

# Agricoltura

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



KLEINBAUERN.CH  
PETITSPAYSANS.CH



## Pflanzen anstatt Tiere

Wie genau sieht eine verantwortungsvolle Landwirtschaft und Ernährung aus? Dieser Frage und den Ursachen, weshalb der Selbstversorgungsgrad in der Schweiz bei tierischen Produkten bei über 70 % und bei pflanzlichen Produkten bei bloss 40 % liegt, gehen wir in diesem Magazin nach.

Dass sich dieses prozentuale Verhältnis nicht einfach den natürlichen Gegebenheiten in der Schweiz zuschreiben lässt, zeigt die Genossenschaft Gran Alpin aus Graubünden, mehr dazu ab Seite 12. Die heute vorherrschende, tierbetonte Produktion ist auch eine direkte Folge von staatlichen Anreizen und Zahlungen. Zwei Betriebe, die teilweise oder ganz auf eine pflanzliche Produktion setzen, stellen wir Ihnen in den Beiträgen auf den Seiten 4–5 und 10–11 vor. Ausserdem erfahren Sie auf den Seiten 8–9, welche Massnahmen zur Förderung der pflanzlichen Lebensmittelproduktion auf politischer Ebene nötig sind.

Trotzdem bleiben Tiere – vor allem Raufutterverzehrer wie Kühe, Geissen und Co. – im Grasland Schweiz auch in Zukunft ein wichtiger Teil der Landwirtschaft. Idealerweise aber dort, wo eine pflanzliche Produktion nicht möglich ist. Zudem braucht es beim Tierwohl noch weitere Fortschritte. Es lohnt sich also, genau hinzuschauen wie mit den Tieren, aber auch dem Boden umgegangen wird. Darauf macht die im Februar gestartete gemeinsame Kampagne mit dem Schweizer Tierschutz und weiteren Organisationen aufmerksam: «Weniger Fleisch – dafür aus tiergerechter Haltung. Das ist besser für Mensch, Tier und Umwelt».

Wie ein vielfältiger Betrieb mit Respekt gegenüber Tieren und den natürlichen Grundlagen in der Praxis wirtschaftet, können Sie am 30. April 2022 an unserer Mitgliederversammlung in Häggenschwil-Winden erfahren. Die Einladung finden Sie auf der gegenüberliegenden Seite.

Barbara Küttel



## Végétal vs animal

À quoi ressemblent au juste une agriculture et une alimentation responsables ? Dans ce numéro, nous nous penchons sur cette question et les raisons qui font qu'en Suisse le taux d'auto-provisionnement en produits animaux est de plus de 70 % et à peine de 40 % pour les végétaux.

La coopérative Gran Alpin montre que cette proportion ne peut pas être attribuée qu'aux conditions naturelles de la Suisse (pp. 12–13). La production aujourd'hui à dominante animale dérive des incitations étatiques et des paiements directs.

Vous découvrirez aux pages 6–7 et 10–11 deux exploitations qui se sont tournées entièrement ou en partie vers une production végétale.

Par ailleurs, vous apprendrez aux pages 8–9 quelles mesures de promotion de la production d'aliments d'origine végétale sont nécessaires au niveau politique. Pour autant, les animaux, surtout ceux consommant des fourrages grossiers tels que vaches, chèvres et Cie, resteront un élément important de l'agriculture de notre pays d'herbages. Dans l'idéal seulement là où une production végétale n'est pas possible. De plus, il faut des avancées en matière de bien-être des animaux. Mieux vaut donc regarder de plus près comment sont gérés tant le sol que les animaux. La campagne lancée en février conjointement avec la Protection suisse des animaux et d'autres organisations le souligne : moins de viande et un élevage plus respectueux des animaux, c'est mieux pour les hommes, les animaux et l'environnement. Lors de notre Assemblée générale le 30 avril 2022 à Häggenschwil-Winden, vous pourrez découvrir une exploitation diversifiée qui respecte dans la pratique les animaux et les ressources naturelles. Vous trouverez plus d'informations sur la page ci-contre.

Barbara Küttel

**CORRIGENDUM :**  
Dans le dernier numéro, nous avons omis de mentionner l'HEPIA (GE) en tant que haute école offrant une formation en agronomie qui donne droit aux paiements directs.

## Inhalt Sommaire

3 **Mitgliederversammlung 2022**  
*Assemblée générale 2022*

4 **Vegane Landwirtschaft**  
Es gibt keine unschuldige Ernährung

6 **Agriculture végétale**  
*L'alimentation n'est jamais anodine*

8 **Politische Rahmenbedingungen**  
Viel Potenzial beim Pflanzenbau

10 **Les Graines de l'Ami Luron**  
*Les protéines végétales en action*

12 **Ackerbau im Berggebiet**  
Mit alten Traditionen in die Zukunft

14 **À Propos:** Thomas Urech

16 **Marché**

18 **Varia**

19 **Votre don – nos projets**

20 **Ihre Spende – unsere Projekte**

Foto Titelbild: Grünkohl im Winter. Die Schweiz muss mehr pflanzliche Lebensmittel produzieren und essen. © Adobe Stock/ oenning

Photo de couverture : Du chou vert en hiver. La Suisse doit produire et manger plus d'aliments d'origine végétale. © Adobe Stock/ oenning



EINLADUNG SAMSTAG, 30. APRIL 2022

## Mitgliederversammlung

Die diesjährige Versammlung der Kleinbauern-Vereinigung findet im Kanton Thurgau auf dem Biohof Enderlin statt. Neben einer spannenden Betriebsbesichtigung bleibt Zeit für Gespräche und Informationen über unsere Aktivitäten.

Obst, Baumnüsse, Getreide und Gemüse werden auf dem Hof kultiviert. Daneben verwertet eine Mutterkuhherde das Grasland. Den Sommer verbringt die Herde auf der Alp im Engadin. Bauernhofgäste werden im Hofladen, den Räumlichkeiten für Feste oder einer Ferienwohnung willkommen geheissen. Auf dem Betrieb wird nicht nur eine grosse Vielfalt an biologischen Lebensmitteln produziert, sondern auch Konsumentennähe gepflegt.

Möglichst nah an der Natur, am Produkt und an den Kunden sein – Wir sind gespannt, wie das Betriebsleiterpaar Brigitte und Christian Enderlin diese Vielfalt unter einen Hut bringt.

Neben dem Hofbesuch informiert die Kleinbauern-Vereinigung über das vergangene Vereinsjahr sowie die Aktivitäten im 2022 und freut sich über einen regen Austausch.

### Wir bitten um Ihre Anmeldung

Die Kleinbauern-Vereinigung lädt alle Mitglieder herzlich zur Jahresversammlung ein. Anmeldung unter: [info@kleinbauern.ch](mailto:info@kleinbauern.ch) / Telefon 031 312 64 00 (Anrufbeantworter). Das Detailprogramm folgt ca. zwei Wochen vor der Versammlung.

➤ Anmeldung bis 11. April mit Angabe Vegi- oder Fleischmenu.

Es gelten die dann aktuellen Regelungen bezüglich Coronavirus.

Barbara Küttel

«Wir sehen Boden, Pflanze, Tier und Mensch als Teil eines grossen Kreislaufes, in dem alle aufeinander angewiesen sind und sich gegenseitig unterstützen.»

Brigitte und Christian Enderlin



Enderlins setzen auf Vielfalt und Nähe.

*Le couple Enderlin mise sur la diversité et la proximité.*

INVITATION SAMEDI 30 AVRIL 2022

## Assemblée générale

L'Assemblée de l'Association des petits paysans se déroulera cette année dans le canton de Thurgovie sur la ferme biologique Enderlin avec une visite captivante de l'exploitation ainsi que des discussions et des informations sur nos activités.

Fruits, noix, céréales et légumes poussent sur la ferme. Un troupeau de vaches-mères, qui passe l'été sur l'alpage en Engadine, valorise en outre les herbagés. Les visiteurs sont accueillis dans le magasin à la ferme, les espaces pour les fêtes ou un logement de vacances. Sur la ferme, on cultive autant une grande variété d'aliments biologiques que le lien privilégié avec les consommateur-trice-s.

La proximité avec la nature, les produits et la clientèle : nous avons hâte de voir comment le couple d'exploitants Christian et Brigitte Enderlin jonglent avec toute cette diversité.

Outre la visite de l'exploitation, l'Association des petits paysans informera sur l'année écoulée et les activités 2022 et se réjouit d'intenses échanges.

### Veillez vous inscrire

L'Association des petits paysans invite cordialement tous ses membres à l'assemblée annuelle. Inscription : [info@petitspaysans.ch](mailto:info@petitspaysans.ch) / 031 312 64 00 (répondeur automatique). Vous recevrez le programme détaillé et des précisions pour l'accès env. deux semaines avant l'assemblée.

➤ Inscription jusqu'au 11 avril en indiquant menu végétarien ou avec viande.

Les règles relatives au coronavirus alors en vigueur s'appliqueront.

Barbara Küttel

### Programm / Programme

Ab / dès 9h24	Ankunft Bhf / arrivée gare Haggenschwil-Winden
Ab / dès 9h40	Willkommenskaffee / café de bienvenue Biohof Enderlin
10h00–12h00	Statutarischer Teil / partie statutaire
12h00–13h45	Mittagessen / repas de midi
13h45–15h00	Hofführung / visite de la ferme



VEGANE LANDWIRTSCHAFT

# Es gibt keine unschuldige Ernährung

Der Mensch muss essen. Zumindest in unseren Breitengraden muss es aber nicht zwingend Fleisch sein. Doch auch wenn wir auf die Produktion und den Konsum von Fleisch oder tierischen Produkten generell verzichten, sind nicht alle unangenehmen Fragen aus der Welt geschafft.

So viel vorneweg: Dies wird kein Artikel für oder gegen Tierhaltung. Dass sich die Kleinbauern-Vereinigung gegen Massentierhaltung mit all ihren negativen Konsequenzen für Tiere, Umwelt und Menschen ausspricht und einsetzt, ist bekannt. Was uns interessiert sind die feinen Zwischentöne. Gibt es sinnvolle Produktionssysteme ohne Tiere? Gibt es eine verantwortungsvolle Landwirtschaft mit Tieren? Und wie kann eine umsichtige Ernährung aussehen?

## Die Grenzen lösen sich auf

Früher war es möglicherweise einfacher. Fast jeder Haushalt hielt Tiere, sie waren Teil der Selbstversorgung, zu der auch der Gemüsegarten und die Hostet mit den Obstbäumen beitrugen. Mit der Industrialisierung und Rationalisierung der Land- und Ernährungs-

«Auch ohne Tiere ist es möglich, die nötigen Nährstoffe zuzuführen.»

Jann, Biohof Tannacker

wirtschaft im 20. Jahrhundert änderte sich das. Die Nutztierhaltung spezialisierte sich, immer mehr Tiere wurden unter immer unwürdigeren Bedingungen gehalten. Und für viele von uns ist sie heute sehr weit weg und abstrakt. Doch die Tierhaltung deswegen per se als moralisch verwerflich zu bezeichnen, greift zu kurz. Die entscheidende Frage ist vielmehr, wie wir Tiere halten. Möglicherweise ist auch der Begriff «Nutztier» zu überdenken. Geht es wenn schon nicht eher um eine Partnerschaft? Dies bedingt aber, das partnerschaftliche Wesen wirklich ernst zu nehmen und seine Würde anzuerkennen.

Da stellt sich die Frage, ob dies überhaupt möglich ist, wenn man das Tier am Ende seines (zu kurzen) Lebens schlachtet. Ein berechtigter Einwand. Also nur noch Pflanzen essen? Neuste Forschungen weisen darauf hin, dass Pflanzen ebenfalls Empfindungen haben – und damit mehr sind als ein Wasser, Nährstoffe und Licht verarbeitendes Zellsystem. Und auch dafür, dass Pflanzen untereinander, aber auch mit der Tierwelt kommunizieren, gibt es wissenschaftliche Hinweise. Pflanzen, so glaubt eine Reihe von Forschenden heute, sind nicht nur intelligent. Wie Tiere haben sie ein Interesse an ihrer eigenen Existenz. Damit verwischen sich die vermeintlich klaren Grenzen zwischen Tier- und Pflanzenreich immer mehr.

## Ohne Tiere glücklich

Es gibt Betriebe, die gänzlich auf Tierhaltung verzichten. Biologisch-vegane Landwirtschaft nennt sich das, und verbindet die Grundsätze der ökologischen Landwirtschaft mit denen des Veganismus. Folglich werden keine Tiere zur Produktion von Nahrungsmitteln gehalten und auf Dünger tierischer Herkunft wie Gülle oder Mist wird verzichtet. Die Nährstoffe kommen von Gründüngung, pflanzenbasiertem Kompost oder Mulch. Ein solcher bio-vegane Betrieb ist der Biohof Tannacker in Rechthalten (FR) auf 850 m. ü. M. Es ist ein Kleinbetrieb mit Spezialkulturen, den Jann und Nadia seit 11 Jahren betreiben. Auf den 3 ha Land wachsen in bunter Mischung Obst, Gemüse, Kräuter, Beeren, Gewürze, Nüsse und Hülsenfrüchte. Als ausgebildeter Gemüsegärtner und Veganer war für Jann klar, dass er eine Landwirtschaft ohne Tiere wollte – und sagt, dass sie nicht fehlen. «Auch ohne Tiere ist es möglich, die nötigen Nährstoffe zuzu-



führen. Wir haben kleinere, extensive Grünlandflächen, die sich nicht für den Ackerbau eignen. Der Wiesenschnitt dieser Flächen dient als Dünger für unsere Kulturen», erzählt Jann. Je nach dem, wann die Wiese gemäht wird, enthält der Mulch andere Nährstoffe: «Junges Gras bringt mehr Stickstoff ein und dient der Düngung. Älteres Gras ist kohlenstoffhaltiger und dient dem Humusaufbau». Ihre Ernte vertreiben sie lokal, teils frisch, teils verarbeitet. Die vegane Ausrichtung des Hofes ist Teil eines Gesamtkonzeptes und hat auch ökologische Gründe. Denn es ist kein Geheimnis, dass Tierhaltung ressourcenintensiver ist als Ackerbau. Sowohl bezüglich Flächen- als auch Wasserverbrauch schneidet die pflanzliche Ernährung bedeutend besser ab als die tierische. Dazu kommen die Treibhausgasemissionen, welche die Tierhaltung verursacht.

### Mit Tieren, aber anders

In einem Land wie der Schweiz stellt sich trotzdem die Frage: Macht Tierhaltung auf gewissen Flächen doch Sinn? Ackerbau ist aus topographischen und klimatischen Gründen an vielen Orten nicht möglich. Tiere jedoch nutzen diese Flächen problemlos und bis in grosse Höhen. Raufutterverzehrer sind im Prinzip also keine Nahrungsmittelkonkurrenten für den Menschen – vorausgesetzt, sie fressen nur Gras und Heu vom eigenen Betrieb. Deshalb gehören zu einer standortangepassten Landwirtschaft auch geeignete Rassen und der Fläche angemessene Tierbestände. Tierhaltung ist ökologisch nur vertretbar, wenn sie sich an der Tragfähigkeit der Ökosysteme orientiert und wenn die Nährstoffkreisläufe lokal oder regional geschlossen werden. Entscheidend ist auch die Art und Weise der Tierhaltung.

Viele Bäuerinnen und Bauern können die Nutztierhaltung im herkömmlichen Sinn mit ihrem Gewissen nicht mehr vereinbaren und wenden sich davon ab. Immer mehr Betriebe stellen auf Lebenshöfe um. Dies sind Orte, wo Nutztieren ein neues Leben geschenkt wird: Sie müssen keinen Nutzen mehr erbringen, sondern dürfen einfach Tier sein. Lebenshöfe finanzieren sich über Tierpatenschaften, Führungen und Aufklärungsarbeit. Viele betreiben auch Gemüsebau. Die Tiere werden in den Hofkreislauf einbezogen, womit auch der Dünger Verwendung findet. Eine zunehmende Zahl von Betrieben entscheidet sich auch für «sanftere» Formen der Nutztierhaltung, in dem sie beispielsweise die Nutzungsdauer der Kühe verlängern oder ihre Tiere auf dem Hof in ihrer gewohnten Umgebung schlachten. Auch die muttergebundene Kälberaufzucht gehört zu diesen alternativen Haltungsformen.

### Den eigenen Kompass finden

Mit oder ohne Tiere, mit Fleisch, vegetarisch oder vegan – keine Variante kommt ohne ethische und moralische Kompromisse aus. Da der Mensch keine Photosynthese betreiben kann, muss er von anderem organischem Material leben. Wollen wir uns nicht nur von heruntergefallenen Früchten ernähren, muss jede und jeder für sich entscheiden, wo sie oder er die Grenze zieht. Eine umsichtige und verantwortungsvolle Landwirtschaft sowohl gegenüber den Tieren als auch den Pflanzen kann uns einen möglichen Weg weisen.

Annemarie Raemy



Lieber weniger Tiere, dafür wesensgerecht und standortangepasst gehalten – dem Tierwohl und der Umwelt zuliebe.  
*Mieux vaut moins d'animaux mais conformément à leur nature, pour leur bien-être et pour l'environnement.*





AGRICULTURE VÉGANE

# L'alimentation n'est jamais anodine

Les hommes doivent manger. Mais pas forcément de la viande, du moins sous nos latitudes. Même si nous renonçons globalement à produire et à consommer de la viande ou des produits d'origine animale, nous ne résoudrons pas toutes les questions qui dérangent.

Soyons clairs : ceci n'est pas un article pour ou contre l'élevage. L'Association des petits paysans ne cache pas son engagement contre l'élevage intensif et toutes ses conséquences négatives pour les animaux, l'environnement et les hommes. Ce sont les nuances subtiles qui nous intéressent. Existe-t-il des systèmes de production sensés sans animaux, ou une agriculture responsable intégrant les animaux ? Et à quoi peut ressembler une alimentation éclairée ?

## Les limites s'effritent

Avant, c'était peut-être plus simple. Presque chaque foyer avait des animaux contribuant à l'autosubsistance, tout comme le jardin potager et le verger. L'industrialisation et la rationalisation de l'agriculture et de l'alimentation ont changé cela au XX<sup>e</sup> siècle. La détention d'animaux de rente s'est spécialisée avec toujours plus d'animaux élevés dans des conditions toujours plus indignes. Et pour beaucoup de consommateurs-trice-s, elle est aujourd'hui devenue lointaine et abstraite. Mais considérer l'élevage en soi comme moralement condamnable, c'est simpliste. C'est bien plus la manière dont les animaux sont détenus qui est déterminante. Il faudrait peut-être aussi reconsidérer le terme « animal de rente ». Ne devrait-il pas plutôt s'agir d'un partenariat ? Toutefois,

cela suppose de prendre vraiment au sérieux cet être partenaire et de reconnaître sa dignité.

Se pose alors la question de savoir si c'est véritablement possible lorsque l'animal est abattu à la fin de sa (trop courte) vie. Objection justifiée. Et ne manger plus que des plantes ? Des recherches récentes montrent que les plantes ont elles aussi une sensibilité, et sont donc plus qu'un système de cellules qui transforme l'eau, les éléments nutritifs et la lumière. Il existe en outre des indications scientifiques que les plantes communiquent entre elles et avec le monde animal. De nombreux chercheurs pensent aujourd'hui que les plantes ne sont pas seulement intelligentes. Comme les animaux, elles ont un intérêt à leur propre existence. Si bien que les frontières prétendument claires s'estompent de plus en plus entre le règne animal et le règne végétal. Et pour nous les hommes, cela devient encore plus compliqué.

## Heureux sans animaux

On trouve des exploitations qui renoncent totalement aux animaux. On appelle ça l'agriculture biovégétalienne qui associe les principes de l'agriculture écologique et du véganisme. En conséquence, aucun animal n'est élevé pour la production de denrées alimentaires et on renonce aux engrais d'origine animale tels





« Plant based » : l'alimentation d'origine végétale est plus qu'une tendance, c'est notre avenir.

«Plant based» – Die pflanzenbasierte Ernährung ist mehr als ein Trend, sie ist unsere Zukunft.

que le lisier et le fumier. Les éléments nutritifs proviennent d'engrais verts, de compost à base de plantes ou de paillis. La ferme bio Tannacker à Rechthalten (FR), à 850 mètres d'altitude, est l'une de ces exploitations biovégétaliennes. Jann et Nadia dirigent cette petite ferme avec des cultures spéciales. Fruits, légumes, herbes aromatiques, baies, épices, noix et légumineuses poussent pêle-mêle sur 3 hectares. Jann, maraîcher végane, voulait clairement une agriculture sans animaux, et affirme qu'ils ne leur manquent pas.

« Il est possible d'apporter les nutriments nécessaires même sans animaux. Nous avons de petites surfaces herbagères extensives inadaptées aux grandes cultures. Ce qu'on y coupe sert d'engrais pour nos cultures », raconte Jann. Selon la période, le produit de la fauche contient différents éléments fertilisants. « L'herbe jeune

apporte plus d'azote et sert d'engrais. L'herbe plus vieille est plus riche en carbone et sert à la formation d'humus ». Ils vendent leurs récoltes, fraîches ou transformées, au niveau local. L'orientation végane de la ferme fait partie du concept global et a aussi des composantes écologiques. Nul n'ignore que l'élevage d'animaux est plus gourmand en ressources que la culture des champs. Le bilan est bien meilleur pour les produits d'origine végétale que ceux d'origine animale en termes de consommation d'eau et de surfaces. À cela s'ajoutent les émissions de gaz à effet de serre provenant de l'élevage d'animaux.

#### Avec des animaux, mais autrement

Mais dans un pays comme la Suisse, la question se pose tout de même : l'élevage animal ne fait-il pas sens sur certaines surfaces ? Les conditions topographiques et climatiques ne sont pas partout propices aux grandes cultures. Par contre, les animaux utilisent sans problème ces surfaces jusqu'à de hautes altitudes. Les herbivores ne sont donc en principe pas des concurrents pour l'alimentation humaine s'ils ne mangent que de l'herbe et du foin de leur propre exploitation. Une agriculture adaptée au site comporte aussi des races appropriées et un nombre d'animaux adapté à la surface. L'élevage n'est justifiable du point de vue écologique que s'il s'aligne sur la capacité de charge de l'écosystème et si les cycles des éléments nutritifs sont fermés au niveau local ou régional. Le mode d'élevage est également décisif.

Beaucoup de paysannes et paysans ne peuvent plus concilier la détention traditionnelle

d'animaux de rente avec leur conscience et s'en détournent. De plus en plus d'exploitations se transforment en fermes sanctuaires, des lieux offrant une nouvelle vie aux animaux qui n'ont plus besoin d'être utiles et peuvent juste être des animaux. Des parrainages d'animaux, des visites et de la sensibilisation permettent de financer ces refuges. Beaucoup cultivent aussi des légumes. Les animaux sont intégrés dans le cycle de la ferme et fournissent de l'engrais. Un nombre croissant d'exploitations choisissent des formes d'élevage plus « douces » par exemple en prolongeant la durée de vie productive des vaches ou en abattant les animaux à la ferme dans leur environnement familial. L'élevage des veaux avec leur mère fait partie des formes de détention alternatives.

#### Chacun sa ligne

Avec ou sans animaux, avec viande, végétarienne ou végane : aucune variante ne peut se passer de compromis éthiques et moraux. Vu que l'homme n'est pas capable de photosynthèse, il doit vivre de matière organique produite par d'autres. Tous ceux qui ne veulent pas se nourrir que de fruits tombés au sol, doivent décider où placer leur propre limite. Une agriculture éclairée et responsable autant envers les plantes que les animaux peut nous indiquer une voie envisageable.

« Il est possible d'apporter les nutriments nécessaires même sans animaux. »

Jann, ferme bio Tannacker

# Mehr Pflanzenbau für die menschliche Ernährung

Vegane oder vegetarische Ernährung liegt im Trend. Im Gegensatz dazu sinkt der Konsum von Milchprodukten und Fleisch. Wie wirkt sich diese Entwicklung auf die landwirtschaftliche Produktion in der Schweiz aus?

Wer ab und zu in einem Bio- oder Hofladen einkauft, stellt fest, dass das Angebot an Hülsenfrüchten in den letzten Jahren breiter geworden ist: Linsen, Kichererbsen oder sogar der Bio-Soja im Tofu stammen aus der Schweiz. Im Gegensatz zu tierischen Nahrungsmitteln, wo der Netto-Selbstversorgungsgrad bei rund 74 % liegt, beträgt er bei den pflanzlichen Lebensmitteln nur 40 %. In den letzten Jahren war er sogar tendenziell rückläufig. Diese Produkte bewegen sich damit in einer verschwindend kleinen Nische. Auf dem Weg zu einer nachhaltigen und klimaschonenden Landwirtschaft ist der Ausbau dieser Produktion eine wichtige Massnahme.

Ein konkreter Schritt dazu wäre die Gleichstellung pflanzlicher Produkte für die menschliche Ernährung mit dem Futtermittelanbau. Im Moment erhält Einzelkulturbeiträge von 1000 Franken pro Hektare und Jahr, wer Ackerbohnen, Eiweisserbsen oder Lupinen als Tierfutter anbaut. Wer aber Linsen, Kichererbsen oder andere Kulturen für den menschlichen Konsum produziert, erhält keine solchen Beiträge.

## Öffnung der Einzelkulturbeiträge in Sichtweite

David Brugger, Leiter Geschäftsbereich Pflanzenbau beim Schweizer Bauernverband (SBV) betont, dass die Gleichstellung von Produkten für die menschliche Ernährung auch für den SBV ein wichtiges Anliegen ist. Für eine Anpassung der Einzelkulturbeiträge liege der Ball beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW). Die Öffnung der Einzelkulturbeiträge bei Körnerleguminosen für die menschliche Ernährung ist Teil des Verordnungspakets 22, dessen Vernehmlassung noch bis am 2. Mai läuft. Damit stehen die Chancen gut, dass ab 2023 auch Körnerleguminosen für die menschliche Ernährung von diesen Beiträgen profitieren können. Grundsätzlich gebe es ein grosses Potenzial für diese Kulturen, sagt Brugger. So sei die Nachfrage nach Speisehafer gestiegen, aber auch Eiweisskulturen wie Soja hätten Zukunft. Deshalb brauche es eine bessere Deklaration zur Rohstoffherkunft in verarbeiteten Produkten und separate Rohstoff-Richtpreise für Erzeugnisse zum menschlichen Verzehr. Besonders wichtig sei zudem die Entwicklung einer Lieferkette für diese Produkte. Auf die fehlende nachgelagerte Wertschöpfungskette weist auch Kilian Baumann hin. Die Schweiz sei in diesem Bereich im Hintertreffen und hätte früher aufspringen sollen.

## Absatzförderung für Fleischersatzprodukte

Bereits im Mai 2020 hat Kilian Baumann in einer Motion Unterstützung und bessere Bedingungen für Fleischersatzprodukte verlangt. Auch müsse der Absatz von pflanzlichen Produkten aus der Schweiz stärker gefördert werden. Wie das geht, zeigt die mit Bundesgeldern unterstützte Kampagne für Schweizer Fleisch. Schliesslich wäre auch der Grenzschutz eine wichtige Stellschraube. Denn von der gegenwärtigen Regelung profitiert vor allem die bodenunabhängige tierische Produktion durch den günstigen Import von Futtermitteln, die beim Zoll gegenüber den Produkten für die menschliche Ernährung privilegiert sind. Die Stärkung der Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel verlangt ein Umdenken. Dabei sind sich Baumann und Brugger einig: Wenn der Absatz da ist und eine Wertschöpfungsperspektive besteht, sind die Bäuerinnen und Bauern rasch bereit, ihre Betriebe umzustellen.

Stephan Tschirren

## CADRE POLITIQUE

### Plus de cultures végétales pour

Ces dernières années, on observe une offre grandissante en légumineuses : lentilles, pois chiches ou même soja bio provenant de Suisse. Même confinés en produits de niche, ils constituent un pas important vers une agriculture durable. Des contributions aux cultures spéciales destinées à l'alimentation humaine, et pas seulement aux fourrages pour animaux, constitueraient déjà une mesure concrète. Il faudrait également une meilleure déclaration de l'origine des matières premières dans les produits transformés et des prix indicatifs distincts pour les produits destinés à la consommation humaine. Développer une chaîne de valeur ajoutée en aval de ces produits est aussi crucial. En 2020 déjà, une motion demandait l'amélioration des conditions de production et d'écoulement des succédanés de viande.



# Weniger Fleisch – dafür aus tiergerechter Haltung



## Flexibel sein. Auch beim Fleischkonsum.

Weniger Fleisch – dafür aus tiergerechter Haltung.  
Das ist besser für Mensch, Tier und Umwelt.

[für-mehr-tierwohl.ch](http://für-mehr-tierwohl.ch)

Auf [essenmitherz.ch](http://essenmitherz.ch) finden Interessierte eine Orientierungshilfe im Labeldschungel mit konkreten, rasch umsetzbaren Hinweisen zu Umfang und Inhalt der bestehenden Labels.

Aus Sicht der Kleinbauern-Vereinigung ist die Ausgangslage klar: Wir müssen unseren Fleischkonsum reduzieren, und wenn wir Fleisch essen, dann muss das Fleisch aus tiergerechter Haltung kommen. Unser Konsum muss nachhaltiger werden, im Interesse von Biodiversität, Klima, Gesundheit und Tierwohl.

Der hohe Fleischkonsum steht am Ursprung vieler aktueller Herausforderungen in der Landwirtschaft: Im Verhältnis zur verfügbaren Fläche werden heute in der Schweiz zu viele Tiere gehalten. Das führt dazu, dass für den Futterbau viele Flächen genutzt werden, die auch für den Anbau pflanzlicher Nahrungsmittel geeignet wären. Zusätzlich muss ein grosser Teil des Tierfutters aus dem Ausland importiert werden. Dies hat nicht nur negative Auswirkungen in den Anbaubereichen und führt zu unnötigen Transporten, sondern resultiert auch in einem Düngerüberschuss in der Schweiz, der wiederum ökologische Probleme verursacht. Auch beim Tierwohl besteht Handlungsbedarf: Von 83 Millionen Tieren, die in der Schweiz jedes Jahr geschlachtet werden, stammen nur 12,2 % aus tierfreundlicher Haltung und werden als Labelfleisch verkauft.

Mit der Kampagne «Weniger ist mehr» will die Kleinbauern-Vereinigung gemeinsam mit dem Schweizer Tierschutz (STS), KAG Freiland, Demeter und der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS) die Konsumentinnen und Konsumenten für einen verantwortungsvollen Fleischkonsum sensibilisieren – und damit zu einem Wandel hin zu einem Ernährungssystem beitragen, das Nachhaltigkeit, Gesundheit und Tierwohl ins Zentrum rückt. Im Grasland Schweiz bedeutet das eine standortangepasste, raufutterbasierte Nutztierhaltung. Vom Detailhandel und der Gastronomie fordern wir faire Preise und eine Erhöhung tierfreundlich erzeugter Produkte im Sortiment. Mit einer Stärkung der Kostenwahrheit und der Förderung eines nachhaltigeren Konsums kann auch die Politik ihren Beitrag leisten.

Wir sind überzeugt: Weniger Fleisch, dafür aus tiergerechter Haltung, bringt allen etwas: den Tieren, der Umwelt, den Konsumentinnen und nicht zuletzt den Bauern.

Mehr Infos zur Kampagne: [für-mehr-tierwohl.ch](http://für-mehr-tierwohl.ch)

## l'alimentation humaine

La vente de produits suisses d'origine végétale devrait être plus promue, à l'image de la campagne pour la viande suisse soutenue par des fonds fédéraux. La protection douanière profite actuellement surtout à la production animale non tributaire du sol et pourrait être revue plus en faveur de produits pour l'alimentation humaine. Renforcer la production de denrées alimentaires d'origine végétale demande un changement de mentalité. Si on crée des débouchés avec une perspective de création de valeur, les agriculteur·trice·s réorienteront rapidement leur production.

L'article intégral est disponible en français en ligne sur [petitspaysans.ch/plus-de-cultures-végétales](http://petitspaysans.ch/plus-de-cultures-végétales)

Stephan Tschirren



L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a déclaré 2016 Année internationale des légumineuses et le 10 février Journée internationale des légumineuses. Elle a publié une série de Fiches d'information sur les légumineuses et les bienfaits nutritionnels, la santé humaine, la sécurité alimentaire, la biodiversité et les changements climatiques :

[fao.org/pulses-2016/communications-toolkit/fact-sheets/fr/](http://fao.org/pulses-2016/communications-toolkit/fact-sheets/fr/)



Les Graines de l'Ami Luron est une entreprise familiale et artisanale qui propose des produits de niche bons pour la santé humaine et le sol. S  
Der Familien- und Handwerksbetrieb «Les Graines de l'Ami Luron» bietet Produkte an, die gut für die menschliche Gesundheit und den Bode

MAÎTRE-MOT MATIÈRE ORGANIQUE

# Protéagineux et oléagineux : nourrir le sol et les hommes

« Le consommateur doit réaliser qu'un coût de l'alimentation aussi bas est impossible à tenir sans que le sol n'en fasse les frais », selon Philippe Leuba. La priorité est de remettre de la vie dans les sols pour ne pas courir à la catastrophe. Et installer une économie circulaire de la matière organique.

« Si on importe de l'azote de synthèse, c'est bien parce que le consommateur n'est pas capable de nous le ramener. La conception des stations d'épuration entraîne un gaspillage monumental et dramatique. » Philippe Leuba, agriculteur, n'a pas sa langue dans sa poche. Ouvert, sociable, toujours prêt à échanger, il a cependant sur certains sujets des idées bien arrêtées. Il tient à son indépendance de pensée, d'action et de choix de vie. Ce côté franc-tireur lui vient peut-être de sa mère. C'est elle qui a repris dans les années 1960 une exploitation d'une dizaine d'hectares à Montmollin (NE), appartenant à la famille depuis 1920, mais alors affermée. Néorurale poussée par la passion, elle sera pionnière dans la vente directe de viande et la pension pour chevaux jusque dans les années 2000.

## De la viande aux protéines végétales

Philippe Leuba reprend alors le domaine. Il a hérité de sa mère l'amour de la terre et a déjà développé un profond respect du vivant. Il a un CFC d'agriculteur en poche et un esprit d'entrepreneur toujours en mouvement. Au fil des années, il arrête la production de viande et produit du foin pour chevaux. Il met en place un système de sursemis de prairies et ménage ses sols. Il reprend différentes parcelles avoisinantes pour finir par exploiter 38 ha. En 2010, il remet en cultures environ 20 ha des surfaces herbagères. Au pied du Jura à 800 mètres d'altitude, sur des terrains cal-

caires et marneux, des dépôts morainiques et de graviers, les sols très superficiels avec des roches affleurantes alternent avec des sols plus profonds. Opposé au labour, Philippe Leuba pratique une agriculture de régénération du sol.

« Au final, on peut semer sans toucher le sol à partir du moment où le sol dessous est vivant », observe Philippe Leuba, convaincu par ses propres expériences. Une bonne rotation des cultures a été mise en place et avec les engrais verts, en prenant soin de ne pas sortir plus de 20 % de la matière sèche du champ et un retour de compost, pas besoin de compenser avec un autre apport de matière intéressante pour le sol provenant par exemple d'animaux.

## Les graines de l'indépendance

Après des rotations de céréales, colza et pois, l'envie naît d'essayer des cultures un peu spéciales. Vu que sa compagne Geneviève Robert est cœliaque, le quinoa s'impose. De plus, son intérêt est grandissant chez les consommateurs. C'est le point de départ des Graines de l'Ami Luron dans lesquelles ils se lancent ensemble, une gamme de produits sans gluten avec sarrasin, millet, lin doré, tournesol, pois chiches et pois cassés, complétée par de l'avoine qui contient de l'avenine, une autre protéine du gluten généralement bien tolérée par les malades cœliaques. Les défis ne manquent pas : s'affranchir de la grande coopérative agro-alimentaire auprès de laquelle la production était écoulee ;





Son logo est un ver de terre pour attirer l'attention des consommateurs sur la vie du sol.

Das sind. Mit dem Regenwurm im Logo soll die Aufmerksamkeit der Verbraucher:innen auf das Bodenleben gelenkt werden.

investir dans un trieur optique pour garantir une qualité incomparable des précieuses graines en limitant la déperdition ; aménager l'installation de sorte à pouvoir trier et décortiquer pour d'autres producteurs avec la certification bio ; le meunier local ne pouvant pas produire des farines agréées sans gluten, acheter un moulin d'Astrié. Autant de nouvelles compétences et expériences à acquérir. Sans compter les aléas météorologiques et les canaux de distribution à développer et entretenir avec les magasins de toute la Suisse romande. Heureusement qu'ils peuvent compter sur une employée à mi-temps et le soutien de la mère et du fils de Philippe Leuba !

### Prendre soin de la vie du sol

Même si la situation sanitaire a fortement limité les visites, cours et échanges ces deux dernières années, de nombreuses ressources sont disponibles sur internet. Rechercher, expérimenter, cela ne fait pas peur à Philippe et Geneviève. C'est le rôle des pionniers. Ils regrettent toutefois que ces derniers soient les seuls à devoir assumer les charges financières et à fournir l'énergie et le temps nécessaires. Les consommateurs n'en sont généralement pas conscients. Si la variété des cultures apporte une biodiversité bénéfique pour les sols, ils ont dû prendre des risques pour se diversifier et proposer à leur clientèle cette large palette de graines et farines. Sans compter que ces cultures spéciales de légumineuses ne donnent pas droit aux paiements directs quand elles sont destinées à l'alimentation humaine. Et sans oublier l'énergie à investir pour expliquer aux clients la démarche réfléchie des Graines de l'Ami Luron qui n'arbore pas le label Bourgeon, ce qui péjore d'emblée la commercialisation de ces produits de niche destinés à une clientèle avertie.

### Suivre sa voie

Car ni Philippe ni Geneviève ne sont du genre à se laisser mettre dans une case. Si on les lance sur ce sujet, ils s'emballent. Ne pas suivre le même chemin que les autres ou « *si omnes, ego non* », comme le dit la devise de la famille ! Ils reconnaissent le bien-fondé des principes des pionniers de l'agriculture biologique, mais considèrent que la marque est devenue principalement un outil de marketing. Conventionnel ou bio, selon eux les labels ne ga-

rantissent pas les bonnes pratiques. C'est la façon dont les agriculteurs abordent et accomplissent leur métier qui fait la différence. Ils voient certains sols cultivés en bio autour de chez eux nettement moins vivants que ceux de Philippe. Lui est proche des normes bio, mais il garde sa liberté de traiter quand c'est vraiment nécessaire. Et encore ! Certaines de ses cultures spéciales n'ont même pas de traitement agréé en Suisse.

Il s'agit d'appivoiser le développement des plantes et prendre le temps de gérer les adventices au bon moment.

« Si on veut faire une agriculture beaucoup plus résiliente et plus saine, la première étape n'est pas de couper les médicaments et les pansements. Il faut remettre de la vie et de l'interaction sociale dans le sol, comme dans la société », lance Philippe Leuba. Au lieu de dépenser nos forces dans des querelles de clocher sur qui fait mieux que le voisin en ressasant le passé, il estime qu'il est grand temps modifier notre façon de penser et de retrouver l'envie de concevoir des solutions novatrices et utilisables. « Il est absolument impératif d'avoir une économie circulaire de la matière organique, avec la vie du sol au centre de tout. C'est un combat qui va devoir être mené extrêmement rapidement car on continue à détruire nos sols. »

« Il faut remettre de la vie et de l'interaction sociale dans le sol, comme dans la société. »

Philippe Leuba

Anne Berger

Philippe Leuba und Geneviève Robert setzen auf pflanzliche Proteine und haben «Les Graines de l'Ami Luron» gegründet. Sie verkaufen Hülsenfrüchte und Getreide ohne Gluten als Samen und Mehle für die menschliche Ernährung. Besonders Wert legen Sie auf die Kreislaufwirtschaft von organischer Substanz und das Leben in den bewirtschafteten Böden. Die deutsche Übersetzung des Artikels finden Sie online auf [kleinbauern.ch/ami-luron](http://kleinbauern.ch/ami-luron)

# Mit alten Traditionen in die Zukunft

In der Berglandwirtschaft dominiert heute die Tierhaltung. Könnten auch im Alpenraum mehr pflanzliche Lebensmittel angebaut werden? Das Beispiel der Genossenschaft Gran Alpin in Graubünden zeigt, was möglich ist.

Der Anbau von Getreide prägte über Jahrhunderte das Landschaftsbild vieler Teile der Alpen und Voralpen. Die damaligen Bergbauern nutzten starke und zähe Getreidesorten, die den langen und kalten Wintern standhielten – Roggen beispielsweise wächst bis auf 2000 m. ü. M. Erst die landwirtschaftliche Mechanisierung und Spezialisierung sorgten dafür, dass sich der Ackerbau aus Gründen der Effizienz fast vollständig ins Schweizer Mittelland verlagerte. Viel Wissen über den Bergackerbau, aber auch die grosse Vielfalt an robusten Getreidesorten sind dadurch verloren gegangen. Damit verarmte nicht nur ein Teil des kulturellen und kulinarischen Erbes der Alpen, sondern auch die Biodiversität. Was heute also unter standortangepasster Landwirtschaft verstanden wird, die Spezialisierung auf Viehhaltung im Berggebiet, ist historisch gesehen ein eher neueres Phänomen.

## Alte Tradition auf dem Vormarsch

Es sprechen aber nicht nur nostalgische und ökologische Gründe dafür, die alte Tradition des Bergackerbaus wieder aufzunehmen. «Der Ackerbau mindert für die Bergbäuerinnen und Bergbauern die Gefahren einer einseitigen Ausrichtung auf die Viehwirtschaft», erklärt Maria Egenolf, Geschäftsleiterin der Genossenschaft Gran Alpin. «Eine vielseitige Bewirtschaftung ermöglicht auch in der Berglandwirtschaft eine bessere Düngerbewirtschaftung und damit eine nachhaltigere Pflege von Feldern und Wiesen.» Die Genossenschaft Gran Alpin wurde 1987 von einer Gruppe Bündner Bergbauern in Tiefencastel gegründet mit dem Ziel, dem Bergackerbau im Kanton wieder auf die Sprünge zu helfen und dessen Produkte professioneller zu vermarkten. Dabei bekannte sich die Genossenschaft von Anfang an auch zu einer ökologischen Bewirtschaftung. Pestizide sind seit der Gründung untersagt, 1996 erfolgte die offizielle Umstellung auf die Bio-Knospe. «Der Bio-Anteil ist in Graubünden schon generell hoch, das hat die klare Ausrichtung erleichtert», so Maria Egenolf. Total 110 Höfe belieferten Gran Alpin 2021 und produzierten zusammen rund 700 Tonnen Bio-Berggetreide. Jedes Jahr kommen 10 bis 15 neue Betriebe dazu. «Beim Roggen mussten wir die Menge letztes Jahr begrenzen, da der Absatz fehlt. Aktuell suchen wir vor allem noch Produzentinnen für Brau- und Speisegerste, Buchweizen und Dinkel. Das Wachstum wird aber bei den meisten Kulturen eher seitens der Verarbeitung gebremst», erklärt sie.



Ein Gerstenfeld im Unterengadin (I.). Einst eine von vielen Mühlen im Berg  
*Un champ d'orge en Basse-Engadine (à gauche). Le Molino Scartazzini, l'un*

## Starke regionale Wertschöpfung und Verankerung

Der jahrzehntelange Rückgang des Getreideanbaus im Berggebiet ging einher mit der Schliessung der meisten Mühlen. Momentan nutzt Gran Alpin zwei Verarbeitungsbetriebe im Bergell sowie im Puschlav. Dinkel, Emmer und Mais werden hingegen im Kanton Glarus vermahlen. Als Grossabnehmer für Weizen und Rollgerste kam Anfang der Nullerjahre der Grossverteiler Coop dazu, der die damit hergestellten Produkte unter dem Pro-Montagna-Label verkauft. Auch die Brauerei Locher in Appenzell, die aus Bündner Bio-Braugerste das Gran-Alpin-Bier braut, wurde ein wichtiger Abnehmer. Für den Sprung aus der Nische ist die Zusammenarbeit mit grossen Partnern hilfreich. Dennoch ist Maria Egenolf stolz darauf, dass einer der wichtigsten Vertriebskanäle nach wie vor der Verkauf in Graubünden selbst ist. Über 100 Bündner Dorf- und Hofläden, aber auch diverse Bäckereien,



Restaurants und Hotels im ganzen Kanton verkaufen die Mehle, Körner oder Flocken von Gran Alpin oder verarbeiten diese weiter. Im Vorstand von Gran Alpin sitzen Bäuerinnen aus verschiedenen Bündner Tälern, dies erleichtert den direkten Draht zur Basis. Aber auch übergeordnet, sprich mit den kantonalen Behörden, mit der landwirtschaftlichen Ausbildung und Beratung, funktioniert die Zusammenarbeit. «Wir hatten von Anfang an die Unterstützung des Plantahofs, das war enorm wichtig für den Aufbau von Gran Alpin», bilanziert Maria Egenolf.

### Intensive Tierhaltung als Hindernis

Trotz professionellem Vertriebsnetzwerk und praktischer Unterstützung wolle aber nach wie vor nicht jeder Berglandwirt Ge-

Wallis, wo der Roggenanbau dank AOC-Zertifizierung des Walliser Roggenbrots seit 2004 ebenfalls wieder zunimmt.

Gibt es denn politische Hürden, die dem Bergackerbau im Wege stehen? Seit der Agrarreform 14/17 fühle man sich von der nationalen Landwirtschaftspolitik grösstenteils getragen. Diese fördert den Bergackerbau u.a. zusätzlich mit Landschaftsqualitätsbeiträgen. Mehr Unterstützung wünschen sich die Bäuerinnen von Gran Alpin hingegen von der Forschung. «Berggetreidesorten werden in der klassischen Pflanzenzüchtung vernachlässigt. Da wäre noch grosses Potenzial vorhanden», meint Maria Egenolf. Nach wie vor sei man deshalb auf das persönliche Engagement von einzelnen Landwirten, die Zeit in die Saatgutvermehrung investieren, oder den renommierten Getreideforscher Peer Schil-



gebiet, verarbeitet die Molino Scartazzini im Bergell (r.) heute den Grossteil des Getreides von Gran Alpin.

*des moulins autrefois nombreux de la région de montagne (à droite), transforme aujourd'hui une bonne partie des céréales de Gran Alpin.*

treide anbauen, selbst wenn die topografischen Bedingungen passten. «Auch im Berggebiet haben viele Betriebe in den letzten Jahren auf Intensivierung in der Tierhaltung gesetzt und zum Beispiel grössere Ställe gebaut. Hochleistungsrasen brauchen genügend Futter und im Biolandbau muss dieses grösstenteils vom eigenen Betrieb kommen, sodass alle vorhandenen Flächen fürs Vieh gebraucht werden», erklärt sie.

Gran Alpin veröffentlichte letztes Jahr eine Vergleichsrechnung, die zeigt, dass es sich finanziell lohnt, eine Kuh weniger zu halten und stattdessen eine Hektare Berggetreide anzubauen. Es profitiert aber nicht nur der einzelne Betrieb, sondern die Wertschöpfung in der gesamten Region. Ein spannender Ansatz, der auch in anderen Bergkantonen und angesichts der Diskussion um Klimaziele Potenzial hat. Der Austausch mit anderen Kantonen findet jedoch erst sporadisch statt. Beispielsweise mit dem Kanton

peroord angewiesen. Letzterer hat den Aufbau der Genossenschaft Gran Alpin stark mitgeprägt und wirkt noch heute in diversen Projekten bei der Neuentwicklung von Sorten mit. Das Beispiel Gran Alpin zeigt, dass auch im Berggebiet viel Potenzial neben der Tierhaltung vorhanden ist. Voraussetzung eines solchen Projekts ist jedoch, dass alle am gleichen Strick ziehen: Produzentinnen, Verarbeiter, Gewerbe, Behörden und auch die Politik. Die Tierhaltung wird immer einen wichtigen Stellenwert im Berggebiet haben, das ist aus ökologischer Sicht unbestritten. Aber auch hier weist mehr Vielfalt den Weg in die Zukunft.

Patricia Mariani

La traduction française de cet article est disponible en ligne sur [petitspaysans.ch/gran-alpin](https://petitspaysans.ch/gran-alpin)

# «Ich will aktiv etwas gestalten»

Studiert hat er Sozialanthropologie, nun führt er mit seiner Partnerin den «Gmüeser» Bio- und Demeter-Betrieb in Hallwil. Vorstandsmitglied Thomas Urech hat nicht nur keinen klassischen Weg in die Landwirtschaft gewählt, er betreibt auch eine andere Landwirtschaft: Mit alten Sorten und Rassen, viel Handarbeit, direkten Lieferwegen und einem offenen Austausch mit seinen Kund:innen.

## **Thomas, du hast dich nach deinem Studium für die Landwirtschaft entschieden. Was war der Auslöser?**

Es gibt nicht nur einen Auslöser. Zum einen hat mich die Landwirtschaft immer fasziniert, ich arbeite gerne draussen, mit und in der Erde. Und ich wollte aktiv etwas gestalten. Im Studium habe ich mich mit Klimawandel, Migration und sozialen Bewegungen beschäftigt. Mir war bald klar: Vor allem über die Lebensmittelproduktion kann ich in einem kleinen Rahmen direkt Einfluss auf Entwicklungen im Bereich der Ökologie, des Klimawandels und der Biodiversität nehmen.

## **2022 gibt es den «Gmüeser» seit zehn Jahren – Wie hat sich dein Blick auf die Landwirtschaft in dieser Zeit verändert?**

Ich erkenne viel mehr die dem schweizerischen Landwirtschaftssystem immanenten Schwierigkeiten: Soziale Absicherung, aus-

serfamiliäre Hofübergabe, Ökologie, Tierschutz. Ich war überrascht, wie eigen diese landwirtschaftliche Welt ist: spezielle Buchhaltung, spezielle Steuern, spezielles Arbeitsrecht, spezielles Bodenrecht, immer wieder «Übergangsbestimmungen». Eine eigene Welt, in die es als nicht in die Landwirtschaft «Hineingeborener» nicht immer einfach ist, sich zurechtzufinden und die «Codes» richtig zu deuten. Ich mache zurzeit verschiedene Widersprüchlichkeiten aus, die sich vor allem an den Begriffen «Tradition – Wandel» verorten lassen, die aber gerne mit anderen politischen Motiven etikettiert werden wie «Ökologie», «produzierende Landwirtschaft» oder «Ernährungssicherheit».

## **Und was hat sich auf eurem Betrieb in dieser Zeit verändert?**

Sehr vieles. Wir sind mit 30 Aren Gemüsefläche ohne Bauernhof, Label und Direktzahlungen gestartet. Heute pachten und bewirtschaften wir einen Landwirtschaftsbetrieb von 16 Hektaren mit Demeter- und Bio-Label, haben Mutterkühe und bauen Getreide und Wildobst an.

## **Ihr seid mit Hühnern gestartet, inzwischen habt ihr eine Mutterkuhherde. War dies ein bewusster Entscheid für Tiere, oder könntest du dir den Betrieb auch ohne vorstellen?**

Dies war ein bewusster Entscheid. Mit der Pacht des Landwirtschaftsbetriebs kam auch eine gewisse Fläche Dauergrünland zum Betrieb, die mit Kühen genutzt werden kann. Auch die Kunstwiesen in der Fruchtfolge können von unserem Rätischen Grauvieh gefressen werden. Die Kühe wiederum liefern uns im Sinne eines hofeigenen Nährstoffkreislaufs wertvollen Dünger in Form von Mist und Gülle. Da ich selbst Vegetarier bin, ist mir der weisensgerechte Umgang mit unseren Kühen sehr wichtig. Ich sehe es als grosse ethische Verantwortung, Nutztiere zu halten und möchte mich dieser bewusst auch stellen. Trotzdem kann ich mir einen Betrieb ohne Nutztiere durchaus vorstellen.

## **Weshalb engagierst du dich für die Kleinbauern-Vereinigung?**

Weil ich mich auch politisch für eine andere Landwirtschaft einsetzen möchte: Sozialer, ökologischer und vielfältiger sollte sie schon sein.

Interview: Annemarie Raemy

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



Thomas Urech ist Sozialanthropologe und mit seiner Partnerin Martina Räber seit 10 Jahren als «Gmüeser» in der Landwirtschaft tätig. Sie führen in Hallwil (AG) einen 16 ha grossen Betrieb mit Mutterkuhherde, Wildobstplantage und Obstgarten. Ihr Gemüse verkaufen sie im Abo sowie am Wochenmarkt in Lenzburg. Einmal jährlich gibt es Fleisch vom Rätischen Grauvieh, dazu vertreiben sie ihr Wildobst und bieten Baumpatenschaften an.



À PROPOS : ÉCHOS DU COMITÉ

# « Je veux créer des choses concrètes »

Il a étudié l'anthropologie sociale et se retrouve paysan. Thomas Urech, membre du comité, n'a pas suivi une voie classique vers l'agriculture et la pratique aussi un peu différemment : avec des variétés et des races anciennes, beaucoup de travail manuel, des transports directs et un échange ouvert avec la clientèle.

**Thomas, après tes études, tu as choisi l'agriculture. Quel a été le déclencheur ?**

Il n'y en a pas qu'un seul. L'agriculture m'a toujours fasciné. J'aime travailler dehors, avec et dans la terre. Je voulais créer des choses concrètes. Pendant mes études, j'ai travaillé sur le changement climatique, la migration et les mouvements sociaux. J'ai vite compris que c'était surtout au travers de la production de denrées alimentaires que je pouvais exercer, à petite échelle, une influence directe sur l'écologie, le changement climatique et la biodiversité.

**« Gmüeser » fête ses 10 ans en 2022. Pour toi, comment a évolué l'agriculture au cours de cette période ?**

Avec de plus en plus de difficultés immanentes du système agricole suisse : sécurité sociale, remise de fermes extra-familiale, écologie, protection des animaux. J'ai été surpris de voir comme le monde agricole est singulier. En tant qu'anthropologue social, je me sentais parfois comme en pleine étude : comptabilité spéciale, imposition spéciale, droit du travail spécial, droit foncier spécial, sans cesse des « dispositions transitoires ». Un monde à part, dans lequel ce n'est pas toujours facile de s'y retrouver ou de comprendre les « codes » en tant que « nouveau venu ». Actuellement, je vois diverses incohérences surtout dans les termes « tradition – transition » volontiers étiquetés avec d'autres motifs politiques tels que « écologie », « agriculture productrice » ou « sécurité alimentaire ».

**Et qu'est-ce qui a évolué pour vous au cours de cette période ?**

Beaucoup de choses. Nous avons démarré avec 30 ares de légumes sans ferme, ni label, ni paiements directs. Aujourd'hui, nous



Thomas Urech travaille dans l'agriculture avec sa partenaire Martina Räber depuis 10 ans à « Gmüeser ». Ils dirigent une exploitation Demeter et bio de 16 hectares à Hallwil (AG) avec un troupeau de vaches mères, une plantation de fruits sauvages et un verger. Ils vendent leurs légumes par abonnement et au marché hebdomadaire de Lenzburg, et une fois par an des paquets mixtes de viande de Grise rhétive. Ils proposent aussi des fruits sauvages et des parrainages d'arbres.

louons et gérons une exploitation agricole de 16 hectares avec les labels bio et Demeter, nous avons un troupeau de vaches mères et nous cultivons des céréales et des fruits sauvages.

**Vous avez commencé avec des poulets et maintenant vous avez des vaches. Les animaux, c'était une décision réfléchie, ou pourrais-tu envisager une exploitation sans animaux de rente ?**

C'était une décision réfléchie. L'exploitation agricole en affermage est venue avec des surfaces d'herbages qui peuvent être utilisées avec des vaches. Nos vaches Grises rhétiques peuvent aussi manger les prairies artificielles. En retour, pour le cycle des éléments nutritifs propre à la ferme, les vaches fournissent de précieux engrais sous forme de fumier et de lisier. Étant moi-même végétarien, j'attache beaucoup d'importance à une relation conforme à la nature de l'animal avec nos vaches. Élever des animaux de rente représente pour moi une grande responsabilité éthique et je l'assume en toute conscience. Je peux toutefois me représenter une exploitation sans animaux. En utilisant correctement les engrais verts et le compost, on peut fournir assez d'éléments nutritifs.

**Pourquoi t'es-tu engagé pour l'Association des petits paysans ?**

Parce que je voulais également m'engager politiquement pour une autre agriculture qui devrait déjà être plus sociale, plus écologique et plus diversifiée.

Interview: Annemarie Raemy

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

# Saveurs lactofermentées

Envie de bons légumes gorgés de soleil, faciles à digérer, riches en nutriments ? C'est possible avec la technique de conservation des aliments ancestrale qui se base sur une acidification naturelle des aliments : la lactofermentation. Une consommation régulière de légumes lactofermentés, sources importantes de probiotiques, a un effet bénéfique sur la flore intestinale.

Avec des légumes suisses bio, une pincée de sel marin et plein de créativité, deux passionnés ont créé Fermentierra, une petite entreprise artisanale et familiale. À eux deux, ils cumulent des compétences dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie, de la brasserie et du vin. Défenseurs d'un mode de vie sain et écologique et selon l'inspiration du moment, ils mélangent les

couleurs et les saveurs des légumes de saison dans des bocaux colorés qui ouvrent l'appétit rien qu'en les voyant. À lire les étiquettes, les papilles se réjouissent à l'avance d'un voyage envoûtant : carottes à la marocaine, choucroute balkanique, shanti chou... Pour ceux qui connaissent mal ou peu ces légumes suris, Fermentierra propose sur son site internet quelques recettes et explica-

# Marché

Souhaiteriez-

Möchten auch Sie mit Ihren Produkten porträtiert werden? Melden Sie sich! [info@kleinbauern.ch](mailto:info@kleinbauern.ch)

## Ge-Nuss von Bäumen



Leander Dalbert  
c/o Hazelburger  
ZeroWaste Ladencafé  
8047 Zürich  
[leander@hazelburger.ch](mailto:leander@hazelburger.ch)  
[hazelburger.ch](http://hazelburger.ch)

Ihren Anfang nimmt die Geschichte vom «Hazelburger» auf dem Reusshof im Kanton Aargau. Dort arbeitet Leander Dalbert während seiner Ausbildung zum Landwirt EFZ, und dort wachsen auch die Haselnussbäume von Andreas Gauch. Der Hof ist bekannt für seine Pionierarbeit im biologischen Haselnussanbau in der Schweiz. Leander begann, den Vertrieb der Haselnüsse via Unverpacktläden aufzubauen. Doch er wollte vor allem den Anbau in Richtung vielfältige Agroforstwirtschaft weiterentwickeln. Entstanden ist ein Bio-Burger aus heimischen, pflanzlichen Zutaten: Haselnüsse, Randen, Bohnen, Pilze und Salbei. Wichtig war dem Team aber nicht nur die Qualität der Zutaten, sondern auch eine regionale Herstellung, Kostenwahrheit entlang der Wertschöpfungskette und Mitmachmöglichkeiten für Konsument:innen. Der «Hazelburger» wird im ZeroWaste Ladencafé Zollfrei in Zürich hergestellt und in Läden von Lugano, über Chur und Zürich bis Neuchâtel verkauft. Auf der Webseite sind alle Verkaufsstellen zu finden. Dass der «Hazelburger» den Nerv der Zeit trifft, zeigen nicht nur die positiven Rückmeldungen der Konsument:innen – 2020 hat er den Grand Prix Bio Suisse gewonnen. (ar)

PHOTO: FERMENTIERRA; DALBERT SUSTAINABILITY; BIERARIA TSCHLIN



tions. Les produits peuvent être achetés via l'e-boutique, ou vous pouvez en commander avec leur service traiteur pour un événement gustatif, que ce soit un buffet ou un pique-nique en forêt. Pour ceux qui veulent en savoir davantage, des ateliers conçus comme des moments de partage et de convivialité, enseignent l'art de la lactofermentation.

Couper, saler, tasser : simple, sain et si bon quand les légumes sont ainsi mis en valeur. À consommer en toute saison, pour agrémenter un sandwich d'un goût acidulé ou combiner un plat avec de nouvelles saveurs ! (ab)

Fermentierra  
fermentierra.com  
1424 Champagne  
(VD)



vous aussi présenter vos produits ? Contactez-nous ! [info@petitspaysans.ch](mailto:info@petitspaysans.ch)

## Bergbier aus dem Engadin



Bieraria Tschlin SA  
Via dal Dazi 233  
7560 Martina  
081 860 12 50  
[bieraria.ch](http://bieraria.ch)

Nein, eine «Bieridee» war es nicht. Auch wenn es auf den ersten Blick nicht auf der Hand liegt, im Unterengadin ein Brauereiprojekt zu lancieren. Doch wenn man genauer hinsieht, ist es doch nicht so abwegig: Im Valsot hatte man schon früher Getreide angebaut, u.a. auch Gerste. Und so hat das Bier aus Tschlin von Anfang an eine gute Nachfrage. Gebraut wird es aus 100 % Schweizer Zutaten: Gerstenmalz von Gran Alpin, Weizenmalz aus dem Val Müstair, Schweizer Hopfen, Edelweiss aus dem Puschlav und Tschliner Bergquellwasser. Inzwischen ist es Bio- und Berg-Zertifiziert, und zu den anfänglichen zwei Sorten «Biera Engiadinaisa» und «Boc Dubel da Tschlin» sind weitere Sorten und Spirituosen dazugekommen: z. B. der «Tschliner Single Malt» (Whiskey) oder der «Dschin da Tschlin» (Gin). Alle Produkte können online im E-Shop bestellt werden. «Viva!» (ar)



## Semaine pour les alternatives aux pesticides

L'Association des petits paysans propose à nouveau en 2022 une série d'événements en Suisse dans le cadre de la Semaine internationale pour les alternatives aux pesticides du 20 au 30 mars, parmi lesquels des films et des visites. Il s'agit de sensibiliser aux dangers que représente l'utilisation des pesticides et de montrer des alternatives durables. Vous trouverez le programme continuellement mis à jour sur [petitspaysans.ch/semaine-sans-pesticides](http://petitspaysans.ch/semaine-sans-pesticides)

## Pestizidfrei-Aktionswoche

Im Rahmen der Pestizidfrei-Aktionswoche vom 20. bis 30. März bietet die Kleinbauern-Vereinigung auch 2022 wieder eine Reihe von Veranstaltungen an, darunter Filme und Besichtigungen. Ziel ist, das Bewusstsein für die Gefahren des Pestizideinsatzes zu schärfen und nachhaltige Alternativen aufzuzeigen. Das laufend aktualisierte Programm finden Sie unter [kleinbauern.ch/pestizidfrei-aktionswoche/](http://kleinbauern.ch/pestizidfrei-aktionswoche/)

## Zwei neue Alpomat-Standorte

Der kleinste Hofladen der Stadt fasst Fuss in zwei weiteren Zürcher Quartieren: Seit kurzem steht je ein Alpomat am Friesenbergplatz in Zürich Wiedikon sowie beim Parkhaus Feldegg im Seefeld. Weitere Infos zum Projekt auf [alpomat.ch](http://alpomat.ch)

## Queere Bauernhöfe

In der Schweiz spricht man eher selten über Höfe von Lesben, Schwulen oder Transmenschen. Aber es gibt sie! Prisca Pfammatter hat ihnen ihre Masterarbeit gewidmet und nicht-traditionelle Geschlechterrollen in der Landwirtschaft untersucht. «Beyond farming women» ist in Englisch verfasst und kann hier gelesen werden: [edepot.wur.nl/557032](http://edepot.wur.nl/557032)

## Publikumsvoting und Preisverleihung Prix Climat

Die Nominierten haben sich in den letzten Wochen in Porträt-Videos präsentiert, nun sind Sie an der Reihe: Vom 24. Februar bis 6. März 2022 können Sie online darüber entscheiden, wer den Publikumspreis gewinnt. Gleichzeitig beurteilt eine Jury aus Fachpersonen die nominierten Betriebe. Der erste Prix Climat wird am 10. März 2022 vergeben. Videos, Online-Voting und Informationen dazu, in welcher Form die Preisverleihung stattfinden kann: [prixclimat.ch](http://prixclimat.ch)

## Vote du public et remise du Prix Climat

Les exploitations nominées ont été présentées ces dernières semaines à travers leurs portraits vidéos, et c'est désormais à vous de jouer : du 24 février au 6 mars 2022, vous pouvez décider en ligne qui remportera le prix du public. Parallèlement, un jury de spécialistes évaluera les exploitations nommées. Le premier Prix Climat sera décerné le 10 mars 2022. Vous trouverez des informations sur les vidéos, le vote en ligne et la remise de prix sur [prixclimat.ch](http://prixclimat.ch)

## Impressum

**Agricultura 01, 02/2022**  
Auflage 18'000 Ex., erscheint 4x jährlich  
Tirage 18'000 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**  
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





# 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 :

## Prix Climat

Une agriculture respectueuse du climat existe. C'est ce que veut montrer la campagne Prix Climat de l'Alliance Climatique Suisse. Le projet met l'accent sur des exemples positifs et dévoile des exploitations agricoles qui s'engagent volontairement sur une voie durable et favorable au climat. Il veut ainsi démontrer que l'agriculture respectueuse du climat est possible et rentable. L'Association des petits paysans a soutenu le projet dès le début avec des ressources humaines et financières. Le premier Prix Climat sera décerné le 10 mars 2022.

## Engagement politique

La politique pose les jalons pour le développement de l'agriculture suisse. Les processus politiques, tant en matière d'agriculture que de climat et d'environnement, sont largement bloqués pour le moment. Pourtant les défis demeurent et nous sommes convaincus qu'un changement de paradigme en direction d'une agriculture plus écologique est nécessaire. C'est ce à quoi nous travaillons, par exemple en matière d'amélioration du bien-être animal avec notre engagement déterminé en faveur de l'Initiative sur l'élevage intensif.

## 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 agriculteur-trice-s bien formé-e-s cherchent souvent des années une ferme pour 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 repreneur-se-s et chef-fe-s d'exploitation sans successeur. Nous offrons gratuitement ce service à toutes les fermes agricoles, aussi grâce à votre don. En 2018, le Point de contact a étendu ses activités à toute la Suisse.



## 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](https://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)  
[petitspaysans.ch/sengager/](https://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:

## Prix Climat

Klimafreundliche Landwirtschaft existiert. Dies will die Kampagne Prix Climat der Klima-Allianz Schweiz aufzeigen. Das Projekt legt den Fokus auf positive Beispiele und porträtiert Bauernhöfe, die bewusst nachhaltig und klimafreundlich unterwegs sind – und will so aufzeigen, dass klimafreundliche Landwirtschaft möglich ist und rentabel sein kann. Die Kleinbauern-Vereinigung unterstützt das Projekt seit Beginn mit personellem Einsatz wie auch finanziellen Beiträgen. Die Preisverleihung des ersten Prix Climat findet am Donnerstag, 10. März 2022 statt.

## Politisches Engagement

In der Politik werden die Weichen für die Weiterentwicklung der Schweizer Landwirtschaft gestellt. Die politischen Prozesse sowohl in der Agrar- wie auch der Klima- und Umweltpolitik sind momentan allerdings grösstenteils blockiert. Doch die Herausforderungen bleiben, und wir sind überzeugt: Es braucht einen Systemwechsel hin zu einer ökologischen Landwirtschaft. Dafür setzen wir uns ein – beispielsweise beim Tierwohl, wo wir uns in der Debatte um die Massentierhaltungsinitiative entschieden für Verbesserungen einsetzen.

## 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.



## 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](https://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)  
[kleinbauern.ch/aktiv-werden/](https://kleinbauern.ch/aktiv-werden/)

**Jetzt mit TWINT  
bezahlen!**



QR-Code mit der  
TWINT App scannen



Betrag und Zahlung  
bestätigen

