

Agricoltura

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



KLEINBAUERN.CH
PETITSPAYSANS.CH



Neue Kuh-Wege

Wie geht eine ökologisch und ethisch verantwortbare Milch- und Fleischproduktion? Auch in der Schweizer Landwirtschaft fand in den letzten Jahren eine starke Intensivierung und Spezialisierung statt. Immer weniger, aber grössere Betriebe produzieren immer mehr Fleisch oder Milch. Auf der Strecke bleiben die Umwelt und das Tierwohl.

Doch dieses Modell der landwirtschaftlichen Produktion wird zunehmend hinterfragt, viele Betriebe versuchen andere, eigene Wege zu gehen. In diesem Agricultura setzen wir den Schwerpunkt auf neue, tierfreundliche und ökologischere Ansätze in der Rindviehhaltung: Evelyn Scheidegger baut mit «Cowpassion» ein Label für Produkte aus muttergebundener Kälberaufzucht auf.

Auf dem Bachgut im emmentalischen Trub setzen Stefan und Barbara Gerber voll auf die Mutter-Kalb-Haltung. Das erste Jahr seit der Umstellung ihres Betriebs hat sie davon überzeugt, sie möchten nicht mehr zurück.

Schon vor 25 Jahren haben Eric Meili und Franz Steiner den Grundstein für einen anderen Umgang mit den männlichen Jungtieren aus der Milchproduktion gelegt. Die Bioweidemast steht für Produkte aus graslandbasierter und nachhaltigerer Fleischproduktion, die auch einen gesundheitlichen Mehrwert bieten.

Zum Schluss noch etwas in eigener Sache: Am 22. Oktober wurde Kilian Baumann, der Präsident der Kleinbauern-Vereinigung, im Kanton Bern wieder in den Nationalrat gewählt. Wir freuen uns sehr, dass die Verfechter:innen einer vielfältigen und nachhaltigen Landwirtschaft weiterhin eine Stimme im nationalen Parlament haben und Kilian die Anliegen der Kleinbauern-Vereinigung im Nationalrat vertritt.

Stephan Tschirren



Ah la vache !

Produire du lait et de la viande de manière écologique, éthique et responsable ? Ces dernières années, l'agriculture suisse a connu une forte intensification et une spécialisation. Les exploitations agricoles toujours moins nombreuses mais plus grandes, produisent toujours plus de viande et de lait, au détriment de l'environnement et du bien-être animal.

Toutefois, ce modèle de production agricole est de plus en plus remis en question. De nombreuses exploitations tentent d'emprunter leur propre voie. Dans ce numéro, nous nous

intéressons à des approches plus écologiques et respectueuses des animaux dans l'élevage bovin :

avec « Cowpassion », Evelyn Scheidegger développe un label pour les produits issus de la production de lait de vaches allaitantes. À la ferme Bachgut à Trub dans l'Emmental, Stefan et Barbara Gerber misent tout sur le concept VAL. Cette conversion les a convaincus dès la première année et ils ne souhaitent pas revenir en arrière.

Il y a bientôt un quart de siècle ont été jetées les bases d'une autre gestion des jeunes veaux mâles issus de la production laitière. Les labels de

bœuf de pâturage bio distinguent une production de viande plus écologique et basée sur les herbages.

Enfin, nous concernant : le 22 octobre, Kilian Baumann, président de l'Association des petits paysans, a été réélu au Conseil national dans le canton de Berne. Nous sommes très heureux que les défenseur-euses d'une agriculture diversifiée et durable puissent continuer à faire entendre leur voix au Parlement national, et que Kilian représente les intérêts de l'Association des petits paysans au Conseil national.

Stephan Tschirren

Inhalt Sommaire

3 **Zeit zu zweit**
Wenn Milchkühe wieder Mütter sein dürfen

5 **Du temps à deux**
Quand les vaches laitières peuvent être des mères

7 **Hofbesuch im Emmental**

9 **Visite de ferme en Emmental**

10 **Bœuf de pâturage**
Économique, écologique et sain

12 **Regio Challenge im Jurapark Aargau**
Wertvolle regionale Wertschöpfung dank Vernetzung

13 **Regio Challenge dans le Jurapark Aargau**
Précieuse création de valeur régionale grâce au réseau

14 **À Propos:** Sarah Elser

16 **Marché**

18 **Varia**

19 **Votre don – nos projets**

20 **Ihre Spende – unsere Projekte**

Foto Titelbild / Photo de couverture

Zeit zu zweit: Milchkuh mit ihrem Kalb.

Du temps à deux : vache laitière et son veau.

© MAURICE SINCLAIR



«Wir hatten bei der Umstellung viele praktische Fragen. Für die Kühe war es einfach normal.» Stefan und Evelyn Scheidegger
 « Nous avons plein de questions pratiques pour la transition. Pour les vaches, c'était juste normal. » Stefan et Evelyn Scheidegger

MUTTERGEBUNDENE KÄLBERAUFZUCHT

Zeit zu zweit

Früher war es üblich, dass sich Kalb und Mensch die Milch teilten. Heute ist das nicht mehr so. Doch die Mutter-Kalb-Haltung ist kein verklärtes Zurück zu den Anfängen der Milchgewinnung. Sie entspricht heutigen Standards. Die Vision: Eine Partnerschaft nicht nur zwischen Tier und Mensch, sondern auch zwischen Bäuerinnen und Konsumenten.

Damit Milch fliesst, muss eine Kuh ein Kalb gebären. Doch unmittelbar nach der Geburt sind die Mutterfreuden für die meisten Milchkühe in der Schweiz vorbei. Das Kalb wird oft am ersten Tag von seiner Mutter getrennt, Milch erhält es aus dem Nuckel-eimer. Nach üblicherweise drei Wochen verlassen die meisten (männlichen) Kälber den Geburtsbetrieb. Hier unterscheiden sich die Richtlinien für konventionelle, Bio- und Demeter-Höfe kaum. Nur das Aldi Suisse-Label «retour aux sources» geht aktuell weiter und sieht die Aufzucht der Kälber auf dem Geburtsbetrieb vor. Demeter plant ab 2030 die verpflichtende Aufzucht der Kälber auf einem biodynamischen Hof. Die sofortige Trennung von Mutter und Kalb ist aber auch da in beiden Fällen erlaubt. 20 der 17'603 Milchbäuerinnen und -bauern machen es anders. Bei ihnen dürfen Milchkühe wieder Mütter sein.

Zurück zur Partnerschaft

«Als ich als Quereinsteigerin auf den Hof kam, hat diese Trennung von Mutter und Kalb für mich nicht gestimmt», erzählt Evelyn Scheidegger. Sie betreibt mit ihrem Mann Stefan einen Bio-Milchviehbetrieb in Signau. «Also habe ich recherchiert, in Deutschland einen Hof besucht, der Mutter-Kalb-Haltung praktiziert, und dann haben wir es versucht: Zuerst mit einem Kalb, dann hat es

uns so gut gefallen, dass wir nicht mehr aufgehört haben.» Schnell merken Evelyn und Stefan, dass die Kühe keine Mühe mit der Umstellung haben. Mit der Erfahrung verfeinern Scheideggers das System: Unmittelbar nach der Geburt sind Kuh und Kalb rund um die Uhr beisammen, dann reduziert sich über 4–6 Monate in kleinen Schritten die gemeinsame Zeit. «Schlussendlich entscheiden die Kühe, wie lang sie ihre Kälber saugen lassen. Je sanfter der Übergang, desto problemloser», so Evelyns Erfahrung. Tierärztin Cornelia Buchli von der Fachstelle MUKA berät und unterstützt Betriebe bei der Umstellung auf die Mutter-Kalb-Haltung (kurz: MuKa). «Milchkühe sämtlicher Rassen kümmern sich instinktiv und sehr fürsorglich um ihr Kalb», so Buchlis Erfahrung. Die hygienischen Vorbehalte aus der Branche kann sie nicht bestätigen: «Milch aus MuKa kann bedenkenlos abgeliefert und konsumiert werden. Wissenschaftliche Studien und die Praxis zeigen, dass die Zellzahlen der Mütter mit Kälberkontakt nicht höher sind – im Gegenteil: Der Kälberkontakt beeinflusst die Eutergesundheit eher positiv. Die Kälber sind gute Melker. Kühen ihre Kälber zu lassen und sie zu melken, funktioniert grundsätzlich!» Evelyn Scheidegger beobachtet zudem, dass die Kälber rascher zunehmen, vitaler sind und sich ohne Medikamente und schneller erholen, wenn sie doch krank werden.

Nicht ohne Herausforderungen

So problemlos die Umstellung für die Tiere, MuKa ist kein Selbstläufer. Das bestätigen die Bäuerin wie auch die Tierärztin. «Die grösste Herausforderung ist die finanzielle Kompensation der Umsatzeinbussen, da die Milch während Monaten mit den Kälbern geteilt wird», so Cornelia Buchli. 20–30 % weniger Milch bedeutet das im Tank. Dazu kommen oft bauliche Anpassungen am Stall. Wenn die Jungtiere 3–6 Monate auf dem Geburtsbetrieb bleiben, trinken sie nicht nur mehr Milch, sie brauchen auch mehr Platz.

Zudem braucht es Adaptionen beim Management, z.B. damit die Kälber beim Melken bei den Müttern sein können. «Das muss bei der Umstellung und einem allfälligen Stall(um)bau unbedingt berücksichtigt werden», so Evelyn Scheidegger.

Die Betriebswirtin ist Präsidentin des Vereins Cowpassion, den sie gegründet hat. Voraussetzung war die Schaffung der rechtlichen Rahmenbedingungen, damit Kuhmilch aus MuKa legal vermarktet werden kann. Bis im März 2020 bestand eine Rechtsunsicherheit. Nun ist «Cowpassion» als Marke geschützt.

Die Vermarktung der Produkte und Sensibilisierung sind Hauptaufgaben des kleinen Vereins. «Wir erleben oft, dass Interesse und Wille für MuKa da sind, gerade bei der jüngeren Generation, häufig auch bei den Frauen», erzählt Evelyn. «Sie lassen sich beraten, merken dann aber, dass die Umstellung zu teuer wird. In etwas zu investieren, das weniger Umsatz bringt, ist schon sehr viel verlangt.» Ein kostendeckender Milchpreis ist ein Weg, MuKa vorwärts zu bringen.

«Kühen ihre Kälber zu lassen und sie zu melken, funktioniert grundsätzlich!»

Cornelia Buchli

vier Monate alt sind. Die Einzelhaltung ist verboten. Der Betrieb muss Bio-zertifiziert sein. Anbindestall ist nur bei Hornkühen und in Kombination mit Weidegang und dem RAUS-Programm erlaubt. Damit erfüllt das Label sowohl Kriterien des Tierwohls als auch der Ökologie und ist umfassender als andere Gütesiegel. Trotzdem: Es gibt Widersprüche, gerade bei der Hörnerfrage. «Da sind wir nicht konsistent, darauf werden wir auch angesprochen», räumt Evelyn ein. «Wenn wir Hörner verlangen würden, hätten wir aktuell allerdings keine Produzenten. Schon Bio ist eine Hürde. Mir ist bewusst, dass wir noch von der perfekten Lösung entfernt sind. Wir versuchen einfach, MuKa durch



einen fairen Milchpreis zu ermöglichen und uns bei den restlichen Aspekten laufend weiterzuentwickeln.»

Von Beginn weg hat der Verein den Schwerpunkt auf die Nähe zwischen den Produzentinnen und Konsumenten gelegt. Über ein Abo für Cowpassion-Käse aus Hofproduktion war es möglich, eine Kundschaft aufzubauen – aus der ganzen Schweiz, vor allem aber aus den Städten. «Viele Konsumentinnen sind bereit, einen angemessenen Preis für Milchprodukte zu zahlen, wenn die Milchkuh ihr Kälbchen behalten darf und auch ökologische Standards erfüllt werden», so Evelyns Erfahrung. Doch der Aufpreis muss dem Betrieb und damit der Sache zugutekommen – Fair Trade für alle Beteiligten. «Konsumentenseitig gibt es viel Dynamik», ist Evelyn Scheidegger überzeugt. Trotzdem: Das Angebot muss zum Einkaufsverhalten der Konsumenten passen. So war der Versuch mit einem Milchautomaten kein Erfolg. Das Abo hingegen funktioniert.

Nächster Schritt: Käserei

Allerdings war das Sortiment auf Dauer zu klein. «Also haben wir unsere Kundinnen gefragt, ob sie ein Käse-reiprojekt unterstützen würden», erzählt Evelyn. Das Kapital kam zusammen, ein geeignetes Gebäude wurde gefunden. «Nun haben wir eine Käserei in Konsumentenhand», freut sie sich. 2024 beginnt in Vechigen (BE) die Produktion. Der kostendeckende Milchpreis ist in den Statuten festgehalten: Fr. 1.30 pro Liter sind es aktuell. Gestartet wird mit einer Handvoll Lieferanten aus der Umgebung und einem kleinen Sortiment. Wenn es gut läuft, kann das Angebot ausgebaut werden. Für Molkereiprodukte bräuchte es jedoch neue Vertriebskanäle, z.B. in die Stadt Bern – Angebote sind willkommen. Dass die Käserei zustande kam, ist ein wichtiger Schritt. Doch Evelyn ist realistisch: Das hilft einer Handvoll Betriebe. «Um alle zu unterstützen, bräuchte es Beiträge vom Bund. Das heutige Landwirtschaftsgesetz würde dies zulassen. Das BLW will davon aber (noch) nichts wissen.» Zurück in die Praxis, wo bereits weitergedacht wird. Der Verein hat das Projekt «Cowpassion Lifetime» lanciert, das MuKa mit einem Lebenshof für die kleinen *Munis* und die älteren Kühe kombiniert. Zudem gibt es Versuche mit längeren Laktationsperioden – 1,5 Jahre zwischen den Geburten statt dem heute gängigen Jahr. Das würde dem erhöhten Platzbedarf im Stall dienen und ist gemäss Studien auch gut für die Lebensdauer der Kuh. Gibt es weniger Geburten, kommen zudem weniger Kälber aus der Milchproduktion in die Mast. Denn wer MuKa wirklich ganzheitlich denkt, braucht gute Lösungen auch für diejenigen Tiere, die dort nicht (mehr) bleiben können.

Annemarie Raemy

ÉLEVAGE MÈRE-VEAU

Du temps à deux

Autrefois, il était courant que le veau et l'homme se partagent le lait. Ce n'est plus le cas aujourd'hui. Mais l'élevage mère-veau n'est pas un retour en arrière idéalisé aux débuts de la production laitière. Il répond aux normes actuelles. La vision : un partenariat non seulement entre l'homme et l'animal, mais aussi entre les paysan-nes et les consommateur-trices.

Pour produire du lait, une vache doit mettre au monde un veau. Mais juste après la naissance, les joies de la maternité se terminent abruptement pour la plupart des vaches en Suisse. Les veaux sont séparés de leur mère dès le premier jour et reçoivent du lait dans un seau avec tétine. La plupart des veaux mâles quittent l'exploitation où ils sont nés après trois semaines. En cela, les directives pour les fermes conventionnelles, bio et Demeter ne sont guère différentes. Seul le label Aldi Suisse « retour aux sources » va actuellement plus loin avec l'élevage des veaux dans l'exploitation de naissance. Demeter prévoit dès 2030 l'obligation d'élevage des veaux dans une ferme Demeter. Toutefois, la séparation de la mère et du veau y est également autorisée.

Sur les 17 603 producteur-trices de lait, 20 font autrement : les vaches laitières peuvent à nouveau être des mères.

Retour au partenariat

« Quand je suis arrivée ici, cela ne me convenait pas », dit Evelyn Scheidegger. Avec son mari Stefan, elle gère une exploitation laitière bio à Signau (BE). « J'ai fait des recherches, visité une exploitation en Allemagne, puis nous avons simplement essayé avec un seul veau. Cela nous a tellement plu que nous avons continué. » La famille Scheidegger affine le système : juste après la naissance, la vache et son petit sont ensemble 24 heures sur 24, et le temps passé ensemble diminue progressivement sur une période de quatre à six mois. « Au final, ce sont les vaches qui décident combien de temps elles laissent leurs veaux téter. Plus la transition est douce, moins il y a de problèmes », selon l'expérience d'Evelyn.

La vétérinaire Cornelia Buchli, du Centre de compétence MuKa, conseille et soutient les exploitations dans leur conversion à la production de lait de vaches allaitantes (VAL en abrégé). « Les vaches laitières de toutes races s'occupent de manière instinctive et attentionnée de leurs veaux », déclare-t-elle. Les doutes émis en matière d'hygiène n'ont pour elle pas de fondement : « Le lait issu de la VAL peut être consommé sans crainte. Des études et la pratique montrent que le nombre de cellules du lait des mères en contact avec les veaux n'est pas plus élevé, au contraire : le contact avec les veaux a une influence positive sur la santé de la mamelle. Laisser leurs veaux aux vaches et les traire, en principe ça marche ! », dit-elle. Evelyn Scheidegger observe de plus que ses veaux prennent plus vite du poids,

sont plus robustes et plus éveillés, et récupèrent plus rapidement et sans traitement vétérinaire en cas de maladie.

Pas sans défis

Si la transition se passe sans heurts pour les animaux, la VAL ne s'improvise pas, selon la paysanne et la vétérinaire. « Le grand défi consiste à compenser financièrement la perte de chiffre d'affaires, le lait étant partagé pendant des mois avec les veaux », indique Cornelia Buchli. Cela représente 20 à 30 % de lait en



La production VAL peut être adaptée et fonctionne également dans des exploitations plus grandes et avec des robots de traite. Die Mutter-Kalb-Haltung lässt sich skalieren und funktioniert auch in grösseren Betrieben und mit Melkrobotern.

moins dans la citerne. À cela s'ajoutent les adaptations structurales de l'étable. Quand les petits restent sur le lieu de leur naissance trois à six mois, ils boivent du lait et ont aussi besoin de place. En outre, la gestion doit être adaptée, par exemple pour que les veaux soient avec leur mère pendant la traite. « Il faut en tenir compte lors d'une conversion et (re)construction d'étable », explique Evelyn Scheidegger.

Cette économiste est la présidente de l'association Cowpassion, qu'elle a fondée lors de la mise en place du cadre juridique lié à la commercialisation du lait de vache issu de la VAL. Jusqu'en

« Laisser leurs veaux aux vaches et les traire, en principe ça marche ! »

Cornelia Buchli

d'intérêt et de volonté pour la VAL », constate Evelyn.

« Elles se font conseiller mais réalisent ensuite que le changement est trop coûteux. Investir pour ce qui rapporte moins, c'est beaucoup demander ! » Un prix du lait couvrant les coûts de production est un moyen d'ouvrir la voie à la VAL.

Commerce équitable pour toutes et tous

Le label Cowpassion exige que tous les veaux tètent leur mère chaque jour jusqu'à l'âge minimum de quatre mois. La détention solitaire est interdite. L'exploitation doit être certifiée bio. La stabulation entravée n'est autorisée que pour les vaches à cornes et

en combinaison avec le pâturage et le programme SRPA. Le label répond ainsi à des critères de bien-être animal et d'écologie. Il est plus complet que d'autres. Pour autant, il existe des contradictions, à l'exemple de la question des cornes. « Nous ne sommes pas cohérents sur ce point et on nous interroge à ce sujet », admet Evelyn. « Si nous exigeons des cornes, nous n'aurions actuellement aucun producteur. Le bio est déjà un obstacle. Je suis consciente que nous sommes encore loin de la solution parfaite. Nous essayons de rendre la VAL possible grâce à un prix du lait équitable et de progresser constamment sur les autres aspects. » Dès le début, l'association a mis l'accent sur la proximité entre les producteur-trices et les consommateur-trices. À travers les abonnements de fromages Cowpassion produits à la ferme, une clientèle de toute la Suisse, mais surtout des villes, s'est constituée. « Beaucoup sont prêts à payer un prix décent pour les produits laitiers si la vache peut garder son petit dans le respect de normes écologiques », a remarqué Evelyn. Mais le supplément de prix doit profiter à l'exploitation et à la cause. « Il y a beaucoup de dynamisme du côté des consommatrices et consommateurs, ils représentent un moteur », Evelyn en est convaincue. Pour autant, l'offre doit correspondre à leur comportement d'achat. Le distributeur automatique de lait n'a ainsi pas eu de succès. En revanche, l'abonnement fonctionne.

Prochaine étape : la fromagerie

Mais à la longue, l'assortiment s'est révélé trop petit. « Nous avons alors demandé à notre clientèle si elle était prête à soutenir un projet de fromagerie », raconte Evelyn. Le capital a été réuni et le bâtiment adéquat a été trouvé. « Nous avons maintenant une fromagerie aux mains des consommateurs et consommatrices », se réjouit-elle. En 2024, la production débutera à Vechigen (BE). Le prix du lait couvrant les coûts est fixé dans les statuts : 1,30 franc par litre actuellement. Cela commencera avec une poignée de fournisseurs locaux et un petit assortiment. Si tout se passe bien, l'offre pourra être étendue. Mais pour les produits laitiers, il faudrait de nouveaux canaux de distribution, p. ex. en ville de Berne : propositions bienvenues ! La réalisation de la fromagerie est une avancée importante, mais seule une poignée d'exploitations sont ainsi aidées. « Pour soutenir tout le monde, il faudrait des contributions de la Confédération. L'actuelle loi sur l'agriculture le permettrait. Mais l'OFAG ne voudrait pas (encore) en entendre parler. » Retour à la pratique, où la réflexion continue. L'association a lancé le projet « Cowpassion Lifetime » qui combine l'élevage mère-veau avec une ferme-sanctuaire pour de petits veaux mâles et les vieilles vaches. On y teste en outre des périodes de lactation plus longues, soit un an et demi entre les naissances au lieu d'un an actuellement. Cela répondrait au problème d'espace supplémentaire nécessaire dans l'étable avec le système VAL, et des études montrent également un effet positif sur la durée de vie de la vache. Moins de naissances veut dire également moins d'animaux à l'engraissement. Car si l'on réfléchit à la VAL de manière globale, il faut aussi de bonnes solutions pour les animaux qui ne peuvent pas rester dans la production laitière.



La fromagerie Cowpassion à Vechigen ne transforme que le lait issu de la production VAL. Cela garantit la transparence. Die Cowpassion-Käserei in Vechigen wird ausschliesslich MuKa-Milch verarbeiten. Damit ist die Transparenz garantiert.

Annemarie Raemy



«Die Kühe schenken uns jeden Tag ihre Milch. Mit der MuKa können wir ihnen etwas zurückgeben.» Stefan und Barbara Gerber
« Les vaches nous offrent chaque jour de leur lait. Avec la VAL, nous leur donnons quelque chose en retour. » Stefan et Barbara Gerber

HOFBESUCH IM EMMENTAL

«Wir sind stolz, bei den Ersten zu sein, die MuKa machen»

Barbara und Stefan Gerber führen einen Milchviehbetrieb in Trub (BE). Vor einem Jahr haben sie auf muttergebundene Kälberaufzucht umgestellt. Sie freuen sich täglich an dieser Haltungsförm, und ihre Tiere haben an Lebensqualität gewonnen. Allerdings bringt das neue System auch Herausforderungen mit sich. Wir haben das herzliche und aufgestellte Paar besucht.

Es ist September, ein herbstlich-bewölkter Vormittag. Mit dem Auto kurve ich den Hügel hinauf, an typischen Höfen des Emmentals vorbei, bis ich an einem Bauernhaus «Bach» angeschrieben sehe. Nebenan weiden Kühe der Rasse Swiss Fleckvieh, die Kälber stets in ihrer Nähe. Stefan und Barbara Gerber führen seit 2012 den Biohof «Bachgut». Sie leben hier mit ihren drei Kindern und zehn verschiedenen Tierarten. Ihr Haupteinkommen stammt aus der Milchviehhaltung, das zweite Standbein bildet der Agrotourismus.

12-Stunden-Mütter

Seit einem Jahr betreiben sie Mutter-Kalb-Haltung (MuKa). Auf die Frage, was sie zur Umstellung bewegt hat, antwortet Barbara, ohne zu zögern: «Das Herz». Das Trennen der Kälber von den

Kühen war schwierig auszuhalten. Als sie selbst Mutter wurde, war es für Barbara noch beklemmender. Wir stehen auf der Weide und nähern uns einer Kuh, hinter ihr liegt ihr eingerolltes Kalb. Sie werden den ganzen Tag zusammen verbringen, bis die Kuh abends gemolken wird. Die Kälber kommen dann in eine separate Box. Über eine Aussparung in der Tür, die Kälberbox und Laufstall trennt, können die Mütter und ihre Jungen nachts in Kontakt bleiben. Am nächsten Morgen, nach dem Melken, dürfen sie wieder zusammen auf die Weide. Im Winter teilen sie den Auslauf.

«Wir könnten nicht mehr zurück zum alten System.»

Barbara und Stefan Gerber

Natürlicherweise würde sich das Kalb nach 9–10 Monaten von der Kuh entwöhnen und aufhören zu saugen. Gerbers geben die Kälber aber bereits mit sechs Monaten weiter, weil der Platz im Stall sonst zu knapp wäre. Also führen sie die Entwöhnung künstlich herbei: Während vier Monaten können die Kälbchen unbegrenzt saugen. Dann setzen sie ihnen einen sogenannten «Noseflap» in die Nase, ein schmerzlos befestigtes Plastikstück, welches das Trinken am Euter verunmöglicht. Dadurch nimmt der Kontakt zwischen Kuh und Kalb langsam ab, und die Jungtiere werden schrittweise selbstständiger. Die Mast-Jungtiere, Kreuzungen mit Limousin, werden an einen benachbarten Hof

verkauft, der sie zu Weidebeef mäset. Die Aufzuchtälber werden auf einem anderen Betrieb in Trub aufgezogen und kommen nach etwa zwei Jahren zurück zu Gerbers.

Gesundheit und Zufriedenheit

Vier Jahre zuvor hatten Stefan und Barbara bereits einen «MuKa-Selbstversuch» gestartet. Sie liessen die Kälbchen bei der Mutter trinken, bis sie mit 4–5 Wochen als Tränker verkauft wurden. «Das hat gar nicht funktioniert. Es war schlimm». Die Kühe zeigten grosse Verlusttrauer, da sie einen Bezug zu ihren Jungen aufgebaut hatten und plötzlich abrupt getrennt wurden. Viele Tiere litten an Euterentzündungen. «Damals kämpfte ich mit den Kälbchen um die Milch. Die Euter waren überstrapaziert», erzählt Stefan. Sie mussten den Versuch abbrechen. Heute sieht das anders aus. Entgegen den Vorurteilen gegenüber MuKa ist die Eutergesundheit gut, die Zellzahlen der Milch liegen sogar tiefer als im Vorjahr. Auch die Kälber sind gesünder und robuster. Damit sie möglichst wenig Medikamente einsetzen müssen, verwenden Gerbers Homöopathie. Ausserdem setzt Barbara ihr Wissen als Aromatherapeutin ein. Die Tiere wirken zufrieden, dies lässt sich unter anderem am Spielverhalten beobachten. «Einmal hat sich eine Kuh sogar hingekniet, um mit ihrem Kalb auf Augenhöhe zu spielen», erzählt Barbara lachend. Für sie und Stefan ist klar, dass sie mit MuKa weiterfahren werden: «Wir könnten nicht mehr zurück zum alten System, das würden wir nicht übers Herz bringen».

Käserei in Sicht

Die Mutter-Kalb-Haltung auf dem Bachgut läuft (noch) nicht reibungslos. Das grösste Problem: Die Kälbchen trinken rund einen Drittel der Milch. «Da haben wir leer geschluckt. Wir hatten mit 10–15 % Ausfall gerechnet und waren überrascht, dass es so viel ausmacht», meint Stefan. Dieser Minderertrag ist aktuell nicht gedeckt, da Gerbers ihre Milch nach wie vor derselben Molkerei zum selben Milchpreis ausliefern. Doch Barbara und Stefan Gerber sind mutige und zuversichtliche Menschen. Viele der bisherigen Entscheidungen haben sie aus dem Bauch heraus gefällt, und am Schluss ist es aufgegangen. Nun ist auch für dieses Problem eine Lösung in Sicht.

Das «Bachgut» wird ab 2024 zu den ersten Lieferanten der Cowpassion-Käserei in Vechigen gehören. Die Fr. 1.30 pro Liter Milch decken den Anteil «Kälbchenmilch». Der Preis wurde nicht anhand des Endprodukts berechnet, sondern anhand der Mehrkosten. Gerbers leisten ihren Beitrag zur Realisierung der Käserei und übernehmen die Organisation des Milchtransports. Ihnen ist bewusst, dass der Käse eine Nische bedient und hauptsächlich Konsumierende aus der Stadt erreicht. Daher werden sie Hofvisiten anbieten, um ein gesamtheitliches Verständnis von MuKa zu ermöglichen.

Mich hat der Hofbesuch bereichert und ich bin mir sicher, dass Barbara und Stefan viele weitere Menschen für das «Bachgut» und die MuKa begeistern werden. Vielen Dank!

Bettina Stampfli



Die Mutter-Kalb-Haltung wird oft mit Mutterkuhhaltung verwechselt, einem Haltungssystem aus der Fleischproduktion. *La production VAL est souvent confondue avec l'élevage de vaches-mères, un système d'élevage pour la production de viande.*



À la ferme « Bachgut », les consommateur-trices pourront à l'avenir découvrir sur place la production de lait de vaches allaitantes. Das «Bachgut» will künftig seine Türen öffnen, um für die muttergebundene Kälberaufzucht zu sensibilisieren.

VISITE EN EMMENTAL

« Fiers d'être parmi les premiers à faire de la production VAL. »

Stefan et Barbara Gerber dirigent une exploitation laitière à Trub (BE) dans l'Emmental. Il y a un an, ils sont passés à la production de lait de vaches allaitantes VAL. Ils sont satisfaits de ce type d'élevage et leurs animaux ont gagné en qualité de vie. Ce système implique pourtant également des défis.

Stefan et Barbara Gerber dirigent la ferme bio Bachgut depuis 2012 avec des vaches de la race Swiss Fleckvieh et leurs veaux à leurs côtés dans le pâturage. Ils y vivent avec leurs trois enfants et dix espèces différentes d'animaux. Leur revenu principal provient de l'élevage laitier, et l'agrotourisme constitue un autre pilier.

Des mères 12 heures par jour

Depuis un an, ils pratiquent la production VAL. Les vaches et leurs veaux passent la journée ensemble jusqu'à la traite du soir. Le veau est alors placé dans un box séparé. Grâce à une petite ouverture dans la porte qui sépare le box du veau et l'aire de stabulation, la mère et son petit peuvent rester en contact la nuit. Le lendemain matin après la traite, ils peuvent se retrouver au pâturage ou dans l'enclos extérieur en hiver. Durant les quatre premiers mois, les veaux peuvent téter autant qu'ils le veulent, puis ils sont progressivement sevrés artificiellement, avant d'être transférés vers l'âge de six mois dans une autre exploitation.

Santé et satisfaction

Contrairement aux préjugés sur la VAL, la santé des pis est bonne. Les veaux sont également en meilleure santé et plus robustes. Afin d'utiliser le moins possible de médicaments, les Gerber ont recours à l'homéopathie. En outre, Barbara met à profit ses connaissances d'aromathérapeute. Les animaux ont l'air heureux, ce qui

se voit notamment dans leur comportement de jeu. « Une fois, une vache s'est même agenouillée pour jouer avec son veau à sa hauteur », raconte Barbara en riant. Pour elle et Stefan, il est clair qu'ils vont continuer avec la VAL : « Nous ne pourrions plus revenir à l'ancien système, nous ne pourrions pas nous y résoudre ».

Fromagerie en vue

La production de lait de vaches allaitantes VAL à la ferme Bachgut ne fonctionne pas (encore) sans accroc. Le plus grand problème : les petits veaux boivent environ un tiers du lait, alors qu'ils s'attendaient à une perte de 10 à 15 %. Ce manque à gagner n'est actuellement pas couvert car ils continuent à livrer leur lait à la même laiterie et au même prix. L'ouverture de la « Fromagerie Cowpassion » est prévue en janvier 2024. La ferme Bachgut sera l'un des premiers fournisseurs. Le prix de 1,30 franc par litre de lait couvre la part de lait pour les veaux. Il n'est pas calculé en fonction du produit final, mais en fonction des coûts supplémentaires. Stefan et Barbara Gerber apportent leur contribution à la réalisation de la fromagerie et prennent en charge l'organisation du transport du lait.

Bettina Stampfli

Lisez l'intégralité de l'article sur petitspaysans.ch/bachgut

BŒUF DE PÂTURAGE

Plus-value économique, environnementale et nutritionnelle

On dit la viande nocive pour la planète. Si une production de masse et intensive n'est pas sans conséquence pour l'environnement, optimiser l'engraissement de bovins bio nourris à l'herbe jusqu'à l'abattage – à plus de deux ans – permet des systèmes d'élevage économiquement et écologiquement performants.

La consommation de lait et de produits laitiers se situe autour de 50 kg par personne en Suisse (Rapport agricole 2022). Produire du lait de vache à partir d'herbe est le moyen le plus efficace de transformer nos herbages, qui constituent environ 70 % de la surface agricole, en aliment pour l'homme. Mais pour produire du lait, une vache doit vèler. Environ la moitié des veaux nés sont des mâles. Le plus souvent considérés comme un « sous-produit » de la production laitière, ils se retrouvent dans la filière de viande conventionnelle. Une minorité d'élevages misent sur un engraissement de ces bêtes pour produire de la viande de bœuf de pâturage bio.

Expérimenter soi-même le « low input, no cost »

Il y a bientôt un quart de siècle qu'Eric Meili, agronome et alors conseiller en élevage au FiBL, et Franz Steiner lui aussi au FiBL, ont jeté les bases puis développé la filière de la viande de bœuf de pâturage bio. L'élevage mère-veau était déjà pratiqué depuis des années et abattre les veaux mâles non valorisés n'était plus justifiable à leurs yeux. D'autant plus qu'ils connaissaient d'autres pratiques à l'étranger. C'est ainsi qu'Eric Meili a élevé chez le frère de Franz Steiner dix bêtes nourries exclusivement à l'herbe, sans maïs d'ensilage ni aliments concentrés, durant environ deux ans, jusqu'à obtenir une viande de qualité.

« Plus en adéquation avec les cycles naturels »

Romain Beuret

Ce premier test grandeur nature d'engraissement au pâturage sans vaches mères a permis de montrer qu'il est possible de presque doubler la quantité de viande produite à l'hectare, valorisant l'herbe impropre à la consommation humaine en ajoutant une valeur nutritionnelle et économique.

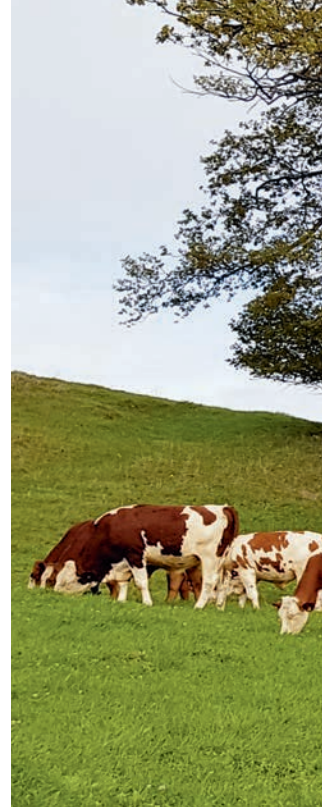
De la conviction aux labels

À la recherche d'une échelle et d'un impact supérieurs, Eric Meili a convaincu un premier grand distributeur de l'image positive que

véhiculerait cette filière. Ainsi est né le label « Bœuf de pâturage bio » de Migros et son cahier des charges pour de nouveaux débouchés commerciaux. Ce label a constitué une avancée éthique et environnementale. Mais si le veau n'a pas encore fini de développer ses propres défenses quand il est vendu et change d'exploitation à l'âge de 3 à 4 semaines (« trou immunitaire »), cela nécessite l'utilisation d'antibiotiques dans la ferme d'engraissement. Une aberration pour Eric Meili qui est allé persuader un autre distributeur de créer un nouveau label. Le concept du label « Bœuf de pâturage bio ALDI » est de garder les veaux dans l'exploitation qui les a vus naître sans les sevrer ni les transporter avant 120 jours, réduisant drastiquement l'utilisation des antibiotiques tout en assurant le bien-être animal. Un pas de plus vers une optimisation de l'utilisation des ressources.

À la recherche d'équilibre et de complémentarité

L'intérêt pour la viande de bœuf de pâturage bio a grandi au fil des années : les grandes surfaces et leurs labels permettent d'écouler une grande partie de la viande ; la recherche a analysé cette filière sous différents angles ; bouchers, restaurants et clients en vente directe ont (re-)découvert une viande avec une qualité nutritionnelle et un goût particuliers. Les éleveurs, eux, se sont lancés dans une méthode non enseignée dans les écoles. Ils ont appris sur le tas et échangé leurs expériences. À l'image de Romain Beuret, président de la communauté d'intérêt du Bœuf de pâturage bio, qui a développé un partenariat avec une exploitation laitière de vaches Montbéliardes, race à deux fins robuste, située à 2 km de la sienne dans le Jura. Cette exploitation met bas et élève les veaux jusqu'à leur sevrage autour de quatre mois. Puis ces veaux arrivent chez Romain Beuret pour être élevés au pâturage. Parfois il élève aussi des bêtes croisées Angus / Montbéliarde ou Limousin / Montbéliarde. Ces bêtes restent sur son exploitation environ deux ans. Certaines femelles retournent dans leur exploitation de naissance pour vèler, les autres animaux sont abattus pour la viande.



La viande issue de bœufs vivants
Das Fleisch von Weiderindern



ant les pieds dans l'herbe présente entre autres un taux élevé d'omega 3.
hat unter anderem einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

To beef or not to beef

On entend souvent le chiffre de 15 000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf publié par la FAO. Ce chiffre comprend toute l'eau nécessaire à l'élevage : l'eau bleue (réellement consommée par les animaux et l'irrigation des cultures), l'eau grise (utilisée pour dépolluer les effluents et les recycler) et l'eau verte (pluie) sans tenir compte des cycles biologiques. L'INRAE estime quant à elle que l'eau de pluie est captée dans les sols et utilisée par les plantes, le cycle continuant même sans animaux. Elle calcule ainsi qu'il faut entre 550 et 700 litres d'eau pour produire 1 kg de viande de bœuf. « En Suisse, explique Romain Beuret, sans compter la pluie mais en prenant en compte ce que boit l'animal, le nettoyage de l'écurie, de l'abattoir, du véhicule etc., on arrive à 100 litres d'eau nécessaires à produire 1 kg de bœuf dans nos élevages extensifs ». Bien loin des chiffres alarmistes qui peignent le diable sur la muraille ! « De plus, les ressources en eaux douces sont épargnées car la production de nutriments par le bétail est faible et l'utilisation de pesticides nulle. » Sans oublier que renoncer aux aliments concentrés importés évite les problèmes sociaux et environnementaux engendrés à l'étranger. Quant aux émissions de gaz à effet de serre : du carbone est stocké dans les systèmes herbagers, ce qui compense en partie les émissions de gaz à effet de serre. En outre, la pâture extensive entretient le paysage et est favorable à la biodiversité.

Lait et viande vont naturellement de pair. « Cela fait sens d'être plus en adéquation avec les cycles naturels. Parce qu'on remarque que si on pousse trop un système, il y a un déséquilibre et cela ne va plus », déclare Romain Beuret. Il est dommage que les débouchés manquent encore sur le marché, que la demande ne soit pas plus en expansion alors que cette production de viande est particulièrement durable sur nos herbages suisses.

PHOTO: ANNE BERGER

Anne Berger

WEIDERINDER

Mehr Wert für alle

Mit der längeren Verweildauer der Kälber auf dem Geburtsbetrieb und einer Fütterung ausschliesslich mit Gras in der Aufzucht steht die Bioweidemast für ein Haltungssystem, das sowohl einen gesundheitlichen, ökologischen als auch wirtschaftlichen Mehrwert bietet.

In der Biomilchproduktion fallen Kälber an, die nicht für die Zucht verwendet werden. Über den Handel werden sie in die konventionelle Kälber- oder Grossviehmast verkauft. Eine Alternative zu diesem Kanal aufzubauen und dazu beizutragen, dass möglichst keine Bio-Kälber mehr in den konventionellen Kanal abwandern, das war die Idee von Eric Meili, Agronom und damaliger Berater am FiBL, als er vor fast 25 Jahren das Projekt «Bio Weidemast» startete. In einem ersten Versuch einer Bioweidemast ohne Mutterkühe zog er zusammen mit Franz Steiner, ebenfalls vom FiBL, während rund zwei Jahren zehn Kälber resp. Rinder nur mit Gras auf, ohne Silomais und Kraftfutter. Die beiden konnten aufzeigen, dass so die Produktion von Fleisch pro Hektar praktisch verdoppelt werden kann, und es möglich ist, Qualitäts-Rindfleisch nur aus Grundfutter zu erzeugen. So kann wertvolles Ackerland zur direkten Produktion von Nahrungsmitteln genutzt werden und die Tierfütterung steht nicht in Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. Auf der Suche nach einer grösseren Wirkung konnte Eric Meili einen ersten Grossverteiler von der Idee überzeugen. So entstand das Migros-Label «Bio Weide-Beef». Dieses stellte aus ethischer und ökologischer Sicht schon einen Fortschritt dar. Wenn Kälber jedoch im Alter von drei bis vier Wochen verkauft und von einem Betrieb zum nächsten überführt werden, ist die Entwicklung ihrer Abwehrkräfte noch nicht abgeschlossen – die Kälber sind in einem «Immunloch». Dies erfordert den Einsatz von Antibiotika im Mastbetrieb. Ein Unding für Eric Meili. Er machte sich also daran, mit einem neuen Partner die bisherigen Standards weiterzuentwickeln. Das Konzept des Labels «ALDI Bio Weidebeef» besteht darin, die Kälber 120 Tage auf dem Geburtsbetrieb zu halten. Dadurch kann der Einsatz von Antibiotika drastisch reduziert und gleichzeitig das Wohlbefinden der Tiere gewährleistet werden. Ein weiterer Schritt zur Optimierung der Ressourcennutzung.

Anne Berger

Vollständiger Artikel via QR-Code
oder auf kleinbauern.ch/weiderinder



Wertvolle Vernetzungsarbeit für mehr Wertschöpfung

Mit der Aktionswoche für nachhaltige Ernährung möchte die Kleinbauern-Vereinigung die direkten Beziehungen zwischen Konsumenten, Bäuerinnen, Verarbeitern, Gastronomie und lokalem Gewerbe stärken. Dieses Ziel verfolgt auch das Netzwerk Schweizer Pärke, Partner der Regio Challenge 2023.

Auf Initiative des Juraparks Aargau beteiligten sich dieser sowie fünf weitere Schweizer Pärke an der Regio Challenge 2023. «Mit der Teilnahme wollten wir die Parkbevölkerung inspirieren, die Vielfalt an Produkten aus der nächsten Umgebung zu entdecken», sagt Nadine Markwalder, Projektleiterin im Fachbereich Regionalprodukte der Jurapark Aargau-Geschäftsstelle. Der Jurapark Aargau vermarktet lokale Produkte unter dem Label «Jurapark Aargau – regio.garantie». Die Hauptzutaten dieser Produkte müssen zu 100 % und das gesamte Produkt zu mindestens 80 % aus dem Parkgebiet stammen. Nadine erklärt: «Das Label garantiert ausserdem, dass mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region stattfinden.» Mehr als 360 zertifizierte Produkte umfasst das Sortiment im Jurapark Aargau aktuell. Zu den 37 Produzenten zählen nebst Landwirtschafts- und Weinbaubetrieben auch Metzgereien, Bäckereien und Imkereien. «Wir unterstützen die Betriebe bei der Zertifizierung, bei der Entwicklung von neuen Produkten, aber auch bei der Erschliessung von neuen Absatzkanälen, z.B. über Restaurants, den Detailhandel oder Online-shops.» Diese konkrete Beratungs- und Vernetzungsarbeit wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette angeboten.

Die Herausforderung bleibt

Ist es also einfacher, die Regio Challenge in einem Naturpark zu bestreiten, wo bereits direkte Beziehungen zwischen Höfen, Verarbeitung, Gastronomie und Handel gefördert werden? Nadine relativiert: «Selbst für die Gastrobetriebe innerhalb des Parks war es eine Herausforderung, ein vollständiges Menü aus regionalen Zutaten mit nur drei Jokern zu kreieren.» Drei Restaurants haben sich der kreativen Herausforderung schliesslich gestellt und während der Woche jeweils ein Regio Challenge-Menü angeboten. «Seitens Parkbevölkerung haben uns bereits in diesem Jahr vie-



Pizza «Regio Challenge», zubereitet von einer Teilnehmer:in im Jurapark Aargau während der diesjährigen Aktionswoche.
Pizza « Regio Challenge » mitonnée par un-e participant-e dans le Jurapark Aargau pendant la semaine d'action de cette année.

le Fotos von selbstgekochten Gerichten erreicht, was uns sehr gefreut hat», berichtet Nadine. Rezepte oder ein Einkaufsführer, der aufzeigt, wo man die Zutaten in der direkten Umgebung erwerben kann, könnten die Parkbevölkerung künftig noch zusätzlich motivieren, an der Regio Challenge teilzunehmen. «Uns geht es darum, die Bevölkerung neugierig zu machen und auf Entdeckungstour zu schicken – so erfahren sie, welche Zutaten in ihrer Region tatsächlich erhältlich sind.»

Um die regionale Wertschöpfung langfristig zu stärken, braucht es stetige Vernetzungsarbeit und Partner, die am gleichen Strick ziehen. Die Schweizer Pärke leisten diesbezüglich in ihren Regionen wertvolle Arbeit. Doch wer übernimmt diese Aufgabe ausserhalb der Parkgrenze? Die Regio Challenge ist eine alljährliche Gelegenheit, Beziehungen zu stärken und neu zu knüpfen.

Patricia Mariani

Die Kleinbauern-Vereinigung führte die Aktionswoche Regio Challenge diesen September bereits zum fünften Mal durch. Einen Rückblick mit Fotogalerie sowie einer Übersicht aller Pärke und Restaurants, die teilgenommen haben, finden Sie online.





Le Jurapark Aargau montre le paysage vallonné de la chaîne du Jura et du Jura tabulaire entre Aarau, Brugg, Laufenburg et Rheinfelden. Zum Jurapark Aargau gehört die Hügellandschaft des Ketten- und Tafeljuras zwischen Aarau, Brugg, Laufenburg und Rheinfelden.

REGIO CHALLENGE DANS LE JURAPARK AARGAU

Précieuse création de valeur régionale grâce au réseau

Avec son action pour une alimentation durable, l'Association des petits paysans souhaite renforcer les relations directes entre consommateur-trices, paysan-nes, transformateurs, restaurants et commerces locaux. Le Réseau des parcs suisses, partenaire du Regio Challenge en 2023, vise le même but.

À l'initiative du Jurapark Aargau, ce dernier et cinq autres parcs suisses ont participé au Regio Challenge 2023. « Avec notre participation, nous voulions inspirer la population du parc à découvrir la diversité des produits autour d'elle », explique Nadine Markwalder, collaboratrice du domaine Produits régionaux du Jurapark Aargau. Le Jurapark Aargau commercialise des produits locaux sous le label « Jurapark Aargau – regio.garantie ». Les ingrédients principaux doivent provenir à 100 % du territoire du parc et l'ensemble du produit à 80 % au moins. Nadine déclare : « Le label garantit en outre qu'au moins deux tiers de la création de valeur soient réalisés dans la région. »

L'assortiment du Jurapark Aargau comprend actuellement plus de 360 produits certifiés. Parmi les 37 producteur-trices se trouvent des exploitations agricoles et viticoles, des boucheries, des boulangeries et des apiculteurs. « Nous soutenons les exploitations lors de la certification et dans le développement de nouveaux produits mais aussi dans l'ouverture de nouveaux canaux de vente au sein des parcs, par exemple à travers les restaurants, le commerce de détail ou les boutiques en ligne. » Ce travail concret de conseil et de mise en réseau est proposé tout au long de la chaîne de création de valeur.

Le défi reste entier

Est-il plus facile de relever le Regio Challenge dans un parc naturel où les relations directes entre les fermes, la transformation, la gastronomie et le commerce sont encouragées ? Nadine relativise : « Même pour les restaurants à l'intérieur du parc, c'était un défi de créer un menu complet avec des ingrédients régionaux et seulement trois jokers. » Trois restaurants se sont lancés dans ce

L'Association des petits paysans a organisé la semaine d'action Regio Challenge en septembre pour la cinquième fois. Vous trouverez en ligne une rétrospective avec une galerie de photos ainsi qu'un aperçu de tous les parcs et restaurants qui ont participé.



défi créatif et ont chacun proposé un menu Regio Challenge pendant la semaine. « De la part de la population du parc, nous avons reçu déjà cette année de nombreuses photos de plats cuisinés par leurs soins, ce qui nous a fait très plaisir ! », rapporte Nadine. Des recettes ou un guide d'achat indiquant où l'on peut se procurer les ingrédients dans les environs immédiats pourraient à l'avenir motiver encore davantage la population du parc à participer au Regio Challenge. « Il s'agit pour nous d'éveiller la curiosité de la population et de l'envoyer à la découverte : elle apprendra ainsi quels ingrédients sont réellement disponibles dans sa région. »

Pour renforcer la création de valeur régionale à long terme, un travail de mise en réseau constant de partenaires tirant à la même corde est nécessaire. Les Parcs suisses accomplissent à ce propos un travail précieux dans leurs régions. Mais qui assure cette tâche en dehors des limites du parc ? Le Regio Challenge représente chaque année une occasion de renforcer les liens existants et d'en nouer de nouveaux.

Patricia Mariani

À PROPOS: GESICHTER UND GESCHICHTEN AUS DEM VORSTAND

«Die Arbeit mit der Natur macht mich zufrieden»

Sarah Elser engagiert sich in vielfältiger Weise als Brückenbauerin zwischen Bäuerinnen und Konsumenten. In ihren verschiedenen Tätigkeiten stehen die Landwirtschaft und die Förderung einer nachhaltigen Ernährung im Zentrum.

Sarah, du bist seit kurzem Mitglied im Vorstand der Kleinbauern-Vereinigung. Warum engagierst du dich bei uns?

Eine kleinstrukturierte, vielfältige und soziale Landwirtschaft ist für mich grundlegend für ein widerstandsfähiges Ernährungssystem, eine intakte Natur und eine «gesunde» Gesellschaft. Die Kleinbauern-Vereinigung als Bäuerinnen- und Konsumenten-Organisation, die klar Position bezieht zum politischen Geschehen, ist für mich der perfekte Wirkungsort.

Welchen Bezug hast du zur Landwirtschaft?

Die Landwirtschaft hat mich schon immer fasziniert und durch die Familie meiner Mutter hatte ich auch einen direkten Bezug

dazu. Während meines kunstwissenschaftlichen Studiums beschäftigte ich mich zunehmend mit dem Landwirtschafts- und Ernährungssystem. Nach ein paar Jahren Museumsarbeit merkte ich, dass ich mich ganz meiner Leidenschaft und meinen Interessen widmen will. Die Arbeit mit der Natur macht mich zufrieden.

Du bist bei Slow Food aktiv. Wofür setzt ihr euch ein?

Die Bewahrung der biologischen Vielfalt und zusätzliche Aspekte der Lebensmittel wie Genuss, Regionalität und traditionelles Handwerk sind wichtige Grundpfeiler. Mit unserem Engagement möchten wir eine respektvolle und wertschätzende Beziehung zwischen Stadt und Land, sowie zwischen Mensch, Tier und Natur fördern.

Gibt es Berührungspunkte mit der Kleinbauern-Vereinigung?

Ja. Slow Food wie auch die Kleinbauern-Vereinigung arbeiten auf ein vielfältiges, kleinbäuerliches, sozial und ökologisch nachhaltiges Landwirtschaftssystem, sowie ein regionales, saisonales und sozial faires Konsumverhalten hin.

Die Agrarpolitik steht auch in den nächsten Jahren vor Herausforderungen. Wie muss sich die Landwirtschaft darauf vorbereiten?

Als Schlüsselemente sehe ich Vielseitigkeit, Anpassungsfähigkeit, ressourcenschonende Produktion und Offenheit. Wichtig ist auch der Einsatz für gerechtere Löhne und faire Preise sowie ökologisch nachhaltige, regenerative Anbauweisen.

Wo siehst du dich selbst und die Landwirtschaft in der Schweiz in zehn Jahren?

Seit klein auf habe ich den Wunsch, auf einem eigenen Bauernhof mit Kühen im Stall zu arbeiten und zu leben. Bestimmt werde ich mich weiterhin für mehr Bewusstsein, Wertschätzung, Transparenz und soziale Gerechtigkeit engagieren. Wie die Landwirtschaft in der Schweiz in zehn Jahren aussieht? Hoffentlich vielfältig, kleinstrukturiert, sozial gerechter und ökologisch nachhaltig.

Interview: Stephan Tschirren

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



Sarah Elser ist seit dem Frühling 2023 Mitglied im Vorstand der Kleinbauern-Vereinigung. Die studierte Kunsthistorikerin arbeitet auf einem Gemüsebetrieb in der Nähe von Bern und beim Ernährungsforum Zürich. Dazu ist sie Mitglied im Kollektiv eines selbstverwalteten Bio-Ladens und engagiert sich bei Slow Food.

À PROPOS : ÉCHOS DU COMITÉ

« Le travail avec la nature me rend heureuse. »

Sarah Elser s'engage de multiples manières pour jeter des ponts entre les agriculteur-trices et les consommateur-trices. L'agriculture et la promotion d'une alimentation durable sont au cœur de ses diverses activités.

Sarah, tu es membre du comité de l'Association des petits paysans (VKMB) depuis ce printemps. Pourquoi cet engagement ?
Pour moi, une agriculture à petite échelle, diversifiée et sociale est essentielle pour un système alimentaire résilient, une nature intacte et une société « saine ». L'Association des petits paysans, en tant qu'organisation de paysan-nes et de consommateur-trices avec une position claire par rapport aux événements politiques, constitue pour moi un lieu d'action parfait.

Quel est ton lien avec l'agriculture ?

L'agriculture m'a toujours fascinée et j'avais un lien direct avec elle à travers la famille de ma mère. Pendant mes études d'histoire de l'art, je me suis intéressée de plus en plus au système agricole et alimentaire. Après avoir travaillé quelques années dans un musée, je me suis rendu compte que je voulais me consacrer entièrement à ma passion et à mes intérêts. Le travail avec la nature me rend heureuse.

Tu es active au sein de Slow Food. Quels sont ses engagements ?

La préservation de la diversité biologique alimentaire, le plaisir, la régionalité et l'artisanat traditionnel sont d'importants piliers. Par notre engagement, nous souhaitons promouvoir une relation respectueuse et valorisante entre la ville et la campagne, ainsi qu'entre l'homme, l'animal et la nature.

Y a-t-il des points communs avec l'Association des petits paysans ?

Oui. Comme l'Association des petits paysans, Slow Food œuvre en faveur d'un système agricole diversifié, à petite échelle, socialement et écologiquement durable, ainsi que d'un comportement de consommation régional, saisonnier et socialement équitable.



Sarah Elser est membre du comité de l'Association des petits paysans (VKMB) depuis le printemps 2023. Elle a étudié l'histoire de l'art et travaille dans une exploitation maraîchère près de Berne et au Forum de l'alimentation de Zurich. Elle est également membre du collectif d'un magasin bio autogéré et s'engage au sein de Slow Food.

Ces prochaines années, la politique agricole sera confrontée à de grands défis. Comment l'agriculture doit-elle s'y préparer ?

J'estime que les éléments clés sont la polyvalence, la capacité d'adaptation, une production qui préserve les ressources et l'ouverture. Il est également important de s'investir pour des salaires et des prix équitables, ainsi que pour des méthodes de culture écologiquement durables et régénératives.

Où te vois-tu dans dix ans et comment vois-tu l'agriculture ?

Depuis toute petite, j'aimerais travailler et vivre dans ma propre ferme avec des vaches dans l'étable. Je continuerai certainement à m'engager pour davantage de conscience, d'estime, de transparence et de justice sociale. À quoi ressemblera l'agriculture suisse dans dix ans ? J'espère qu'elle sera diversifiée, à petite échelle, socialement plus équitable et écologiquement durable.

Interview: Stephan Tschirren

Entretien intégral : petitspaysans.ch/apropos-sarahelser

«Läbe i de Räbe»

Die Vinifizierung von Weinen, die den natürlichen Charakter beim Geniessen zum Ausdruck bringen, ist ihr Credo, der Erhalt der biologischen Vielfalt ihr Herzensprojekt. Auf dem Weingut von Martina Christe und Christoph Riesen hoch über dem Bielersee ist es möglich, an ihrer Vision eines lebendigen Rebberges teilzuhaben.

Die Weingärten von Le Murmure liegen oberhalb von Alfermée und Tüscherz sowie in Twann, und verteilen sich auf 2,4 ha. Es sind meist Steillagen, mit Trockensteinmauern terrassiert, die Martina Christe und Christoph Riesen überwiegend von Hand bewirtschaften. Die Artenvielfalt liegt ihnen dabei besonders am Herzen. Strukturen wie Ast- und Steinhäufen, Bäume, Sträucher und Ausgleichsflächen bieten wertvollen Lebensraum. Sogar Nuss- und Zwetschgenbäume und der in den Rebbergen fast verschwun-

dene rote Weinbergpfirsich finden ihren Platz zwischen den Reben. Seltene Zwiebelpflanzen wie die Weinbergtulpe und so viele neue Rebsorten als möglich sollen dazukommen. Mit dem Projekt «Läbe i de Räbe» ist es möglich, dieses Engagement zu unterstützen. Mit 30 Fr. pro Jahr kann symbolisch ein Quadratmeter Rebland bei Le Murmure gepachtet werden. Damit tragen die Pächterinnen dazu bei, die Pflanzen- und Tiervielfalt zu fördern, die Gesundheit der Böden zu verbessern

Marché



Semeurs de saveurs
Famille Pittet
1695 Villarod FR
026 411 45 07
j-m.pittet@bluewin.ch
semeursdesaveurs.ch

Saveurs fribourgeoises

Le nom annonce la philosophie de Béatrice et Jean-Marc Pittet : Semeurs de saveurs ! Ils sèment des graines, entretiennent la terre nourricière et récoltent de quoi nous enchanter avec des saveurs sucrées et salées selon des recettes traditionnelles du terroir fribourgeois. Bon sens, diversification et renforcement du tissu social ne sont pas des vains mots sur cette exploitation labellisée bio depuis l'année 2000 pour concrétiser des pratiques et des convictions de longue date. Les œufs des poules servent entre autres à fabriquer de délicieuses meringues et autres gourmandises. Les céréales anciennes sont apportées au moulin Astrié d'une ferme à 15 km de là pour produire des farines. Sont aussi cultivées par exemple de la moutarde, des lentilles et de la caméline. Pour valoriser cette culture de caméline, une installation de triage a été développée afin d'obtenir des graines propres et ainsi une huile (pressée au fameux Moulin de Sévery) de qualité. Trier les graines est devenu une activité en soi proposée comme service aux exploitations voisines. Les tourteaux de caméline ? Ils complètent l'alimentation des bœufs, nourris à l'herbe et aux fourrages produits sur la ferme, du Bœuf de pâturage Bio donc, dont la viande est préparée par un artisan-boucher de la région. Pour se régaler de produits de qualité en toute bonne conscience, on peut commander par courriel ou téléphone, ou se rendre sur place ! (ab)



Le Murmure
Bernstrasse 38
3045 Meikirch
weine@lemurmure.ch
@le_murmure_weine
lemurmure.ch

und so Lebensraum zu schaffen, in dem sich Mensch und Tier wohlfühlen. Im Gegenzug gibt es eine jährliche thematische Führung mit Apéro im Rebberg und die namentliche Erwähnung auf der Website, falls gewünscht.

Über leurmure.ch kann man sich als Pächter anmelden oder die Patenschaft als Geschenk bestellen. Und es ist selbstverständlich möglich, im Webshop die Weine zu kaufen, die Le Murmure nach den Richtlinien von Bio Suisse und Demeter keltert. (ar)



Malternative
Rue du Levant 167
1920 Martigny (VS)
malternative.bio
@malternative.bio

Solution Malternative

Convaincus de la possibilité de faire une bière 100 % locale en qualité bio, David et Romain lancent la brasserie artisanale Malternative en 2016 chez eux à Martigny. Les deux associés trouvent d'abord de l'orge et du houblon suisses et produisent leur première bière labellisée Bourgeon Bio Suisse. Mais ils rêvent déjà d'une toute première bière 100 % valaisanne et partent à la rencontre d'agriculteurs du canton afin de démarrer des cultures d'orge brassicole et de houblon, puisqu'aucune n'existe encore. Ils découvrent respectivement la famille Knecht et Zollinger dans le Bas-Valais et Nicolas Lorétan dans le Valais central pour qui ce projet un peu fou résonne comme une belle opportunité de se diversifier.

De ces magnifiques collaborations naît tout naturellement la « VALAIS » : une bière blonde de haute fermentation labellisée « Marque Valais – Qualité certifiée ». Leur gamme de bières va maintenant de la blonde à la noire, en passant par la blanche, l'ambree et même une bière au gingembre cultivé dans le canton de Zurich.

Dans l'optique de revaloriser les sous-produits de la brasserie, une micro-boulangerie a été créée et transforme désormais les drêches et la bière issue des pertes de transfert en diverses variétés de crackers à haute valeur nutritionnelle. Une production locale et écoresponsable ! (Malternative)



Huhn + Hahn

Mit Zweinutzungshühnern ist eine tiergerechte und ökologischere Produktion von Eiern und Hühnerfleisch möglich, davon ist die Köchin Anna Pearson überzeugt. Deshalb hat sie die Plattform «Huhn + Hahn» gegründet. Für das Bezugsquellen-Verzeichnis sucht sie Kleinproduzent:innen, die Eier und Fleisch von Rassehühnern und Zweinutzungshühnern aus ökologischer Zucht vermarkten. Interessierte können sich direkt online registrieren. huhnundhahn.ch

La cuisinière Anna Pearson en est convaincue : il est possible de produire des œufs et de la viande de poulet de manière plus écologique et respectueuse des animaux avec les poules à deux fins. Elle a donc créé a plateforme « Huhn + Hahn » (poule + coq). Afin de compléter son répertoire de fournisseurs, elle est à la recherche de petit-es producteur-trices qui commercialisent des œufs et de la viande de poules de race ou de poules à deux fins issues d'un élevage écologique. Les personnes intéressées, aussi en Suisse romande, peuvent s'enregistrer. huhnundhahn.ch

Kämpfen lohnt sich

Das letzte Magazin zum Thema «Frauen in der Landwirtschaft» hat viele Reaktionen ausgelöst – insbesondere die Geschichte von Valérie Maurer. Stellvertretend dafür ein Brief aus Graubünden:

Liebe Valérie

Auch meine Eltern, Brüder, die ganze Verwandtschaft wollten nicht, dass ich als ausgebildete Frau vor über dreissig Jahren den Hof mütterlicherseits übernehmen sollte. Obwohl ich bereit war, dieses bäuerliche Abenteuer mit sechs Tanten und Onkeln einzugehen, war das abweisende Argument: mein Geschlecht. Meine Bedenken, dass ein Mann die bäuerliche soziale Komponente nicht besser managen würde, konnte meine Familie nicht überzeugen. Die Tatsache, dass ich den Hof nicht übernehmen sollte – ich war nur eine Frau – machte mich so wütend, dass ich einen Anwalt gegen meine Familie engagierte [...]. Schon nach kurzer Zeit mussten meine Verwandten nachgeben. Dieser Erfolg hat mich stärker werden lassen. Auch bin ich überzeugt, dass das Bäuer:innen-Sterben nicht so dramatisch wäre, würde die Erbfolge über die Töchter laufen. Liebe Valérie, kämpfen lohnt sich!

Herzliche Grüsse,
Donata Clopath

Was uns freut: Es haben sich einige Betriebe gemeldet, die eine Nachfolge suchen – vielleicht findet Valérie ja doch noch ihren Hof.

Buchtipp: Aus dem Leben einer Kuh

In seinem Essay «Lentille. Aus dem Leben einer Kuh» geht Urs Mannhart der Frage nach, ob Nutztiere eine Persönlichkeit haben und was daraus folgt, wenn wir ihnen eine Persönlichkeit zugestehen. Dafür gibt er intime Einblicke in seine tägliche Arbeit mit Kühen auf einem Kleinbetrieb im Jura, vergleicht diesen mit Massentierhaltungsbetrieben und bringt uns auf den aktuellen Wissensstand der Tierphilosophie und -ethik. **Matthes & Seitz, Berlin 2022**

Commerce équitable local

Le commerce équitable Nord-Sud global s'est développé au cours des années face aux inégalités et injustices des échanges. Des projets de commerce équitable local, clairement identifié comme moyen d'accompagner la transition agroécologique, progressent désormais sous nos latitudes. En Suisse, un groupe de travail se penche sur l'identification des valeurs et critères du commerce équitable local depuis 2021. Il vient d'organiser un échange entre expert-es et met à disposition des informations, notions et définitions pour approfondir ces idées et inspirer des initiatives partagées.

bread-collective.com/commerce-equitable-local

Impressum

Agricoltura 04, 11/2023
Auflage 17'000 Ex., erscheint 4x jährlich
Tirage 17 000 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

Anne Berger (ab), Mirjam Bühler (mb), Patricia Mariani (pm), Annemarie Raemy (ar, Redaktionsleitung / direction de rédaction), Bettina Stampfli (bs), Stephan Tschirren (st)

Grafik Graphisme

Id-K Kommunikationsdesign, Bern
Priska Neuenschwander, Kloten

Übersetzung / Korrekturen Traduction / Correction

Anne Berger, Daisy Maglia, Annemarie Raemy

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 :

Stratégie climat 2050

Début septembre, l'OFAG a présenté la Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050. La Confédération poursuit ainsi un objectif essentiel et urgent. Le paquet de mesures complémentaire est cependant loin d'être suffisant pour atteindre les buts. L'Association des petits paysans l'a déjà signalé pendant l'élaboration et a entre autres exigé des mesures efficaces telles que des taxes d'incitation, des droits de douane durables et une orientation conséquente vers une plus grande vérité des coûts.

Remise de fermes extra-familiale

Avec la pétition « Chaque ferme compte », l'Association des petits paysan·nes a attiré l'attention sur les obstacles de la remise de fermes extra-familiale et l'accès à la terre. Car malgré la mort des exploitations, de nombreux agriculteur·trices bien formés ne trouvent pas de ferme. Le droit foncier rural est entre autres surtout orienté sur la transmission des exploitations au sein de la famille. Dans le cadre de sa révision partielle prévue, l'Association des petits paysans défendra les préoccupations des cédants et successeurs hors de la famille.

Génie génétique

Avec la fin du moratoire en 2025, le génie génétique revient à l'agenda politique. Le contexte reste le même avec les nouveaux procédés de génie génétique : le marché des semences se concentre et la coexistence comme la liberté de choix des consommateur·trices ne sont ni réglées ni assurées. Mais la pression pour une autorisation rapide de mise sur le marché de nouvelles techniques augmente. L'Association des petits paysans s'engage pour une régulation stricte de tous les organismes génétiquement modifiés (OGM) en agriculture.



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:

Klimastrategie 2050

Anfangs September hat das BLW die Klimastrategie Landwirtschaft und Ernährung 2050 präsentiert. Damit verfolgt der Bund eine wichtige und dringliche Zielsetzung. Das ergänzende Massnahmenpaket reicht für die Zielerreichung allerdings bei weitem nicht aus. Die Kleinbauern-Vereinigung hat bereits während des Erarbeitungsprozesses darauf hingewiesen – und unter anderem griffige Massnahmen wie Lenkungsabgaben, nachhaltige Zölle sowie die konsequente Ausrichtung hin zu mehr Kostenvorteilen gefordert.

Ausserfamiliäre Hofübergabe

Mit der Petition «Jeder Hof zählt» haben wir auf die Hürden bei der ausserfamiliären Hofübergabe und dem Zugang zu Land aufmerksam gemacht. Denn trotz Hofsterben finden viele gut ausgebildete Landwirtinnen und Landwirte keinen Betrieb. Die Gründe sind vielfältig, einer davon liegt im Bäuerlichen Bodenrecht BGG. Dieses ist vorwiegend auf die innerfamiliäre Hofübergabe ausgerichtet. In der geplanten Teilrevision des BGG wird die Kleinbauern-Vereinigung für die Anliegen von ausserfamiliären Hofnachfolgenden und -abgebenden einstehen.

Gentechnik

Mit dem Ende des Moratoriums 2025 kommt die Gentechnik wieder auf die politische Agenda. Die Ausgangslage bleibt mit den neuen gentechnischen Verfahren dieselbe: Es findet eine Konzentration auf dem Saatgutmarkt statt, und die Koexistenz sowie Wahlfreiheit der Konsumentinnen ist weder geregelt noch gesichert. Trotzdem steigt der Druck für eine schnelle Marktzulassung der neuen Gentechnik. Die Kleinbauern-Vereinigung setzt sich für die Regulierung aller gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in der Landwirtschaft im Gentechnikgesetz ein.



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

