

Agricoltura

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



KLEINBAUERN.CH
PETITSPAYSANS.CH



Infrastruktur für Wertschöpfung

Für regionale Wertschöpfungsketten, die Produzentinnen Direktvermarktung ermöglichen, sind eine funktionierende und kleinräumige Infrastruktur und Vertriebskanäle zentral. Beides ist heute oft nicht (mehr) vorhanden. Um dem entgegenzuwirken, braucht es überbetriebliche Zusammenarbeit, Unterstützung von Konsumenten und selbstbewusste Vermarktungskonzepte, wie Sie in diesem Magazin lesen können.

Im Rückblick zur vierjährigen Pilotphase des Alpomatens (S. 4–5) in Zürich erfahren Sie, wie ein neuer Vertriebskanal für 13 Bauernfamilien aufgebaut worden ist. Wie in Geuensee ein junges Pächterpaar zusammen mit einem Verein eine alte Getreidemühle betreibt, lesen Sie auf den Seiten 6–8. Die Gründung der Genossenschaft Bio26 (S. 9–11) von Produzentinnen und Verarbeitern in Fribourg zeigt, wie eine gemeinsame Verkaufs- und Verarbeitungsstruktur aufgebaut werden kann. Und die Metzgerin Tanya Giovanoli (S. 12–13) inspiriert mit ihrem ganzheitlichen und natürlichen Ansatz bei der Fleischveredelung.

Ob als Geografiestudentin, Älplerin, wissenschaftliche Mitarbeiterin oder NEK-Absolventin – Ökologische und solidarische Landwirtschaft war für mich immer zukunftsweisend. Denn angesichts der globalen Herausforderungen bietet sie einen greifbaren Handlungsspielraum. Als neue Projektleiterin der Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe kann ich mich konkret für den Erhalt vielfältiger Betriebe engagieren – eine sehr sinnvolle Aufgabe! Vielleicht lernen wir uns ja schon bald an der Mitgliederversammlung vom 29. April kennen.

Mirjam Bühler



Infrastructure pour la création de valeur

Pour des chaînes régionales de création de valeur, permettant aux producteur-trices la vente directe, une infrastructure et des canaux de distribution à petite échelle sont nécessaires. Mais aujourd'hui, ils n'existent pas, ou plus. Pour y remédier, il faut une coopération entre exploitations, le soutien des consommateur-trices et des concepts réalistes, comme vous le lirez dans les exemples de ce magazine.

Avec la rétrospective du projet pilote de l'Alpomat (pp. 4–5) à Zurich, vous apprendrez comment un nouveau canal de distribution a été mis en place pour 13 familles paysannes. Vous découvrirez (pp. 6–8) un jeune couple de fermiers qui gère un vieux moulin à Geuensee, soutenu par une association. La création de la coopérative de producteurs et artisans Bio26 (pp. 10–11) à Fribourg montre la mise en place d'une structure collective de vente et de transformation. Et la bouchère Tanya Giovanoli (pp. 12–13) nous inspire avec son approche de valorisation globale de la viande et de transformation naturelle. Que ce soit en tant qu'étudiante en géographie, bergère à l'alpage, collaboratrice scientifique, avec une formation OPD en poche, l'agriculture écologique et solidaire m'a toujours semblé prometteuse. Face aux défis mondiaux, elle offre une marge de manœuvre tangible. En tant que nouvelle responsable du Point de contact pour remise de fermes extra-familiale, je peux m'engager concrètement pour le maintien d'exploitations diversifiées. Une tâche si riche de sens ! Nous ferons peut-être bientôt connaissance à l'Assemblée générale du 29 avril.

Mirjam Bühler

Inhalt Sommaire

- | | | | | | |
|---|--|----|---|----|--------------------------------------|
| 3 | Einladung Mitglieder-
versammlung
<i>Invitation Assemblée générale</i> | 9 | Genossenschaft Bio26
Der total lokale Laden | 14 | À Propos: Hansruedi Roth |
| 4 | Pilotprojekt Alpomat
Mit Herzblut zum Erfolg | 10 | « Local local » Bio26
<i>Coopérative de producteur-trices
et artisan-es</i> | 16 | Marché |
| 6 | Müli Geuensee
Wertvolle regionale
Verarbeitungsstrukturen | 12 | Meat Design
Altes Handwerk innovativ in
Wert gesetzt | 18 | Varia |
| | | | | 19 | Votre don – nos projets |
| | | | | 20 | Ihre Spende – unsere Projekte |

Foto Titelbild / Photo de couverture
Müli Geuensee (LU) © Barbara Küttel



Die Flächen so nutzen, dass zukünftige Generationen diese auch noch bewirtschaften können – Das ist die Philosophie vom Biohof Hofen.
Utiliser les terres de manière à ce que les générations futures puissent encore les cultiver – telle est la philosophie de Biohof Hofen.

SAMSTAG, 29. APRIL 2023

Mitgliederversammlung

Für die diesjährige Mitgliederversammlung reisen wir ins Kanderthal im Berner Oberland. Wir besuchen den Biohof Hofen von Niklaus Hari und Erika Hänni in Reichenbach. Mit viel Freude bewirtschaften die beiden ihren 19,5 ha grossen Betrieb. Eine Mutterkuhherde verwertet das Grasland. Den Sommer verbringt sie auf der Alp. Niklaus Hari ist ein Pionier in Sachen Kleinbiogasanlagen. Zusammen mit einem Kollegen hat er eine besonders effiziente Biogasanlage entwickelt, die auch auf kleinen Betrieben funktioniert. Erika ist Gastgeberin bei Swiss Tavolata und macht eine Ausbildung in Permakultur. Gemeinsam bieten die beiden zudem Spiele auf dem Bauernhof an.

Neben dem Hofbesuch mit Führungen informiert die Kleinbauern-Vereinigung über das vergangene Vereinsjahr sowie die Aktivitäten im 2023. Wir freuen uns auf einen regen Austausch.

Bitte melden Sie sich an!

Die Kleinbauern-Vereinigung lädt alle Mitglieder herzlich zur Jahresversammlung ein. Anmeldung per Mail info@kleinbauern.ch oder Telefon 031 312 64 00 (Anrufbeantworter). Das Detailprogramm folgt ca. zwei Wochen vor der Versammlung.

- Anmeldung bis 9. April mit Angabe Vegi- oder Fleischmenu.

Annemarie Raemy

Programm / Programmes

9h19 / 9h49	Ankunft Bhf / Arrivée gare de Reichenbach von / de Bern
9h35	Ankunft Bhf / Arrivée gare de Reichenbach von / de Brig
Ab / dès 9h30	Willkommenskaffee / Café de bienvenue
10h00–12h00	Statutarischer Teil / Partie statutaire
12h00–13h30	Mittagessen / Repas de midi
13h30–15h30	Hofführungen / Visites de la ferme



SAMEDI 29 AVRIL 2023

Assemblée générale

Nous nous rendons cette année dans l'Oberland bernois pour l'Assemblée générale. Nous visiterons la ferme bio de Niklaus Hari et Erika Hänni à Reichenbach dans le Kanderthal. Ils gèrent avec beaucoup de plaisir leur grande exploitation de plaine de 19,5 hectares. Un troupeau de vaches-mères valorise les herbages et passe l'été sur l'alpage. Niklaus Hari est un pionnier en matière de petites installations de biogaz. Avec un collègue, il a conçu une centrale de biogaz particulièrement efficace, qui fonctionne aussi pour de petites exploitations. Erika est hôtesse pour Swiss Tavolata et suit une formation en permaculture. Ensemble, ils proposent de plus des jeux à la ferme.

Outre la visite de la ferme, l'Association des petits paysans vous informera sur l'année écoulée et les activités prévues en 2023. Nous attendons avec impatience nos échanges dynamiques.

Merci de vous inscrire !

L'Association des petits paysans invite cordialement tous ses membres à l'assemblée annuelle. Inscription par courriel à info@petitspaysans.ch ou téléphone au 031 312 64 00 (répondeur automatique). Le programme détaillé suivra environ deux semaines avant l'assemblée.

- Inscription jusqu'au 9 avril avec indication du menu végétarien / avec viande.

Annemarie Raemy



Landfeinkost, vom Bauernhof in die Stadt – Das bietet der Alpomat der Familie Abderhalden.
Des produits fins paysans, de la ferme à la ville : c'est ce que propose l'Alpomat de la famille Abderhalden.

PILOTPROJEKT ALPOMAT

Mit Herzblut und Durchhaltewillen zum Erfolg

Seit über vier Jahren begleitet die Kleinbauern-Vereinigung das Pilotprojekt von Biobäuerin Margrit Abderhalden. Die Idee: Rund um die Uhr handgefertigte Produkte beim kleinsten Hofladen der Stadt einkaufen. 2023 startet der Alpomat nun ins erste Jahr regulären Betrieb. Zeit für eine Bilanz.

Direktvermarktung ist für viele Bäuerinnen und Bauern ein wichtiges Standbein, denn sie hat viele Vorteile: Produzentinnen erhalten faire Preise und mehr Wertschätzung für ihre Arbeit. Konsumenten auf der anderen Seite bekommen Produkte so frisch und lokal wie möglich. Obwohl immer mehr Betriebe Direktvermarktung betreiben, bleibt diese eine Nische und macht gemäss Schätzungen vom Schweizer Bauernverband nur etwa 5 % des Gesamtmarktes in der Schweiz aus. Wie könnten mehr Bäuerinnen und auch Konsumenten von Direktvermarktung profitieren? Als sich die Kleinbauern-Vereinigung im Rahmen einer Arbeitsgruppe mit diesem Thema zu befassen begann, wurde schnell klar: Es braucht neue Vertriebswege!

Mehr Wertschätzung für Hofprodukte

«Unsere Produkte, in denen viel Arbeit und Herzblut steckt, müssen neue Kundschaft finden.» Diese Überlegung machten sich Margrit und Ueli Abderhalden, als sie 2016 zusammen mit ihren drei Kindern ihr bisheriges Äplerinnen-Leben zugunsten eines eigenen Milchwirtschaftsbetriebs im Zürcher Oberland eintauschten. Verarbeitung und Direktvermarktung lautete also der länger-

fristige Plan. Für diesen Traum gingen Margrit und Ueli ein grosses Risiko ein und mussten vor allem viel Durchhaltewillen an den Tag legen. Denn als «Zugezogene» – Margrit ist auf einem Biobetrieb im Emmental aufgewachsen, Ueli im Toggenburg – mussten sie sich einen Grossteil ihres Netzwerks neu aufbauen. «Ein Hofladen kam für uns nicht in Frage, da wir abgelegen wohnen.» Die Idee von Hofladen-Automaten mitten in der Stadt hingegen liess Margrit nicht mehr los.

Unterstützung durch Kleinbauern-Vereinigung

Zwei Jahre nach der Hofübernahme ergab sich für Abderhaldens die Chance, die an den Betrieb angrenzende Sennerei Niderhuus, in der Ueli schon zuvor als Käser angestellt war, zu übernehmen. Ueli kümmerte sich fortan um die Sennerei, entwickelte neue Käsesorten und stellte die Käserei 2022 auf Bioproduktion um. Margrit widmete sich gleichzeitig der Direktvermarktung und ihrer Alpomat-Idee. Es entstand eine enge Zusammenarbeit mit der Kleinbauern-Vereinigung, die das Projekt im Rahmen einer vierjährigen Pilotphase unterstützte und begleitete. Im Herbst 2018 wurden in Zürich die ersten Automaten in Betrieb genommen.

Seither ist das Netzwerk auf zehn Automaten gewachsen. Fortlaufend wurde die Technik optimiert und das Sortiment ergänzt. 13 Bauernfamilien haben durch den Alpmat inzwischen einen Zusatzverdienst gefunden. Das Projekt stiess bei der Kundschaft in der Stadt überwiegend auf Begeisterung und wurde auch medial viel beachtet und als innovativ wahrgenommen.

Nicht immer einfach

Dennoch, es gab auch Rückschläge. «Es war von Anfang an eine rollende Planung und erforderte viel Flexibilität und Anpassungsfähigkeit», blickt Margrit zurück. Die Kundschaft ist anspruchsvoll: Sie erwartet eine funktionierende Technik, vielfältige Zahlungsmöglichkeiten und eine prompte Antwort, wenn ein Problem auftritt. «Im direkten Kontakt sind die Kundinnen meistens sehr verständnisvoll. Die Anonymität des Automaten erschwert diesen Austausch aber.» Gleichzeitig habe sie immer versucht, sich auf die positiven Rückmeldungen zu fokussieren, die stets klar überwogen. «Die Qualität der Produkte wurde stets geschätzt, das war für mich das Wichtigste.» Jedes Mal eine besondere Freude war für Margrit, wenn Personen, die sie vorher noch nicht kannte, durch den Alpmat auf ihren Hof aufmerksam wurden und seither nicht nur Produkte im Automaten beziehen, sondern auch immer mal wieder für einen Grosseinkauf in Gibswil vorbeischaun.

Rückblick auf die Pilotphase

Wie lässt sich das Potential der Hofladen-Automaten in der Stadt nach vier Jahren Pilotbetrieb einordnen? Fest steht: Ein gut frequentierter Standort mitten in der Stadt ist zwar eine gute Ausgangslage für erfolgreiche Direktvermarktung, aber kein Selbstläufer. Es braucht viel Arbeit und Geduld, damit aus neugierigen Passantinnen auch Stammkundinnen werden. «An einem neuen Standort läuft es in den ersten zwei Wochen immer gut, doch die Krux ist, dass die vielen Erstkäufer auch wiederkommen», beobachtet Margrit. Das Bewusstsein für hochwertige, ökologisch und tierfreundlich hergestellte Produkte wächst zwar insgesamt, aber viele Hoffnungen haben sich – insbesondere nach dem Hoch während der Pandemie – auch relativiert. «Unsere Alpmaten wurden während den ersten Corona-Schliessungen teilweise leergekauft und wir kamen kaum mehr nach mit auffüllen», berichtet Margrit. «Obwohl der Effekt bei den meisten Standorten nur kurz anhielt, hat Corona vielleicht in einigen Wohnquartieren doch geholfen, die Umsätze längerfristig zu steigern, weil viele den Alpmaten erst dann entdeckt haben.»

«Es war von Anfang an eine rollende Planung und erforderte viel Flexibilität und Anpassungsfähigkeit.»

Margrit Abderhalden

Schritt für Schritt dem Ziel entgegen

Alles in allem ist Margrit überzeugt, dass sich der unermüdliche Einsatz gelohnt hat. «In kleinen Schritten kommen wir dem Ziel näher, dass wir die Automaten kostendeckend betreiben können. Es braucht einen langen Schnauf, aber ich bin bis heute überzeugt davon, dass uns dies gelingen wird!» Die Zahlen geben Margrit recht: Dank Umplatzierungen an besser frequentierte Standorte und logistischen Optimierungen stiegen die Umsätze Jahr für Jahr. Um das Projekt über die Pilotphase hinaus erfolgreich weiterzuführen, braucht es aber wieder grössere Investitionen. Die Finanzierung der zweiten Phase ist nun dank einem erfolgreichem Crowdfunding im September 2022 gesichert. Seit knapp einem Jahr hat Margrit zudem eine Mitarbeiterin, welche die Logistik in Zürich verantwortet und das Projekt weiter vorantreibt. Dennoch gibt es noch viel zu tun. «Zwei gute neue Standorte, an die wir weniger gut frequentierten Automaten umplatzieren könnten, würden uns aktuell sehr helfen», meint Margrit. Zudem wünscht sie sich, dass die vielen begeisterten Stammkundinnen und -kunden den regionalen Hof- und Alpprodukten treu bleiben und ihrem Umfeld davon erzählen.

Patricia Mariani

Lisez l'article en français sur petitspaysans.ch/alpmat



Hier finden Sie alle Alpmat-Standorte, die aktuell in Zürich in Betrieb sind.



Wertvolle regionale Verarbeitungsstrukturen

Seit drei Jahren sorgen Marina und Jonas Imfeld dafür, dass die Bäuerinnen und Bauern der Region mit der Müli Geuensee weiterhin eine gut funktionierende Verarbeitungsstruktur nutzen können. Damit die Mühle erhalten und kostendeckend weiterbetrieben werden kann, war ein besonderer Effort nötig. Die Müli Geuensee ist ein Beispiel dafür, wie wichtig gerade für Direktvermarkter solche funktionierenden Verarbeitungsstrukturen sind.

Dass sie einmal eine Mühle führen werden, hätten sich Marina und Jonas Imfeld nicht im Traum erdacht. Seit 2020 sind die beiden nun stolze Pächter der Müli Geuensee und des dazugehörigen Bauernhofs. Für Jonas Imfeld war zwar schon länger klar, dass er gerne einen Landwirtschaftsbetrieb übernehmen möchte. Da seine zwei Brüder ebenfalls eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert haben, war jedoch ebenfalls klar, dass nur einer den elterlichen Betrieb übernehmen kann. Jonas Imfeld musste sich anderweitig orientieren. Seine Frau Marina bringt als Fachfrau Betreuung und Absolventin der Bäuerinnenschule ebenfalls die ideale Voraussetzung für das gemeinsame Ziel

eines Bauernhofs mit. Als sie die Ausschreibung der Müli Geuensee gesehen haben, wollten sie sich die Chance auf keinen Fall entgehen lassen. In letzter Minute hätten sie sich beworben, so Marina Imfeld. Und das Glück stand auf ihrer Seite und es hat ganz einfach menschlich gepasst. 4,8 ha Land und 2,5 ha Wald gehören zum Landwirtschaftsbetrieb. Dazu die Mühle, die ein sehr wichtiger Betriebszweig ist. Die Herausforderung, aus einem kleinen Betrieb den Lebensunterhalt zu erwirtschaften, hat die beiden nie abgeschreckt. Im Gegenteil, sie stellen sich dieser Aufgabe mit grosser Motivation. Von der Milchwirtschaft mit sieben Milchkühen, die ihre Vorgänger betrieben, haben sie

Müli Geuensee

Erstmals urkundlich erwähnt wurde die Müli Geuensee bereits im 15. Jahrhundert. Ursprünglich wurde die Mühle mit Wasserkraft betrieben. Für eine stetige Wasserzufuhr wurden drei Mühleweiher erstellt. Später und bis Ende der 80er Jahre wurde mit der Wasserkraft eine Turbine für die Stromproduktion betrieben. Inzwischen sind die Wassermengen zu unstet und zu gering für die Stromproduktion. Ein Mühleweiher wurde 2005/06 als Stillgewässer instandgesetzt und soll demnächst wieder saniert werden. Die Weiher bieten wichtige Lebensräume für diverse Tier- und Pflanzenarten. Die Funktion als Wasserspeicher steht heute nicht mehr im Vordergrund. Zur Mühle gehört ein Bauernhof mit 4,8 ha Land und 2,5 ha Wald. Marina und Jonas Imfeld bieten auch Führungen durch die denkmalgeschützte Mühle an.

Eine Nachfolgeregelung der Müli Geuensee wurde 2020 mit Unterstützung des speziell für den Erhalt und erfolgreichen Weiterbetrieb der Mühle und Bauernbetrieb Geuensee gegründeten Vereins Molaris gefunden. Ziel des Vereins ist es, die Mühle weiterzubetreiben und nicht zu einem Museum werden zu lassen. Der Verein besteht aus interessierten Konsumenten und Produzentinnen, welche in der Mühle ihr Getreide verarbeiten lassen. Die Nachfolgeregelung kam dank der Vermittlungsarbeit der Anlaufstelle für die ausserfamiliäre Hofübergabe der Kleinbauern-Vereinigung zustande.



Marina Imfeld in der hofeigenen Bäckerei, wo sie das frische Mehl mittwochs verarbeitet.
Marina Imfeld dans la boulangerie de la ferme. La farine fraîche y est transformée le mercredi.



Jonas Imfeld im Hofladen: Verkauft werden u.a. verschiedene Mehle, Flocken, Griess und Kleie.
Jonas Imfeld dans le magasin à la ferme qui vend entre autres farines, flocons, semoule et son.

inzwischen auf Mutterschafe umgestellt. Das verschafft ihnen wichtige Zeit für die Mühle und erlaubt etwas eigenen Ackerbau. Hinzu kommt die Pflege der 60 Hochstammbäume. Neben den Engadiner Schafen leben 20 Schweizer Hühner samt Hahn auf dem Hof, beides ProSpecieRara-Rassen.

Verein Molaris als Rückendeckung

«Wir wären nicht hier ohne den Verein», erklärt Jonas Imfeld. Der Verein Molaris wurde 2018 gegründet um den Fortbestand der Mühle und des gesamten Betriebs zu sichern. Der Investitionsbedarf in die denkmalgeschützte Mühle wäre für die junge Bauernfamilie schlicht nicht trag- und finanzierbar gewesen. «Das Pachtverhältnis nimmt uns den Druck weg. Das Weiterbestehen der Mühle hängt so nicht nur an uns.» Mit dieser Rückendeckung haben Imfelds das Abenteuer Hofübernahme gewagt. «Neben dem finanziellen Aspekt ist besonders auch das Netz-

werk und Wissen der Vereinsmitglieder für uns eine grosse Stütze», erklärt Jonas Imfeld. «Wir geben unser Bestes», formuliert Jonas Imfeld die grosse Motivation. Auch nach drei Jahren hat das Betriebsleiterpaar klare Ziele und viele Ideen, die sie nach und nach umsetzen wollen. Bereits jetzt realisiert haben sie die konsequente Ausrichtung der Mühle auf die ausschliessliche Verarbeitung von Biogetreide. Die Zertifizierung wurde dadurch einfacher. Jonas Imfeld betont dabei: «Wir sind überzeugt von der biologischen Landwirtschaft und einer grossen Vielfalt auf kleinem Raum.»

Mehl, Flocken und Brot im eigenen Hofladen

Aktuell werden in der Mühle jährlich etwa 60 Tonnen Getreide verarbeitet. Je nach Getreide und Endprodukt gehört das Röllen, also Schälen bzw. Entspelzen, Reinigen und Mahlen dazu. Vor allem aus Urdinkel, aber auch Weizen, Emmer, Einkorn, Roggen und Hafer entstehen genussfertige, natürliche Lebensmittel. Die Maschinen stammen hauptsächlich aus den 1940er Jahren. «Sie funktionieren immer noch einwandfrei und liefern eine gute Qualität» bestätigt Jonas Imfeld. Von seinem Vorgänger wurde er sorgfältig in die Arbeiten und die Eigenheiten der Maschinen eingeführt. Das Getreide wird in Lohnarbeit für Direktvermarkter verarbeitet. Einen Teil des Getreides übernehmen Imfelds, um es zu Brot zu verarbeiten oder direkt im eigenen Hofladen anzubieten. Da es im Dorf keine Bäckerei gibt, wird das Brot doppelt geschätzt. Und auch die biologischen Getreideprodukte stossen auf Anklang. Sowohl Privatkundinnen als auch Einkaufskooperativen zählen zur Kundschaft. Die kurzen Wege, das nicht standardisierte, natürliche Endprodukt und die transparente Herkunftsbezeichnung überzeugen.

APPROVISIONNEMENT RÉSILIENT

Précieuses structures régionales

Marina et Jonas Imfeld proposent aux paysannes et paysans de la région une structure de transformation grâce au moulin de Geuensee.

Ce couple d'exploitants gère le moulin Müli Geuensee et la ferme agricole qui y est associée, en tout 4,8 hectares de terres et 2,5 hectares de forêt, avec des moutons d'Engadine et des poules de ProSpecieRara. Le moulin constitue une branche d'exploitation très importante.

En 2018, l'association Molaris a été créée pour assurer la pérennité du moulin, classé monument historique, ainsi que celle de l'exploitation dans son ensemble. C'est avec ce solide appui que la famille Imfeld a osé se lancer dans l'aventure. « Outre l'aspect financier, le réseau et les connaissances des membres de l'association constituent un grand soutien pour nous », explique Jonas Imfeld. Mais pas question de faire du Müli Geuensee un musée. Le moulin transforme désormais exclusivement des céréales bio, de 100 kg à max. 2 tonnes, en des produits finaux naturels et non standardisés : farine, flocons, semoule, son et pain. Les céréales sont travaillées à façon pour les vendeurs sans intermédiaire.

« Pour de petites quantités, l'infrastructure n'existe parfois plus », explique Markus Schwegler, qui apporte ses céréales au Müli Geuensee. « En raison de la course à l'efficacité, il nous manque actuellement des structures flexibles. » Même les centres collecteurs de céréales sont de moins en moins nombreux. Cela s'explique par les coûts.

Peter Zulliger, de Madiswil (BE), a cofondé la société Regionalmarktplatz AG. Il a réactivé en 2016 un centre collecteur de céréales et repris l'ancien silo Landi. Les céréales y sont prises en charge, nettoyées et décortiquées. Le réseau et la coopération ont été ici aussi déterminants. Tous les bâtiments et les machines nécessaires ont pu être achetés grâce à des prêts privés.

Grâce à leur grand engagement et au soutien de leurs réseaux, Zulliger et Imfeld peuvent proposer d'importantes prestations de transformation au niveau régional. Tous deux contribuent au bon fonctionnement actuel et futur de l'approvisionnement alimentaire avec des structures qui résistent le mieux possible aux crises.

Barbara Küttel

Retrouvez l'intégralité de l'article sur petitspaysans.ch/mueligeuensee

Kleinverarbeiter sind gefragt

Marina und Jonas Imfeld verarbeiten im Lohn Mengen zwischen 100 kg bis max. 2 Tonnen. Für Direktvermarkter ist das ideal. Da solche regionalen Verarbeitungsstrukturen immer mehr verschwinden, sind die verbliebenen Verarbeitungsbetriebe gefragt. Dies bestätigt Markus Schwegler, Biobauer und Direktvermarkter aus Richenthal, der sein Getreide ebenfalls in die Müli Geuensee bringt: «Für kleinere Mengen ist die Infrastruktur teilweise nicht mehr vorhanden. Diese zu reaktivieren ist mit immensen Kosten verbunden und es braucht auch die geeigneten Personen bzw. das notwendige Wissen dazu.» Selbst die Getreidesammelstellen werden immer weniger. Grund dafür sind die Kosten. «Aufgrund des Effizienzstrebens fehlt es uns heute an flexiblen Strukturen», so Schwegler. Und weil die inländischen Getreidepreise trotz grösserer Nachfrage nicht im Gleichschritt steigen, interessieren sich vermehrt Bäuerinnen und Bauern für die Direktvermarktung. Einer der sich dieselben Überlegungen gemacht hat, ist Peter Zulliger aus Madiswil im Kanton Bern. Mit der von ihm mitgegründeten Regionalmarktplatz AG hat er 2016 eine Getreidesammelstelle reaktiviert und den ehemaligen Landi-Silo übernommen. Dort wird heute das Getreide angenommen, geputzt und entspelzt. Auch für Zulliger ist klar: «Wäre nicht bereits ein Teil der Infrastruktur vorhanden gewesen, wäre das Vorhaben sehr schwierig geworden.» Entscheidend für das Gelingen war auch hier das gute Netzwerk und die Zusammenarbeit. Die benötigten Gebäude und Maschinen konnten alle durch Privatdarlehen gekauft werden. Ausserdem brachte ein pensionierter Mühlebauer sein Wissen ein und half Peter Zulliger unter anderem bei der Anschaffung und Revision einer Flockenmaschine. Bereits etwas länger besitzt Peter Zulliger zudem auf seinem Hof eine Steinmühle. Heute kann er dank der Infrastruktur der Regionalmarktplatz AG und seinen eigenen Maschinen eine komplette Getreideverarbeitung anbieten. Sowohl Zulliger als auch Imfelds können durch ihr grosses Engagement und den Rückhalt eines unterstützenden Netzwerks wichtige regionale Verarbeitungsdienstleistungen anbieten. Diese tragen dazu bei, dass die Lebensmittelversorgung auch morgen möglichst krisenresistent funktioniert.

Barbara Küttel



Die Maschinen aus den 1940er Jahren sind noch immer voll einsatzfähig. Les machines datant des années 1940 sont encore parfaitement opérationnelles.



Im Bio26 wird eine breite Palette an lokalen Produkten angeboten: Von Fleisch und Tofu über Marmelade bis zu Wein...
Une large palette de produits locaux est proposée à Bio26 : de la viande aux confitures en passant par le tofu et le vin...

GENOSSENSCHAFT BIO26

Der total lokale Laden

In Freiburg gibt es neu einen Ort, der zugleich Marktstand, Lebensmittelgeschäft und Bistro ist und nur lokale und biologische Produkte verkauft. Entstanden ist dieses genossenschaftliche Projekt aus der Idee, einen gemeinsamen Vertriebskanal für Produzentinnen und Verarbeitende zu schaffen.

Am 16. Dezember 2022 öffnete in der Stadt Freiburg ein neuer Laden mit ausschliesslich lokalen Bioprodukten seine Tore. Und dies weniger als zwei Jahre, nachdem der Gemüsebauer Urs Gfeller erstmals die Idee dazu hatte: «Für die Konsumentinnen braucht es einen einfachen Zugang zu den Produkten und es sollte alles am gleichen Ort zu finden sein.» Schnell fand er Gleichgesinnte. Vincenzo Abate beispielsweise. Er stellt schon seit Jahren frische und trockene Teigwaren aus lokalen und alten Getreidesorten her. «Es lag für mich immer schon auf der Hand mit lokalen Produzenten zusammen zu arbeiten», erzählt er.

Autonome Struktur

Heute sind beide Gründungsmitglieder von Bio26. Nach Gesprächen mit weiteren Interessierten wurde klar, dass der Laden in der Stadt aufgebaut werden soll, nahe an einer Kundschaft, die ein solches Angebot wünscht und schätzt. Der Ort der Produktion sollte den Kanton Freiburg resp. den Bezirk mit der Telefon-Vorwahl 026 umfassen – daher auch der Name. Ziel der Genossenschaft ist es, Synergien zu nutzen und die Mitglieder mit dem Verkauf ihrer Produkte in einer autonomen Struktur zu vereinen. Sie besteht momentan aus rund 50 Produzentinnen und Verarbeitern. Diese verpflichten sich in einer Charta, die Bio-Richtlinien einzuhalten. Eine weitere Auflage besteht darin, für ihre Arbeit ausschliesslich Produkte aus der Region zu verwenden. Kundinnen und Kunden können Genossenschaftsanteile erwerben und sich so einbringen.

Zusammen arbeiten

Die aktiven Mitglieder stimmen sich untereinander ab, beispielsweise um zu entscheiden, wer wann ein Tier schlachtet. Auch der Anbau der Gemüsebaukulturen wird abgesprochen, damit jederzeit eine möglichst breite Palette frische Produkte im Laden erhältlich ist. Neben den Kühlschränken, Ständen mit Gemüse und Früchten und Regalen mit unzähligen handwerklich hergestellten Lebensmitteln hat der Laden auch eine Bistroecke, die zur Kaffeepause oder einem Imbiss einlädt. Neben dem Atelier, wo Vincenzo Abate sich mit seiner Teigwarenmanufaktur eingerichtet hat, steht eine Profiküche zur Verfügung. Dort entstehen die Angebote fürs Bistro. Der Ort erlaubt es aber auch, thematische Abende oder Produktpräsentationen zu organisieren und so die Verbindung mit den Konsumenten zu fördern.

Die Genossenschaft Bio26 fokussiert auf die lokalen und regionalen Kreisläufe, steht mit ihrem Ansatz aber für ein globales Konzept rund um geteilte Werte, getragen von Produzenten, Verarbeiterinnen und Konsumenten, die sich ihrer Rollen in einem gerechteren und nachhaltigeren Ernährungssystem bewusst sind und dafür auch Verantwortung übernehmen.

Anne Berger

Vollständiger Artikel von S. 10–11 auf kleinbauern.ch/bio26

COOPÉRATIVE DE PRODUCTEUR·TRICES ET ARTISAN·ES

« Local local » : l'union fait la force à Bio26

À Fribourg, il existe désormais un local à la fois marché, épicerie et bistrot qui vend uniquement des produits bio et locaux. La clientèle a tout de suite répondu présente et soutenu le projet de société coopérative né de l'envie d'une collaboration entre producteurs et transformateurs pour développer un nouveau canal de distribution.



Le 16 décembre 2022, un nouveau magasin proposant uniquement des produits bio et locaux a ouvert en ville de Fribourg. Et cela moins de deux ans après qu'une idée ait germé dans la tête d'Urs Gfeller, maraîcher bio. L'interdiction des marchés en plein air liée au coronavirus, alors que les grandes surfaces recevaient les clients dans leurs espaces fermés, a été un déclencheur. Décision incompréhensible et ressentie comme une injustice par Urs Gfeller.

Une idée à faire germer

Comment se mettre ensemble pour écouler la production ? En créant une plateforme proposant des produits artisanaux et régionaux. « Il faut faciliter l'accès aux consommateurs qui veulent tout trouver au même endroit, il ne faut pas se braquer là-contre, c'est un fait. En revanche on peut mettre des limites, par exemple géographiques », constate Urs Gfeller. Il en parle autour de lui, et les réactions positives ne se font pas attendre. L'Association des Fermes bio réunies est alors créée. Quelles sont les exigences et les besoins ? Quel périmètre définir pour les produits ? Quels compromis accepter ? Des questions parmi d'autres qui ont intensément occupé cette association. Vincenzo Abate n'a pas hésité à rejoindre le projet. Il fabrique depuis des années des pâtes fraîches et sèches à base de céréales locales et anciennes. « Cela a toujours été une évidence de collaborer avec les producteurs locaux », raconte-t-il, séduit par l'idée de son « voisin de stand » au marché Urs Gfeller. Et il n'est pas le seul.

Émulation et participation

En décembre 2021, après discussion avec des producteur-trices et avec une ébauche de concept, à la recherche de soutiens pour la suite à donner au projet, une séance d'information est organisée avec la clientèle potentielle. La surprise est de taille : quelques dizaines de personnes sont attendues mais la séance doit se tenir dehors vu la présence de près de 130 personnes curieuses et motivées qui ne tiennent pas toutes dans la salle. « Il y avait des échanges, des questions, certains commençaient déjà à réfléchir quels produits seraient disponibles en magasin, d'autres voulaient savoir s'ils pouvaient être bénévoles. Donc on a senti un enthousiasme qui à ce moment-là nous a vraiment poussé », rapporte Vincenzo Abate. Après cette séance, il est décidé d'instal-

ler le magasin en ville, proche de la clientèle urbaine demandeuse d'une telle structure. Le lieu de production englobera le canton de Fribourg ou le secteur de l'indicatif téléphonique 026 (régions limitrophes), d'où le nom Bio26 de ce point de vente collectif.

Structure autonome

Les statuts de la Société coopérative Bio26 sont adoptés en janvier 2022. Son but est l'union des forces et des synergies des membres producteurs et transformateurs pour vendre leur production dans une structure autonome. La société est constituée actuellement d'environ 50 membres actifs, les producteur-trices et artisan-es, et quelque 300 membres ordinaires, les client-es. Bio26 constitue un intermédiaire unique qui prend une marge sur les produits qu'elle achète à ses membres actifs. En signant une charte, tous s'engagent à respecter le cahier des charges de Bio Suisse. L'ingrédient qui caractérise le produit transformé doit provenir d'un membre de Bio26. Chaque membre actif est présent à tour de rôle auprès de la gérante pour assurer le fonctionnement au magasin, et pour renforcer les liens avec la clientèle. Car informer le public sur les engagements pris par les producteurs et artisans de Bio26 est un objectif fondamental. Les décisions sont prises selon un mode de gouvernance démocratique et participatif.

Travailler ensemble

Cinq filières ont été créées : viande et poisson, fromage et produits laitiers, fruits et légumes, pain et céréales et produits transformés. Les membres actifs se coordonnent au sein de chacune d'elle, par exemple pour décider qui tue quand une bête pour fournir les rayons de viande fraîche, ou se concerter pour les plans de cultures maraîchères afin d'étoffer et répartir dans le temps l'offre en magasin. Un bel exemple de synergie : la bière Bio26 ! Un boulanger a pris contact avec un brasseur et a recherché un producteur de Bio26 pouvant fournir du houblon, afin de produire une bière locale... En plus des frigos remplis de produits frais, des étals couverts de légumes et de quelques fruits – il y a peu de producteurs de fruits bio à Fribourg – des rayons présentant une vaste gamme de produits d'épicerie artisanaux, le magasin possède un coin bistrot avec plusieurs tables pour prendre une pause-café ou manger un morceau.

Recréer des liens

Car à côté de l'atelier qu'a désormais aménagé Vincenzo Abate pour fabriquer ses pâtes, une cuisine professionnelle à plusieurs fonctions d'usage est disponible. Deux cuisiniers y préparent une petite restauration avec les produits frais et locaux, le menu du jour pouvant servir en outre à écouler des produits invendus. Des membres actifs pourront aussi l'utiliser, en transformant un surplus de tomates en sauce par exemple. Cet espace permettra d'organiser des soirées thématiques ou des présentations de produits et d'artisans pour entretenir le lien avec les consommateurs et consommatrices. L'échange a été un moteur dès le départ et continuera à jouer un rôle dans l'évolution du magasin. Car le projet est appelé à évoluer, c'est certain. La coopérative a par exemple été approchée par des institutions intéressées à n'avoir qu'un seul intermédiaire pour fournir un en-



Le coin bistrot offre un regard sur l'atelier de pâtes Pastabate. Das Bistro bietet Einsicht ins Teigwaren-Atelier Pastabate.

semble de produits. Urs Gfeller y voit un possible développement : « Je pense qu'on pourrait envisager un projet avec ceux qui livrent à la grande distribution et qui en ont marre de ça, et dire OK maintenant on a une autre plateforme qui permet de livrer aussi de grandes quantités, pour ceux qui en ont le potentiel. » Fidèle aux valeurs portées par la société coopérative, l'infrastructure de ce « local local » provient entre autres de matériel récupéré comme des anciennes planches d'échafaudage, ou du béton créé par un boulanger à base d'épeautre !

« Cela a toujours été une évidence de collaborer avec les producteurs locaux. »

Vincenzo Abate, Pastabate

Des membres ordinaires ont aussi spontanément mis à disposition leurs compétences, pour assumer des tâches dans la communication ou l'administration par exemple. L'un des objectifs de Bio26 est de pouvoir écouler et de produire un peu plus au travers de ce magasin, ou de se lancer dans de nouveaux produits sachant qu'il existe ce canal de commercialisation. Mais Bio26 renferme plus qu'un simple circuit court. C'est un concept global autour de valeurs partagées, soutenu par des producteur-trices et consommateur-trices conscients des rôles que chacun joue pour un système alimentaire plus juste et durable.

Anne Berger



MEAT DESIGN – FLEISCHVEREDELUNG DER BESONDEREN ART

Altes Handwerk innovativ in Wert gesetzt

Sie ist Metzgerin und das mit Leidenschaft und Innovationsgeist. Mit ihrem puristisch-traditionellen Ansatz hat Tanya Giovanoli in der Fleischveredelung neue Massstäbe gesetzt. Unternehmerische Freiheit und das Vertrauen ihrer Kundschaft sind ihr dabei genauso wichtig wie Respekt vor der Natur und ökologisches Verantwortungsbewusstsein.

Gegen Industrieprodukte aus der Fleischtheke hegt sie eine Abneigung. Nicht nur, weil sie in Plastik verpackt sind. Sondern vor allem auch, weil man das Tier dahinter nicht mehr (er)kennt. Bewusstseinsverdrängung, sagt Tanya Giovanoli. Sie hat einen anderen Ansatz. Ihr geht es um die Wertschätzung der Tiere, um gesunde Lebensmittel, um Nachhaltigkeit. «Nose to Tail» ist bei ihr kein Schlagwort, sondern eine Selbstverständlichkeit. So hat sie es gelernt, zu Hause im Bergell, in der Hofmetzgerei ihres Vaters. Von ihm hat sie auch das Erfolgsrezept, das ihrer Arbeit zu Grunde liegt: So wenig wie möglich eingreifen, die Natur an den Rohstoffen arbeiten lassen. Kombiniert mit ihrem Ideenreichtum und einer grossen Portion Experimentierfreudigkeit hat sie daraus ihr erfolgreiches Unternehmen Meat Design gemacht.

Ökologische Verantwortung

Als gelernte Metzgerin hat sie das Handwerk im Griff. Doch ihre Interpretation dieses Berufs unterscheidet sich grundsätzlich von der heute üblichen Art, ihn auszuüben. Sie «metzget» wie früher, in reiner Handarbeit. Verwertet wird das ganze Tier, aus Respekt vor der Natur. Sie verwendet Himalayasalz statt Konservierungsmittel. Verzichtet auf Bindemittel und zum Abbinden verwendet

sie Hanfschnüre. Die Gewürze mischt sie selbst oder würzt mit Kräutern aus ihrem pestizidfrei bewirtschafteten Garten. Auch zugekauftes Fett ist für Tanya Giovanoli tabu, lieber nimmt sie selbstgemachtes Schmalz. Von früher sind auch viele Rezepte, die sie verwendet resp. wieder aufleben lässt. Den Rest erfindet sie neu. «Für mich war immer klar: Ich mache es so, oder gar nicht.» Zugute kam ihr, dass die Modernisierung auf dem Hof ihrer Eltern nie wirklich Einzug gehalten hatte. Das traditionelle Wissen war noch vorhanden.

Tiere nur aus guter Haltung

Ihre Produkte können nur aus bestem Fleisch entstehen. Das heisst wenn möglich aus der Region, mit kurzen Transportwegen für die Tiere. Das Fleisch für ihre Kreationen bezieht sie von einem Händler. «Vertrauen und gute Zusammenarbeit sind dabei zentral. Ich arbeite nur mit Leuten, die mich und meine Kriterien kennen. Wurden die Tiere schlecht gefüttert und hatten wenig Platz, sehe ich das sofort. Gesunde Ernährung, genug Auslauf, keine präventiven Medikamente und Antibiotika, das ist mir sehr wichtig und auch für die Qualität meiner Produkte zentral.» Auch die Rasse spiele eine Rolle, sagt Tanya Giovanoli. «ProSpecieRara-



Rassen oder Alpschwein, das macht einen riesigen Unterschied. Noch ist es jedoch nicht einfach, die Kunden vom gerechtfertigten höheren Preis zu überzeugen.» Auch direkt vom Bauern bezieht sie Fleisch, allerdings nicht allzu häufig, da es zeitaufwändig ist. Es kommt aber vor, dass Bäuerinnen aus der Region sich bei ihr melden mit der Bitte, ihr Fleisch für den Direktverkauf zu verarbeiten. «Sie geben sich mühe, die besten Tiere zu halten. Dann möchten sie diese Wertschöpfung bis zum Ende führen», so Giovanoli.

Freiheit statt Lieferverpflichtungen

Um unabhängig zu bleiben, geht Tanya Giovanoli keine Lieferverpflichtungen ein. Es gibt, was es hat. Daran musste sich ihre Kundschaft zuerst gewöhnen. Brat- und Trockenwürste hat es das ganze Jahr. Von September bis Januar produziert sie vor allem Schinken, Speck oder Trockenfleisch, weil das luftgetrocknet werden muss. «Das Produkt soll im Fokus stehen. Wenn es kein Rindfleisch aus der Region mehr gibt, dann nehme ich beispielsweise Hirsch, weil es davon vielleicht gerade viel gibt.» Hätte sie Lieferverpflichtungen, hätte sie diese Flexibilität nicht mehr. Die unternehmerische Freiheit, mit den Rohstoffen zu arbeiten, die saisonal und

Viel Handarbeit, keine Konservierungsstoffe. Luftgetrocknet wird im Keller, die Reifung der Würste täglich geprüft.

Travail manuel, pas d'agents de conservation. La maturation des saucisses, séchées à l'air dans la cave, est contrôlée chaque jour.

regional zur Verfügung stehen, hat für Tanya Giovanoli ebenfalls mit Nachhaltigkeit zu tun. Auch, dass sie die Würste nicht alle vakuumverpackt, oder die unterschiedlichen Grössen ihrer Würste führt immer wieder zu Reklamationen. «Da ich nur Naturdärme verwende, werden die Würste unterschiedlich gross. Das verstehen nicht alle», erzählt Tanya Giovanoli. Es brauche viel Aufklärungsarbeit und die sei zuweilen anstrengend.

Vertrauen als Basis

«Es ist ein grosser Kreis, den wir schliessen müssen», sagt sie. Sie spricht damit auch die Verantwortung der Produzenten an. «Wir Verarbeitende sind mitverantwortlich, dass die Kunden nicht mehr wissen, wie die Produkte eigentlich aussehen, wie sie schmecken sollten, welcher Aufwand dahintersteckt und was sie deshalb eigentlich kosten.» Bis die Konsumentinnen wieder sensibilisiert sind, braucht es Zeit – und Vertrauen. Viele Kundinnen von Meat Design lassen sich auf Unbekanntes und neue Kreationen nur ein, weil sie grosses Vertrauen in Tanya Giovanolis Fähigkeiten haben. «Mir ist klar, dass ich viel Resonanz habe und auf einer günstigen Welle reite. Das Thema ist gefragt, die Frage Fleisch oder nicht interessiert. Wenn ich einen Beitrag zur Diskussion über Tierhaltung und vernünftigen Fleischkonsum leisten kann, umso besser.»

«Für mich war immer klar: Ich mache es so, oder gar nicht.»

Tanya Giovanoli

Annemarie Raemy



Lisez l'article en français sur petitspaysans.ch/meatdesign

À PROPOS: GESICHTER UND GESCHICHTEN AUS DEM VORSTAND

«Es braucht viel mehr Arbeitsplätze in der Landwirtschaft»

Hansruedi Roth verabschiedet sich nach 43 Jahren aus dem Vorstand der Kleinbauern-Vereinigung. Die Vision vom Bioland Schweiz ist eine Konstante seines Engagements.

Hansruedi, wann bist du zum ersten Mal mit unserer Organisation in Kontakt gekommen?

Im Sommer 1980 las ich in der Zeitung einen Artikel von Herbert Karch, der kämpferische Bauer René Hochuli aus dem aargauischen Reitnau beabsichtige einen Verband zum Schutz der kleinen und mittleren Bauern zu gründen, weil der Bauernverband deren Interessen in keiner Weise vertrete. Im folgenden November fand die erste Mitgliederversammlung in Aarau statt. Eine überwältigende Schar von Besucherinnen und Besuchern war angereist, und ich wurde damals in den Vorstand gewählt.

Wie ging es mit der Kleinbauern-Vereinigung in den folgenden Jahren weiter?

Das Bauern- und Höfesterben wurde endlich zu einem wichtigen Thema. 1982 hat die VKMB die erste Kleinbauerninitiative lanciert, die 1989 mit 49 % Ja-Stimmen knapp abgelehnt wur-

de. Immer wieder haben wir erfolgreich Referenden ergriffen, so zum Beispiel 1995, als wir einen dreifachen Sieg an der Urne feiern konnten. Auch bei der Abstimmung zum Gentechnormatorium von 2005 war die Kleinbauern-Vereinigung federführend. Diese Abstimmungserfolge bildeten die Grundlage für eine tiefgreifende Korrektur der Landwirtschaftspolitik.

Wie bist du zur Landwirtschaft gekommen?

Ich bin am Rand der Stadt Zürich in einer Genossenschaftssiedlung am Fuss des Uetliberges aufgewachsen. In den Schulferien war ich meistens bei den Grosseltern auf dem Hof. Später, als selbständiger Architekt, hatte ich etliche Aufträge für Hofsanierungen, und so erwachte wieder mein Bubentraum Bauer zu werden.

Was waren es für Betriebe, die du bewirtschaftet hast?

Ich hatte die Gelegenheit den Hof meines Grossvaters im Berner Oberland zu erwerben. Vier Hektaren steiles Land und etwas Wald gehörten dazu. Schon bald war es möglich, zusätzlich angrenzendes, ebenfalls steiles Pachtland zu übernehmen, so dass der Biohof mit den Jahren zu einem Vollerwerbsbetrieb wurde. Nach 27 Jahren Aufbauarbeit verpachteten wir den Betrieb an eine junge Familie. Danach zog es mich in den Berner Jura.

Was sind aus deiner Sicht die wichtigsten Herausforderungen, die auf die Landwirtschaft zu kommen?

Die Klimakrise wird zu einer riesigen Herausforderung, nicht nur für die Landwirtschaft. Die Rezepte der industriellen Landwirtschaft verschärfen die Probleme, indem die wichtigsten Produktionsgrundlagen, die Bodenfruchtbarkeit und die Biodiversität, zerstört werden.

Was wünschst du der VKMB für die Zukunft?

Ich wünsche der VKMB weiterhin Engagement und Erfolg, geprägt durch Weitsicht, Fantasie, Mut, Hartnäckigkeit und Durchhaltewillen, aber auch Gelassenheit und viel Humor. Häbet Sorg zunenand!

Vielen Dank für dein grosses Engagement!

Interview: Stephan Tschirren

Interview in voller Länge: kleinbauern.ch/apropos-hansruediroth



Hansruedi Roth ist Gründungsmitglied der Kleinbauern-Vereinigung. Er bewirtschaftete während 27 Jahren einen Bergbauernbetrieb in Heiligenschwendi, seit 2007 lebt er auf dem Hof Obere Muolte in Schelten (BE).

À PROPOS : ÉCHOS DU COMITÉ

« Il faut plus d'emplois en agriculture. »

Hansruedi Roth prend congé du comité de l'Association des petits paysans, dans lequel il a œuvré durant 43 ans. La vision d'une Suisse pays bio l'a constamment accompagné dans son engagement.

Hansruedi, quand as-tu pris contact avec notre organisation pour la première fois ?

J'ai lu un article de Herbert Karch dans un journal à l'été 1980 relatant que René Hochuli, un paysan combattif de Reitnau en Argovie, comptait fonder une association pour la protection des petits et moyens paysans, car l'Union suisse des paysans ne représentait en rien leurs intérêts. Puis en novembre s'est déroulée la première Assemblée générale à Aarau. Une foule impressionnante avait fait le déplacement. J'ai alors été élu au comité.

Quelle a été l'évolution de l'Association des petits paysans les années qui ont suivi ?

La mort des paysans et des exploitations est enfin devenue un sujet important. En 1982, nous avons aussi lancé la première initiative des petits paysans, qui a été rejetée de peu sept ans plus tard avec 49 % de oui. Nous avons lancé plusieurs référendums avec succès. Par exemple en 1995, nous avons fêté une triple victoire dans les urnes. L'Association des petits paysans a également été un chef de file lors de la votation sur le moratoire sur le génie génétique en 2005. Ces victoires dans les urnes ont constitué la base d'une profonde correction de la politique agricole.

Comment es-tu arrivé à l'agriculture ?

J'ai grandi à la périphérie de la ville de Zurich, dans un quartier de coopératives avec des maisons familiales mitoyennes au pied de l'Uetliberg. Je passais la plupart de mes vacances scolaires à la ferme chez mes grands-parents. Plus tard, en tant qu'architecte indépendant, j'ai reçu plusieurs mandats pour rénover des fermes, et mon rêve d'enfant de devenir paysan a refait à la surface.

Quel type de ferme as-tu exploité ?

J'ai eu l'opportunité d'acheter le domaine de mon grand-père



Hansruedi Roth est l'un des membres fondateurs de l'Association des petits paysans. Il a exploité pendant 27 ans une exploitation de montagne à Heiligenschwendi. Depuis 2007, il vit dans la ferme Obere Muolte à Schelten (BE).

dans l'Oberland bernois. Quatre hectares de terrain en pente et un peu de forêt aussi. Il a rapidement été possible de reprendre en fermage des terres voisines, également escarpées, si bien que la ferme bio est devenue au fil du temps une exploitation à titre principal. Après 27 années de développement, nous avons loué l'exploitation à une jeune famille. Je me suis alors installé dans le Jura bernois.

D'après toi, quels sont défis les plus importants auxquels doit faire face l'agriculture ?

La crise climatique représente un énorme défi, et pas seulement pour l'agriculture. Les recettes de l'agriculture industrielle aggravent les problèmes en détruisant les principales bases de production, la fertilité du sol et la diversité biologique.

Que souhaites-tu à l'association pour son avenir ?

Je souhaite à l'Association des petits paysans de la clairvoyance, de l'imagination, du courage, de la ténacité et de la persévérance pour poursuivre son engagement et engranger des succès, mais aussi de la sérénité et beaucoup d'humour. Prenez soin de vous !

Merci pour ton engagement sans faille !

Interview : Stephan Tschirren

Entretien dans son intégralité : petitspaysans.ch/apropos-hansruediroth

Tradition italienne en terroir vaudois

Quand un éleveur de bufflones va à la rencontre d'un fromager du village voisin, on obtient un produit fin de qualité vaudoise et à la saveur ensoleillée de l'Italie. Un produit artisanal qui n'a que quelques kilomètres à parcourir avant d'atterrir dans nos assiettes.

Des chemins qui se croisent pour créer une belle histoire : ceux d'un fromager de l'Italie du Sud, installé depuis des décennies en Suisse, et d'un agriculteur qui décide d'élever des buffles ! Et voilà des fromages typiques de l'Italie, produits sur territoire vaudois avec de la matière première vaudoise. Depuis un peu plus de

deux ans, Gerardo Rotonda, les mains dans les cuves fromagères, et son fils Pascal, les yeux dans l'administration, fabriquent de la mozzarella au lait de bufflonne de manière artisanale ainsi que d'autres produits laitiers frais. Il a fallu apprendre sur le tas comment transformer le lait de bufflonne, qui réagit différemment

Marché



Alpaka-Hof Maiengrün

Lust auf etwas Neues, das hatten Sabine und Lukas Meier, als sie 2012 den Hof Maiengrün im aargauischen Hägglingen übernommen haben. Nach über 30-jähriger Tätigkeit als Metzger hat Lukas dafür extra noch die Ausbildung zum Landwirt gemacht. Heute sind die beiden in ihrem «neuen» Leben längst angekommen – zusammen mit den vielen Tieren, die den Biohof bewohnen: Alpakas, Edelschweine, Engadiner Schafe, Sulmtaler Hühner und Hofhund Jessy. Um die Tiere kümmern sich Sabine und Lukas gemeinsam, sie alle dürfen täglich auf die Weide. Die Alpakas haben direkten Weideanschluss von der Remise, die sie bewohnen. Die übrigen Wiesen und Weiden teilen sich die Weideschweine mit den Schafen und den Masthühnchen oder sie werden gemäht und liefern so Futter für die Tiere. Sein «altes» Leben hat Lukas nicht ganz hinter sich gelassen. In seiner Fleisch- und Wurstwerkstatt stellt er aus den hofeigenen Bio-Weide-Tieren Mischpakete sowie hochwertige, chüschtige Bio-Fleisch- und Wurstwaren her für die direkte Vermarktung ab Hof. Seine Dienste bietet er auch anderen Landwirt:innen an. Um die Direktvermarktung der diversen Hofprodukte kümmert sich Sabine. Sie vertreibt sie einerseits in ihrem Genussladen, andererseits per Post auf Bestellung ab Hof. (ar)

Sabine und
Lukas Meier
Igelweid 8
5607 Hägglingen
056 558 91 33
hof-maiengruen.ch
info@hof-maiengruen.ch



Mozza'fiato
1148 Cuarnens (VD)
021 864 30 95
mozzafiato.ch

de celui de vache à la transformation. Mais le résultat est là : un produit de qualité, avec le label Vaud+ et apprécié des épiceries fines comme des grandes tables de restaurant de la région. Mozza'fiato continue d'évoluer avec ses produits et sa clientèle, proposant par exemple des produits en vrac dans du verre plutôt

que du plastique. Avec ces fromages frais à déguster dans les jours qui suivent la production, Mozza'fiato ne fait pas que régaler les papilles. L'entreprise a su créer un circuit court cohérent et valorisant, et a tissé de précieux liens humains avec leurs fournisseurs et leur clientèle. (ab)

Walliser BergBox

Ein digitaler Wochenmarkt mit Produkten aus der Region, saisonal und wenn immer möglich unverpackt? Macht Sinn, fanden einige findige Köpfe im Wallis und gründeten die BergBox. Eingekauft wird online, bezahlt auch. Alles andere ist handfest und wird regional abgewickelt. Die Produzentinnen und Produzen-

ten, viele Bio-zertifiziert, stammen aus der Region. Die Konsumentinnen und Konsumenten auch. Diese können aus drei Abonnementen in verschiedenen Grössen wählen: GemüseBox, FrüchteBox und MixBox. Die Boxen enthalten heimische Produkte, saisonal kuratiert von den BergBox-Macher:innen. Die

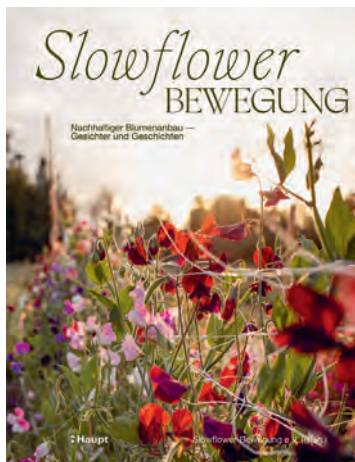
Abos können wöchentlich individualisiert und erweitert werden, die verfügbaren Produkte und auch die Lieferantinnen und Lieferanten sind auf der Website zu finden. Für Unternehmen gibt es neu auf Wunsch eine wöchentliche Früchte-

Lieferung für den Pausenraum. Die Hozboxen übrigens stammen auch aus der Region. Sie werden in der Werkstatt einer sozialen Institution in Brig hergestellt.

Und wer nun etwas traurig ist, dass es dieses Angebot «nur» im Wallis gibt: Die Abo-Angebote werden ergänzt von einer GeschenkBox sowie Wein- und BierBoxen – Diese werden in die ganze Schweiz geliefert. (ar)



BergBox GmbH
Talstrasse 3, 3930 Visp
041 508 23 58
info@bergbox.ch
bergbox.ch
facebook.com/
bergbox.ch



Buch-Tipp

Slowfood? Slowflowers! Dieses Sachbuch stellt die Slowflower-Bewegung im deutschsprachigen Raum vor. Die Bewegung steht für einen nachhaltigen Anbau von Blumen ohne Pestizide und Insektizide. Im Band stellen die Porträtierten ihre Betriebe vor und geben praktische Tipps: von Samenvermehrung über das Kompostieren bis zu Achtsamkeit und Meditation. **Slowflower-Bewegung. Nachhaltiger Blumenanbau – Gesichter & Geschichten. 2022 Haupt Verlag, Bern**

Pestizidfrei-Aktionswoche

Vom 20. bis zum 30. März 2023 findet erneut die Pestizidfrei-Aktionswoche statt. Die Kleinbauern-Vereinigung organisiert mit Partnerorganisationen das dritte Jahr in Folge verschiedene Events zum Thema.

Darunter eine Co-Veranstaltung mit dem FiBL in Frick AG am 20. März. Programm, weitere Infos und Quiz mit tollen Gewinnpreisen unter: kleinbauern.ch/pestizidfrei-aktionswoche

Semaine sans pesticides

Du 20 au 30 mars 2023 se déroule la Semaine pour les alternatives aux pesticides. Divers événements seront proposés pour la 3^e année consécutive en Suisse par l'Association des petits paysans et ses partenaires, dont une soirée débat avec l'HEPIA le 20 mars à Genève, des visites et des prix à gagner. Programme et quiz : petitspaysans.ch/semaine-sans-pesticides

Rückblick Petition «Jeder Hof zählt» 2022

Bundesrat Guy Parmelin hat zur Petition gegen das Hofsterben Stellung genommen. Diese hatte die Kleinbauern-Vereinigung im November mit 13'367 Unterschriften eingereicht. Die Antwort bleibt oberflächlich und erkennt den Wert einer vielfältigen Schweizer Landwirtschaft nicht. Das Hofsterben wird nach wie vor als unvermeidliche Entwicklung hingenommen. Eine Haltung, die wir bedauern, uns in unserem Engagement für eine kleinbäuerliche Landwirtschaft aber nur bestärkt.

Retour sur la pétition « Chaque ferme compte » en 2022

Le conseiller fédéral Guy Parmelin a pris position sur la pétition contre la mort des exploitations. Cette dernière avait été déposée par l'Association des petits paysans en novembre avec 13 367 signatures. La réponse reste superficielle et la valeur d'une agriculture suisse diversifiée n'y est pas reconnue. La mort des exploitations continue d'être considérée comme une évolution inévitable. Nous déplorons cette attitude. Mais cela renforce d'autant plus notre engagement en faveur d'une agriculture avec de petites structures.

Ja zum Klimagesetz

Gemeinsam mit einer breiten Allianz unterstützt die Kleinbauern-Vereinigung das Klimagesetz. Der indirekte Gegenvorschlag zur Gletscherinitiative ist ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung.

Oui à la loi climat

Au sein d'une large alliance, l'Association des petits paysans soutient la loi climat. Le contre-projet indirect à l'initiative glaciers constitue un pas important dans la bonne direction.

Impressum

Agricoltura 01, 02/2023
Auflage 18'000 Ex., erscheint 4x jährlich
Tirage 18 000 ex., paraît 4 x par an

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

Redaktion Rédaction
Livia Aebi (la), Anne Berger (ab), Mirjam Bühler (mb),
Barbara Küttel (bk), Patricia Mariani (pm), Annemarie
Raemy (ar, Redaktionsleitung *direction de rédaction*),
Stephan Tschirren (st)

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

Übersetzung / Korrekturen Traduction / Correction
Anne Berger, Daisy Maglia, Livia Aebi

Druck Impression
Vögeli AG, Langnau i.E.

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*
IBAN CH 27 0900 0000 4600 4641 0



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle Certified®-Druckprodukte
hergestellt durch die Vögeli AG.
Les produits d'impression
certifiés Cradle to Cradle®
produits par Vögeli AG.

Notre engagement

Depuis plus de 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 agriculteur-trices bien formés cherchent souvent des années une ferme pour eux-mêmes. C'est pourquoi l'Association des petits paysans a créé en 2014 le « Point de contact pour remise de fermes extra-familiale » qui sert d'intermédiaire entre repreneurs et chef-fes d'exploitation sans successeur. Nous offrons gratuitement ce service à toutes les fermes agricoles. En 2018, le Point de contact a étendu ses activités à toute la Suisse.

Semaine sans pesticides

Depuis 2021, l'Association des petits paysans organise en Suisse la Semaine pour les alternatives aux pesticides. La semaine d'action a lieu chaque année du 20 au 30 mars avec la devise « ensemble, cultivons l'avenir » afin de sensibiliser aux risques de l'utilisation des pesticides de synthèse et de montrer des alternatives durables. La biodiversité et des sols sains sont cruciaux pour préserver les bases de production des générations futures. C'est pourquoi nous nous engageons pour une production libre de pesticides de synthèse.

Pour une politique climatique engagée

Dans le cadre de l'Accord de Paris sur le climat, la Suisse s'est engagée à réduire de moitié ses émissions de gaz à effet de serre. Mais au niveau politique, les bases légales nécessaires font défaut et aucun objectif climatique contraignant n'existe en agriculture. Pas non plus dans la PA22+ qui sera débattue au Conseil national au printemps 2023. Pourtant, attendre la prochaine réforme agricole 2030 n'est pas une option. Nous devons fixer dès à présent des mesures efficaces de protection du climat afin de pouvoir freiner le changement climatique.



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.

Données bancaires :
IBAN : CH27 0900 0000 4600 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
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 über 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 hat die Kleinbauern-Vereinigung 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. 2018 konnte die Anlaufstelle ihre Vermittlungstätigkeit auf die ganze Schweiz ausdehnen.

Pestizidfrei-Aktionswoche

Seit 2021 organisiert die Kleinbauern-Vereinigung in der Schweiz die Pestizidfrei-Aktionswoche. Diese findet jedes Jahr vom 20.–30. März unter dem Motto «Zusammen die Zukunft anbauen» statt, um auf die Risiken des Einsatzes von synthetischen Pestiziden aufmerksam zu machen und nachhaltige Alternativen aufzuzeigen. Artenvielfalt und gesunde Böden sind wichtig, um die Produktionsgrundlagen für künftige Generationen zu erhalten. Deshalb setzen wir uns für eine pestizidfreie Produktionsweise ein.

Klimapolitisches Engagement

Die Schweiz hat sich im Rahmen des Pariser Klimaübereinkommens verpflichtet, bis 2030 ihren Treibhausgasausstoss zu halbieren. Doch auf politischer Ebene fehlen die dafür nötigen gesetzlichen Grundlagen, und für die Landwirtschaft gibt es überhaupt keine verbindlichen Klimaziele. Auch in der AP22+, die im Frühling 2023 im Nationalrat beraten wird, sucht man solche vergebens. Bis zur nächsten Agrarreform 2030 zu warten, ist jedoch keine Option. Wir müssen jetzt wirksame Klimaschutzmassnahmen verankern, damit wir den Klimawandel bremsen können.



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

Kontoangaben:

IBAN: CH27 0900 0000 4600 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
kleinbauern.ch/aktiv-werden/

Jetzt mit TWINT bezahlen!

 QR-Code mit der TWINT App scannen

 Betrag und Zahlung bestätigen

