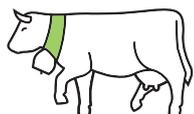


Agricoltura

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



KLEINBAUERN.CH
PETITSPAYSANS.CH



Gesunde Nahrung für alle!

Was selbstverständlich klingt, ist in der Umsetzung nicht so einfach. Denn Zugang zu gesunden Nahrungsmitteln ist insbesondere für Menschen mit geringem Einkommen eine grosse Herausforderung. Ernährungssouveränität setzt an diesem Punkt an: Sie stärkt das Recht der Menschen, ihre Lebensmittelsysteme – von der Produktion bis zum Konsum – selbst zu gestalten und verteidigt bäuerliches Wissen gegen agrarindustrielle Abhängigkeiten.

Eine Einleitung ins Thema und einen Überblick über verschiedene Initiativen findet sich auf Seite 7. Für diese Ausgabe haben wir Menschen besucht, die Ernährungssouveränität leben: Die Reise beginnt in Kalifornien (USA), wo ein System aus Lebensmittelgutscheinen frische Nahrungsmittel aus lokaler Produktion armutsbetroffenen Personen zugänglich macht (S. 5–6).

Weiter geht es ins tropische Klima, genauer gesagt in den Süden des Senegals (S. 8–9). Hier bauen Bäuerinnen und Bauern gemeinschaftlich und ohne Entgelt lokalen Reis an, von dem alle Bedürftigen profitieren können. Zurück in der Schweiz machen wir einen Abstecher nach Sarnen (OW), wohin uns das Projekt der Selbsterntegärten gelockt hat. Hier können die Konsumentinnen und Konsumenten ihr eigenes Gemüse ernten und erleben so hautnah, was es heisst, sich selbst zu versorgen (S. 12–13).

Nach Abschluss meines Masterstudiums freue ich mich, künftig für die Kleinbauern-Vereinigung zu texten und spannende Hintergründe aufzuspüren – als interessierte Konsumentin mit grossem Gemüsegarten und Neugier auf alles, was unsere Landwirtschaft bewegt. Viel Spass bei der Lektüre!

Alina Schönmann



Une alimentation saine pour tous

Ce qui semble aller de soi n'est pas si facile à mettre en œuvre. L'accès à une alimentation saine constitue un défi majeur, en particulier pour les personnes à faible revenu. La souveraineté alimentaire commence là : elle renforce le droit des personnes à concevoir elles-mêmes leurs systèmes alimentaires, de la production à la consommation, et défend les savoirs paysans contre les dépendances agro-industrielles.

Une introduction au sujet et un aperçu de diverses initiatives sont présentés à la page 7. Pour ce numéro, nous avons rendu visite à des personnes qui vivent la souveraineté alimentaire : le voyage commence en Californie (USA), où un système de bons alimentaires permet aux personnes défavorisées d'accéder à des aliments frais issus de production locale (pp. 3–4). Nous poursuivons notre voyage sous les tropiques, dans le Sud du Sénégal (pp. 10–11). Ici, des paysannes et paysans cultivent en commun et sans rémunération du riz local dont peuvent profiter toutes les personnes dans le besoin. De retour en Suisse, nous faisons un détour par Sarnen (OW), attirés par le projet des jardins en auto-récolte. Les consommateurs et consommatrices peuvent y récolter leurs propres légumes et réaliser ce que veut dire produire soi-même sa nourriture (pp. 12–13).

Après avoir terminé mes études de Master, je me réjouis de pouvoir désormais écrire des textes pour l'Association des petits paysans et découvrir des informations passionnantes en tant que consommatrice intéressée cultivant un grand jardin et curieuse de tout ce qui touche à l'agriculture. Bonne lecture !

Alina Schönmann

Inhalt Sommaire

3 **Sécurité alimentaire**
Vente directe et nutrition en Californie (USA)

5 **Lebensmittelhilfe aus lokaler Produktion**
Direktverkauf und gesunde Ernährung in Kalifornien (USA)

7 **Bien se nourrir**
Contribution de Gaëlle Bigler

8 **Reisanbau im Senegal**
Miteinander anbauen, füreinander sorgen

10 **Riziculture collective au Sénégal**
Cultiver ensemble et prendre soin les uns les autres

12 **Selbsterntegärten**
Selbstbestimmter Zugang zu gesunder Nahrung

14 **Im Fokus / Coup d'œil sur...**

16 **Marché**

18 **Varia**

19 **Votre don – notre engagement**
20 **Ihre Spende – unser Engagement**

Foto Titelseite / Photo de couverture
Selbsterntegärten Summerweid, Sarnen (OW)
© Selbsterntegarten.ch



Le marché Heart of the City Farmers est la seule possibilité d'approvisionnement de ce quartier défavorisé au centre de San Francisco. Im Zentrum von San Francisco ist der Heart of the City Farmers' Market der einzige Ort, an dem Lebensmittel eingekauft werden können.

VENTE DIRECTE ET NUTRITION EN CALIFORNIE (USA)

Aide alimentaire liée à la production locale

En Californie, plus de 15 % de la population sont en situation d'insécurité alimentaire. Plusieurs programmes et initiatives de différents acteurs publics et privés existent pour permettre à des personnes en situation précaire de mieux se nourrir tout en aidant les petits paysans à écouler leur production.

La région de la baie de San Francisco, ou Bay Area, abrite près de 8 millions d'habitants. C'est l'une des régions les plus riches des États-Unis. Et pourtant, près de la moitié des personnes résidant dans cette région ont des revenus faibles à très faibles. Le Département californien de l'alimentation et de l'agriculture gère l'*Office of Farm to Fork* (bureau de la fourche à la fourchette) pour favoriser l'accès de tous les Californiens et Californiennes à des aliments sains et nutritifs produits en Californie. Un canal de vente directe passe par les marchés de fermes locales, ces derniers jouant un rôle important dans le système alimentaire californien.

Sécurité alimentaire des personnes défavorisées

Le programme *CalFresh* fournit des prestations alimentaires aux personnes et aux familles à faible revenu de Californie tout en apportant des avantages économiques aux communautés, sous forme d'argent versé sur une carte utilisable comme une carte bancaire. Il n'est pas possible d'utiliser *CalFresh* pour acheter en magasin des aliments prêts-à-consommer ou à réchauffer ni des produits non alimentaires tels que de la nourriture pour animaux, des articles ménagers ou des vitamines. De plus, les personnes de plus de 60 ans, en situation de handicap ou sans abri peuvent acheter des repas dans certains restaurants (Restaurant meals program). Le Département de l'agriculture approuve les maga-

sins de ce programme, qui doivent proposer une grande diversité d'aliments de base, incluant des denrées périssables : marchés, épiceries, coopératives de producteurs ou certains sites d'achat en ligne pour des livraisons à domicile.

Le consortium californien *Market Match*, financé en partie par le Département californien de l'alimentation et de l'agriculture et en partenariat avec l'*Ecology Center*, double le pouvoir d'achat des bénéficiaires de *CalFresh* en leur distribuant des jetons et des bons échangeables uniquement contre des fruits et des légumes frais et non transformés, renforçant le système alimentaire local. Ses marchés sont également associés à un programme de nutrition à base de produits paysans pour les femmes, enfants et nourrissons (*Women, Infants and Children – Farmers Market Nutrition Program*) qui aide les mères à faible revenus à sélectionner, stocker et préparer des produits frais achetés avec des bons utilisables uniquement auprès de familles paysannes locales, de marchés ou de stands en bord de route.

« Notre programme d'accès à la nourriture nous distingue des autres marchés. »

Steve Pulliam



En Californie, les bons alimentaires des programmes d'aide ne peuvent être utilisés que pour acheter des produits frais et locaux. In Kalifornien dürfen Lebensmittelgutscheine aus Hilfsprogrammen nur für den Kauf lokaler Produkte verwendet werden.

« We grow what we sell »

Deux fois par semaine et durant toute l'année se déroule le marché *Heart of the City Farmers' Market* depuis 1981. Ce marché indépendant à but non lucratif est géré par des agricultrices et agriculteurs. Ici pas de chichi, la plupart des stands n'ont que le nom de la ferme sur des pancartes ou des banderoles « *California grown* » ou « *Certified Organic* » ou pour attirer la clientèle. Mais les acheteurs sont là. Ils vivent dans ce coin de la ville plutôt défavorisé, dans lequel on ne trouve pas de supermarché, et sont issus de différentes couches de population. « Notre programme d'accès à la nourriture nous distingue des autres marchés. Il est de loin le plus important de Californie et l'un des plus importants du pays », déclare Steve Pulliam, directeur de ce marché regroupant une quarantaine de producteur-trices. Ce programme complète le budget pour l'achat d'aliments essentiels à la santé et au bien-être. Il aide les personnes les plus exposées à l'insécurité alimentaire. Les bénéficiaires peuvent acheter des produits alimentaires ainsi que des semences et des plantes à cultiver pour nourrir leur famille.

Ces programmes sont un moyen gagnant-gagnant d'aider des personnes en difficulté financière dans ce qui touche à leur assiette et leur santé, tout en soutenant la production agricole locale. Malheureusement, ce type d'initiatives sont dépendantes de bonnes volontés politiques. Le Département fédéral américain vient d'annoncer par exemple la fin du financement du programme *Local Food for Schools* qui permettait depuis quelques années aux écoles de se procurer des produits frais provenant de petites fermes locales pour les repas scolaires, représentant plus d'un milliard de dollars de contrats pour de petites exploitations, éleveurs et pêcheurs. Une perte pour le bien-être collectif.

Anne Berger

Caisse alimentaire et nouvelle monnaie en Suisse

En 2023, 67 % des votant-es de Genève ont dit oui à l'inscription du **droit à l'alimentation** dans la Constitution genevoise, une première en Suisse. Cela consacre le droit de toute personne d'avoir accès à une alimentation adéquate, produite de façon durable et équitable et qui remplit les besoins physiologiques, sociaux et culturels. Un projet de loi cantonale est en cours d'élaboration. Plusieurs organisations de la société civile sont déjà en train de concevoir un projet pilote concret de démocratie alimentaire, soutenu par les communes de Genève et de Meyrin : la **Caisse genevoise de l'alimentation (Calim)**. Deux comités citoyens de ces communes réfléchissent à une gouvernance citoyenne pour relocaliser des filières alimentaires dans les quartiers et recréer du lien entre les mangeur-ses et les paysan-nes. L'idée est une allocation mensuelle dédiée aux produits alimentaires qui couvrirait environ la moitié du budget alimentaire d'une personne à Genève. Les membres de la caisse paieraient une cotisation définie sur la base de différents critères, p. ex. le revenu

disponible, le budget alimentaire ou des questions permettant d'exprimer les limites qui régissent nos choix alimentaires. Un budget collectif et solidaire serait ainsi créé. Ces allocations ne pourraient être dépensées que dans des structures locales conventionnées adhérant à une charte (p. ex. épiceries, marchés, paniers en abonnement, restaurants). Il s'agit d'instaurer un système alimentaire plus juste de la fourche à la fourchette, aussi pour les personnes en difficulté financière, où les décisions sont prises collectivement et démocratiquement. Une autre initiative écoresponsable en Suisse romande est la création d'une nouvelle monnaie locale complémentaire : le **Franc Paysan**. L'association a lancé cette monnaie en septembre 2024 et veut dynamiser les circuits courts de produits agricoles locaux pour se réappropriier le système alimentaire. Les consommateur-trices, mais aussi des entreprises locales et des collectivités, soutiennent ainsi les producteur-trices de la région en améliorant leur alimentation et réduisant leur empreinte écologique.

DIREKTVERKAUF UND GESUNDE ERNÄHRUNG IN KALIFORNIEN (USA)

Lebensmittelhilfe aus lokaler Produktion

In Kalifornien lebt mehr als jede siebte Person in Ernährungsunsicherheit. Öffentliche und private Initiativen setzen genau hier an: Sie ermöglichen benachteiligten Menschen den Zugang zu frischen Lebensmitteln und stärken gleichzeitig kleine landwirtschaftliche Betriebe vor Ort.

In der Region rund um die Bucht von San Francisco, *Bay Area* genannt, leben fast 8 Millionen Menschen. Es ist eine der wohlhabendsten Regionen der Vereinigten Staaten. Und doch hat fast die Hälfte der Einwohnerinnen und Einwohner nur ein niedriges bis sehr niedriges Einkommen. Um allen Kalifornierinnen und Kaliforniern den Zugang zu gesunden und regionalen Lebensmitteln zu ermöglichen, hat das kalifornische Landwirtschafts- und Ernährungsministerium das *Office of Farm to Fork*, also das «Vom-Hof-zur-Gabel-Büro», eingerichtet. Es arbeitet in seinen Projekten und Initiativen unter anderem mit den lokalen Bauernmärkten zusammen, die eine wichtige Rolle im kalifornischen Ernährungssystem einnehmen.

Ernährungssicherheit für sozial benachteiligte Menschen

Die *CalFresh*-Fördermassnahme bietet Lebensmittelhilfe für einkommensschwache Personen und Familien in Kalifornien an und bringt gleichzeitig wirtschaftliche Vorteile für die Gemeinden. Die Hilfe wird in Form von Geld auf eine Karte ausbezahlt, die wie eine Bankkarte genutzt werden kann. *CalFresh* kann weder für Fertiggerichte noch für Non-Food-Produkte wie Tierfutter, Putzmittel oder Vitamine genutzt werden. Über 60-jährige Personen, an einem Handicap leidende Menschen oder Obdachlose können jedoch in gewissen Restaurants Gerichte kaufen. Am Programm teilnehmen können Märkte, Lebensmittelgeschäfte, Erzeugungsgenossenschaften und Onlineseiten mit Hauslieferdienst. Diese müssen jedoch vom Ernährungs- und Landwirtschaftsdepartement zugelassen werden und eine grosse Vielfalt an Grundnahrungsmitteln anbieten.

Das kalifornische Konsortium *Market Match*, das ebenfalls vom kalifornischen Landwirtschafts- und Ernährungsdepartement mitfinanziert wird, verdoppelt den Betrag der *CalFresh*-Empfänger in Form von Gutscheinen. Diese können ausschliesslich gegen frisches, unverarbeitetes Obst und Gemüse von bäuerlichen Familienbetrieben, Märkten oder Strassenständen eingelöst werden, womit gleichzeitig das lokale Ernährungssystem gestärkt wird. Neben Obst und Gemüse können die *Market Match*-Gutscheine auch für Saatgut und Setzlinge genutzt werden. Besonders von Ernährungsunsicherheit betroffen sind Familien mit geringem Einkommen, darunter viele Mütter mit kleinen Kindern. Für sie gibt es ein zusätzliches Programm, das sie nicht nur finanziell



Ein Drittel der kalifornischen Bauernhöfe bewirtschaftet weniger als 4 ha (Daten von 2017). Viele davon sind Familienbetriebe. *Un tiers des exploitations agricoles californiennes cultivent moins de 4 ha (données 2017). Beaucoup sont des fermes familiales.*



Einige Bauern setzen im Direktverkauf auf alte oder seltene Sorten, die nicht in Supermärkten erhältlich sind.
Certains paysans privilégient la vente directe et misent sur des variétés anciennes ou rares non disponibles en grande surface.

unterstützt, sondern auch zeigt, wie frische Nahrungsmittel richtig ausgewählt, gelagert und zubereitet werden.

«We grow what we sell»

Engelöst werden können die Lebensmittelgutscheine unter anderem am *Heart of the City Farmers' Market*. Seit 1981 ist er zweimal in der Woche während des ganzen Jahres im Zentrum von San Francisco zu finden. Dieser Markt umfasst um die 40 Produzentinnen, ist unabhängig, gemeinnützig und durch die Landwirte selbst organisiert. Die Stände haben keinen Schnickschnack und sind oft nur mit dem Namen des Betriebs oder Spruchbändern wie «*California Grown*», «*Certified Organic*» oder «*Family Farm*» gekennzeichnet. Trotzdem ist der Markt gut besucht, denn in den umliegenden Vierteln findet sich kein Supermarkt. «Was uns von anderen Märkten unterscheidet, ist unser Programm für den Zugang zu Lebensmitteln. Das Programm ist mit Abstand das wichtigste in Kalifornien und eines der wichtigsten im ganzen Land», erklärt Marktdirektor Steve Pulliam in Zusammenhang mit *Market Match*.

«Was uns von anderen Märkten unterscheidet, ist unser Programm für den Zugang zu Lebensmitteln.»

Steve Pulliam

Direktvermarktung. Leider sind solche Initiativen vom politischen Willen abhängig. So hat das US-Bundesministerium kürzlich angekündigt, die Finanzierung des Programms *Local Food for Schools* einzustellen. Mit dieser Fördermassnahme können Schulen in den ganzen USA seit einigen Jahren frische Produkte von kleinen Betrieben beziehen. Die Sistierung bedeutet einen Verlust von über einer Milliarde Dollar für kleine Betriebe, Viehzüchter und Fischer. Ein Rückschlag für das Gemeinwohl.

Anne Berger

Lebensmittelkasse und eine neue Währung in der Schweiz

2023 stimmten 67 % der Stimmbevölkerung des Kantons Genf dafür, das **Recht auf Nahrung** in der Kantonsverfassung festzuschreiben – ein Novum in der Schweiz. Damit wird das Recht jedes Menschen auf Zugang zu nachhaltig und gerecht produzierter Nahrung, die zudem physiologische, soziale und kulturelle Bedürfnisse erfüllt, gesetzlich verankert. Ein Gesetzesentwurf wird derzeit ausgearbeitet.

Mit Unterstützung der Gemeinden Genf und Meyrin arbeiten mehrere zivilgesellschaftliche Organisationen bereits jetzt am Pilotprojekt für eine **Lebensmittelkasse (caisse genevoise de l'alimentation, Calim)**. In der Gemeinde Meyrin und dem Genfer Quartier Pâquis haben sich zwei Bürgerkomitees geformt, die Ideen diskutieren, wie Lebensmittelläden in die Quartiere zurückgeholt und wie Konsumenten näher an die Produktion gebracht werden können. Eine aus diesem Prozess entstandene Idee ist eine Lebensmittelkasse, die folgendermassen funktioniert: Alle Mitglieder erhalten einen monatlichen Zuschuss für Nahrungsmittel, der etwa die Hälfte eines typischen Nahrungsmittelbudgets in Genf abdeckt. Die Kasse wird aus Beitragszahlungen der Mitglieder finanziert, deren Höhe sich nach verschiedenen Kriterien wie verfügbares Einkommen, Lebensmittelbudget und anderen persönlichen Faktoren richtet. Auf diese Weise würde ein gemeinschaftliches und solidarisches Budget geschaffen. Der Zuschuss aus der Kasse könnte nur in anerkannten lokalen Einrichtungen (z. B. Lebensmittelläden, Märkte, Gemüseabos, Restaurants) ausgegeben werden, die sich an eine Charta halten. Ziel ist die Schaffung eines gerechteren Ernährungssystems vom Feld bis zum Teller, das auch Menschen mit kleinem Budget den Zugang zu gesunder Nahrung ermöglicht. Eine weitere Initiative in der Westschweiz ist die Schaffung der neuen **Regionalwährung Franc Paysan**. Der gleichnamige Verein, der diese Währung im September 2024 ins Leben rief, will lokale Kreisläufe für landwirtschaftliche Produkte stärken und die Selbstbestimmtheit im Ernährungssystem zurückergangen. Die Konsumentinnen, aber auch lokale Unternehmen und Körperschaften unterstützen so die lokalen Produzenten. Gleichzeitig verbessern die Verbraucher ihre Ernährung und verkleinern ihren ökologischen Fussabdruck.

PHOTO: ANNE BERGER

Plus facile à dire qu'à faire...

Manger est un besoin fondamental, une manière d'apporter des aliments de qualité en quantité suffisante pour pouvoir grandir, réfléchir mais aussi rêver. Malheureusement, l'accès à une alimentation de qualité et en suffisance reste difficile pour de trop nombreuses personnes en Suisse.

Il est possible de schématiser les enjeux d'accès à une bonne alimentation en trois catégories. Pour les personnes en situation de pauvreté et/ou de précarité, pouvoir manger, c'est souvent dépendre d'un assortiment de produits reçus par le biais de distributions alimentaires. Bien que ces dons soient appréciés comme aide d'urgence, la marge de négociation quant à la qualité ou au choix des produits est faible.

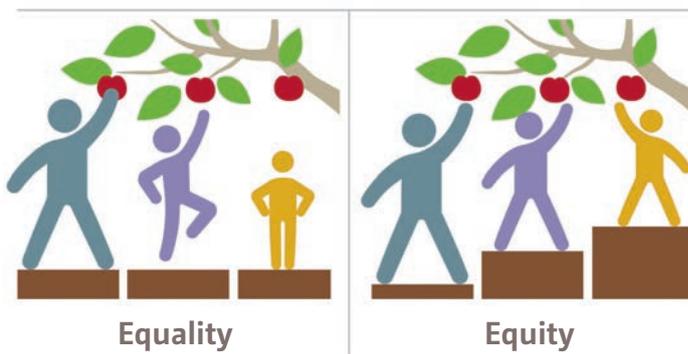
Pas assez, pas de manière régulière

Pour les personnes en situation d'insécurité, l'accès à une bonne alimentation varie, en fonction de leurs capacités financières du moment et des stratégies de débrouille qu'elles ont réussi à mettre en place. Dans ces situations difficiles, beaucoup de parents renoncent à bien manger pour donner la priorité à leurs enfants ou à leurs proches. Faire ses courses alimentaires dans un contexte d'incertitude est particulièrement complexe et source de stress, car l'alimentation sert souvent de variable d'ajustement dans le budget, lorsque les autres dépenses telles que le loyer, les assurances, les abonnements ou les emprunts restent incompressibles. À cela s'ajoutent des défis liés à la gestion du temps consacré aux courses, à la cuisine et à l'anticipation des besoins alimentaires futurs. À tout ce stress s'ajoutent les questions de santé, sachant que la plupart des gens ont parfaitement compris les messages de santé autour des excès de sel, de sucre et de matières grasses, mais sont perdus entre les messages de santé publique, la publicité et toutes les recommandations d'influenceurs et de personnalités connues.

Pour une autre partie de la population qui jouit d'un salaire stable, il est plus facile de bien se nourrir puisque les aliments de qualité sont facilement accessibles à qui peut mettre le prix. Dans ce cas, se posent plutôt les questions du plaisir gustatif, de la convivialité, de la volonté de faire des choix alimentaires cohérents avec une compréhension des enjeux écologiques et de la juste rémunération des producteurs.

Prendre conscience et oser imaginer

Pour répondre à ces enjeux, divers projets ont été imaginés par des acteurs associatifs, des collectifs et des collectivités. Certaines initiatives sont centrées sur la question du prix d'achat des produits. Par exemple, en France, l'association Vrac propose à



La notion d'égalité renvoie aux mêmes droits, ressources et opportunités. La notion d'équité renvoie à un traitement différencié pour corriger des inégalités structurelles de départ. Chancengleichheit meint gleiche Rechte, Ressourcen und Möglichkeiten. Bei Chancengerechtigkeit geht es um eine differenzierte Behandlung, um strukturelle Startnachteile auszugleichen.

des groupes d'acheter collectivement des produits de qualité directement auprès des producteurs à prix coûtant. À Bristol, les consommateur-trices peuvent échanger des heures de travail sur la ferme contre des paniers de légumes. D'autres actions se focalisent sur la distribution des produits non commercialisables dans les circuits traditionnels, comme l'installation de frigos communautaires dans les quartiers ou la récupération d'invendus des marchés, à l'instar des Free-go ou de l'Association La Farce qui coordonne la distribution alimentaire sous forme d'épicerie gratuite pour les étudiants à Genève.

Ce qui rassemble ces solutions, c'est la volonté de reconnaître les spécificités des besoins de ces différents groupes de population et de développer des solutions relevant de l'équité alimentaire, plutôt que de penser que les politiques publiques actuelles accordant les mêmes droits à toutes et tous suffisent à combler les inégalités structurelles.

Gaëlle Bigler, spécialiste des systèmes alimentaires équitables et fondatrice du B.R.E.A.D. Collective

Artikel in Deutsch lesen: kleinbauern.ch/sich-gut-ernaehren





Während der Regensaison (Juli–August) füllen sich die Felder mit Wasser. In dieser Zeit werden die Dämme repariert, die Felder gepflügt und gedüngt sowie die Setzlinge gepflanzt. Von Oktober bis Januar erfolgt die Ernte.

Pendant la saison des pluies (juillet-août), les champs sont inondés. C'est le moment de réparer les digues, de labourer, de fertiliser les champs et de planter les semis. La récolte a lieu d'octobre à janvier.

KOLLEKTIVER REISANBAU IM SENEGAL

Miteinander anbauen, füreinander sorgen

Im Süden Senegals bauen engagierte Kleinbäuerinnen gemeinsam Reis an – ein System, das gesunde Nahrung auch für Menschen in Notlage zugänglich macht. Eine Reise an einen Ort, an dem Solidarität, Ernährungssouveränität und Nachhaltigkeit zusammenkommen, untersucht im Rahmen meiner Masterarbeit in Sozialanthropologie.

Goldig schimmernd oder knallgrün leuchtend: So präsentiert sich die Landschaft der Casamance, einer Region ganz im Süden des Senegals, je nach Saison. Die Farben rühren von den unzähligen Reisfeldern, auf denen Kleinbäuerinnen und -bauern seit Jahrhunderten in Handarbeit Reis anbauen. Das weisse Korn ist für die Menschen äusserst wichtig: Nicht nur bildet es die primäre Nahrungsgrundlage, sondern es ist auch mit religiösen Elementen verbunden. In der Ansicht der Menschen vor Ort darf es niemandem an Reis fehlen. Dies ist nicht nur eine Floskel, denn ganz im Süden der Region rund um die Kleinstadt Oussouye (siehe Karte) existiert ein Hilffsystem für jene, die nicht genug Reis haben. Es baut auf einer Allmende auf und wird von einem lokalen König (s. Kasten) verwaltet.

Landgebundene Form der Hilfeleistung

Nicht alle Bauernfamilien hatten historisch gesehen die gleichen Möglichkeiten, Reis anzubauen. Sei dies, weil sie nicht genug Land besaßen oder weil ihnen Arbeitskräfte fehlten. In früheren Zeiten war diese Konstellation denkbar schlecht für die Bäuerin-

nen, denn so hatten sie nicht genug, um sich selbst und ihre Familie zu ernähren. Diese Menschen konnten den «König» diskret um Reis bitten.

In vorkolonialer Zeit gab es in vielen Teilen Afrikas ähnliche Systeme. Viele davon sind jedoch durch Kolonialisierungsprozesse und die damit verbundenen Landnahmen zerstört worden. Nicht so in der Region Oussouye. Doch woher nimmt dieser König, der selbst nicht kultivieren darf, den Reis? Ihm wurden in ferner Vergangenheit von verschiedenen Familien Felder übergeben. Diese sind seither dafür reserviert, Reis für Menschen in Notlage anzubauen. Die Arbeit ist gemeinschaftlich organisiert: Primär helfen Personen aus den drei verschiedenen Dörfern, in denen die Felder zu finden sind, je nach Verfügbarkeit und Möglichkeiten arbeiten aber immer wieder auch andere Dörfer mit. Nach der Ernte wird der Reis zentral beim Hauskomplex eingelagert, in dem die Ehefrauen des Königs wohnen.

Nach Hilfe zu fragen ist keine einfache Angelegenheit, erst recht nicht, wenn es einem am Grundlegendsten, dem Reis, fehlt. Aus diesem Grund werden die Hilfesuchenden äusserst diskret behan-

delt. Das ermöglicht, dass die Menschen ihr Gesicht vor ihren Mitmenschen nicht verlieren müssen, indem sie etwa auf offener Strasse betteln. Um die diskrete Hilfe zu erlangen, richten die hilfesuchenden Personen ihre Bitte an den König. In der Nacht finden sie anschliessend einen Korb voller Reis vor dem Reisspeicher, dessen Inhalt sie im Schutz der Dunkelheit mitnehmen können. Im Idealfall erfährt niemand, wer Hilfe in Anspruch genommen hat. Der Reis ist für alle da – unabhängig von Ethnie, Wohnort, Hautfarbe oder Sprache.

Zugang zu gesunder Nahrung im Wandel

Dank der Allmende sind Menschen in Notlagen auch ohne Unterstützung des Staats und westlicher Hilfsorganisationen abgesichert, welche die Prämisse der Discretion oft missachten. Des Weiteren ermöglicht die Allmende den Zugang zu gesunder Nahrung für alle. Für die Menschen ist der selbst angebaute Reis dem Importierten aus Asien in vielerlei Hinsicht überlegen: Er schmecke besser, sei nahrhafter, vitaminreicher und sättige länger. In einigen Punkten bestätigen wissenschaftliche Studien diese Einschätzungen. Allerdings ist der Reisanbau in den letzten Jahrzehnten aufgrund verschiedener, miteinander verwobener Entwicklungen unter Druck geraten und damit auch das Allmendesystem. Einerseits spüren die Bauern die Auswirkungen des Klimawandels: Die Regensaison beginnt später und hält weniger lange an. Das heisst es bleibt weniger Zeit, um die Dämme zu unterhalten, welche das salzige Flusswasser von den Feldern fernhalten, sowie die Felder zu pflügen. Andererseits entscheiden sich viele junge Menschen gegen die körperlich anspruchsvolle Feldarbeit und ziehen bezahlte Jobs in grösseren Städten vor – unter anderem auch, weil der Reisanbau finanziell nichts einbringt und die Menschen Geld benötigen. Der Verkauf von Reis ist traditionell nicht erlaubt,

Königreich besteht neben dem Staat

Der König – in der Sprache der Ethnie Jola *áyii* genannt und von den Franzosen mit *roi* übersetzt – hat nichts mit einem feudalen Louis XIV gemeinsam. So wird er weder als König geboren noch kann er sein Amt vererben. Überdies lebt er ein sehr bescheidenes Leben. Eine seiner Hauptaufgaben ist es, für den Reis der Bevölkerung zu sorgen. Zudem übernimmt er Aufgaben im religiösen Bereich und in der Konfliktschlichtung. 21 Dörfer bilden eine Einheit («Königreich») namens *Bubajum Áyii*, die parallel zu den staatlichen Organen existiert, ähnlich wie die Bürgergemeinden in der Schweiz.



Oussouye (im Südwesten) liegt in der Region Casamance, die landschaftlich von Mangroven und Reisfeldern entlang zahlreicher Flussarme geprägt ist.

Oussouye (dans le Sud-Ouest) se trouve dans la région de Casamance, dont le paysage est marqué par des mangroves et des rizières le long de nombreux bras de rivière.

und wirtschaftlich wäre es vermutlich schwierig, mit dem günstigen, importierten Reis aus Asien zu konkurrieren. Aus diesen Gründen geht der Reisanbau zurück und die Menschen greifen im Alltag häufig auf importierten Reis zurück.

Neue Möglichkeiten für Konsumentinnen und Bauern

Dass sich angesichts dieser Entwicklungen etwas ändern muss, haben die Menschen erkannt. Am Legislativort des Königreichs hat die Bevölkerung deshalb den Entscheid gefällt, die Art, wie die Königsfamilie Hilfe leisten kann, auszuweiten. Infolgedessen wurde der Verein *Servir Bubajum Áyii* gegründet. Dieser Verein wird von einer der beiden Königinnen geführt und hilft den Menschen mit unterschiedlichen Dingen. Diese reichen von direkten Hilfeleistungen für Armutsbetroffene in Form von Geld oder Reis bis hin zu Unterstützungsbeiträgen für ein kleines Unternehmen, das der Allgemeinheit dient. Letzteres soll dabei helfen, die lokale Wirtschaft zu stärken und den Menschen einen Anreiz zum Verbleiben auf dem Land zu geben. Unterstützt werden dabei insbesondere Projekte in der Landwirtschaft, in der Verarbeitung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen und von kleinen Restaurants. Der Verein wird mit Spendeneinnahmen finanziert und beruht auf Freiwilligenarbeit.

Die Landschaft der Casamance ist dabei, sich zu verändern. Zwar dominieren nach wie vor die goldigen und grünen Reisfelder, doch an manchen Stellen gibt es auch Brachen. Trotz den Herausforderungen, die durch den Klimawandel und veränderte Lebensrealitäten bestehen, bleibt das Hilfssystem durch die Allmende bestehen. So will es eine Regel, die besagt, dass die Felder unbedingt bewirtschaftet werden müssen, sofern es einen König gibt. Damit haben die Menschen, solange es einen König gibt, auch ohne eigene Felder einen Zugang zu gesunder Nahrung. Das neue, zusätzliche Hilfssystem über den Verein ergänzt die bestehenden Angebote und sorgt für mehr Sicherheit.

Alina Schönmann

Cultiver ensemble et prendre soin les uns les autres

Dans le Sud du Sénégal, des agricultrices engagées cultivent ensemble du riz, un système qui rend les aliments sains accessibles aussi aux personnes dans le besoin. Un voyage dans un endroit où la solidarité, la souveraineté alimentaire et la durabilité se rejoignent, exploré dans le cadre de mon travail de Master en anthropologie sociale.

Éclat doré ou vert éclatant : c'est ainsi que se présente selon la saison le paysage de la Casamance, une région située tout au sud du Sénégal. Les couleurs sont dues aux innombrables rizières où les paysannes et paysans cultivent le riz à la main depuis des siècles. Le grain blanc est extrêmement important pour les populations : il constitue non seulement la base essentielle de leur alimentation, mais il est également associé à des éléments religieux. Pour la population locale, personne ne doit manquer de riz. Ce n'est pas qu'une phrase en l'air car tout au sud de la région, autour de la petite ville Oussouye (voir la carte), il existe un système d'entraide pour celles et ceux qui n'ont pas assez de riz. Il est cultivé sur un terrain commun et est géré par un « roi » local. C'est pourquoi, dans le langage courant, les gens parlent des champs du roi.

Forme d'aide en lien avec la terre

Historiquement, toutes les familles paysannes n'ont pas eu les mêmes opportunités de cultiver du riz. Soit parce qu'elles ne possédaient pas assez de terres, soit parce qu'elles manquaient de main-d'œuvre. Autrefois, cette situation était très mauvaise pour les paysannes qui n'avaient alors pas assez pour se nourrir et nourrir leur famille. Ces personnes pouvaient discrètement demander du riz au « roi ». À l'époque précoloniale, il existait des tels systèmes dans de nombreuses régions d'Afrique. Cependant,

beaucoup d'entre eux ont été détruits par les processus de colonisation et l'appropriation des terres qui en a résulté, sauf dans la région d'Oussouye. Mais d'où vient le riz de ce roi qui n'a pas le droit de le cultiver lui-même ? Il y a bien longtemps, différentes familles lui ont cédé des champs qui sont depuis réservés à la culture du riz pour les personnes dans le besoin. Le travail est organisé de manière communautaire : ce sont principalement les habitants des trois villages où se trouvent les rizières qui aident. Selon leur disponibilité et leur possibilité, d'autres villages coopèrent aussi. Après la récolte, le riz est stocké dans un complexe central de bâtiments où vivent les épouses du roi. Ce n'est pas facile de demander de l'aide, surtout quand on manque de la chose la plus élémentaire : le riz. C'est pourquoi les bénéficiaires sont traités avec la plus grande discrétion. Cela permet aux personnes de ne pas perdre la face devant leurs semblables, par exemple en mendiant dans la rue. Obtenir de l'aide de la

*Les paysannes cultivent principalement d'anciennes variétés locales (*Oryza glaberrima*). Pourtant, l'État et des ONG les poussent à choisir les variétés hybrides.*

*Die Bäuerinnen bauen vorwiegend alte Landsorten (*Oryza glaberrima*) an, doch Staat und NGOs treiben sie in Richtung Hybridsorten.*

Le royaume coexiste avec l'État

Le roi, appelé áyii dans la langue Jola, qui a été traduit par « roi » par les Français, n'a rien à voir avec un Louis XIV féodal. Il n'est pas né roi et ne peut pas non plus transmettre sa fonction par héritage. En plus, il mène une vie très modeste. L'une de ses principales missions est de fournir du riz à la population. Il assume aussi des fonctions dans les domaines de la religion et de la résolution de conflits. L'unité (« royaume ») appelée Bubajum Áyii, formée de 21 villages, existe parallèlement aux organes de l'État, à l'instar des communes bourgeoises en Suisse.



famille du roi, c'est facile : la nuit, on place un panier vide devant la porte du grenier. Il est ensuite rempli de riz et peut être emporté dans l'obscurité à l'abri des regards. Dans l'idéal, personne ne sait qui a demandé de l'aide. Le riz est là pour tout le monde, indépendamment de l'ethnie, du lieu de résidence, de la couleur de peau ou de la langue.

L'accès à une alimentation saine en transition

Grâce aux champs du roi, les personnes dans le besoin peuvent se nourrir, même sans le soutien de l'État et d'organisations humanitaires occidentales, qui ignorent souvent le principe de discrétion. De plus, ces terrains communs permettent à tous d'avoir accès à une alimentation saine. Pour la population locale, le riz cultivé localement est supérieur à celui importé d'Asie à bien des égards : il a meilleur goût, est plus nourrissant, plus riche en vitamines et rassasie plus longtemps. Des études scientifiques confirment leur appréciation pour certains de ces points. Toutefois, la riziculture a été mise sous pression au cours des dernières décennies par divers développements intrinsèquement liés, touchant aussi le système des terres communes. D'une part, les paysans et paysannes ressentent les effets du changement climatique : la saison des pluies commence plus tard et dure moins longtemps. Il reste donc moins de temps pour entretenir les digues qui empêchent l'eau salée des rivières d'atteindre les champs et pour labourer les champs. Et d'autre part, de nombreuses jeunes personnes choisissent des emplois rémunérés dans des villes plus grandes plutôt qu'un travail physique dans les champs, notamment parce que la riziculture ne rapporte rien financièrement et que les gens ont besoin d'argent. Traditionnellement, la vente de riz n'est pas autorisée et il serait probablement difficile d'être compétitif face au riz bon marché importé d'Asie. Pour ces raisons, la culture de riz est en déclin

et pour leur vie quotidienne, les gens ont tendance à consommer du riz importé.

De nouvelles opportunités pour les consommateur-trices et les paysan-nes

Un changement était nécessaire face à cette évolution. Au siège législatif du royaume, la population a donc décidé d'étendre les possibilités d'aide de la famille royale et l'association Servir Bubajum Áyii a été créée. Elle est dirigée par l'une des reines et aide les gens de différentes manières. Cela va de l'aide directe sous forme d'argent ou de riz aux personnes touchées par la pauvreté, à des contributions de soutien à des petites entreprises dont profite la communauté. Cela renforce l'économie locale et incite



Le poisson et le riz sont deux des aliments les plus importants de la Casamance (Sénégal).

Fisch und Reis sind zwei der wichtigsten Nahrungsmittel in der Casamance (Senegal).

les habitants à rester à la campagne. Sont notamment soutenus des projets dans l'agriculture, la transformation des produits agricoles et les petits restaurants. L'association est financée par des dons et repose sur le travail de bénévoles.

Le paysage de Casamance est en train de changer. Les rizières vertes et dorées dominent, mais on aperçoit aussi à certains endroits des terres en friche. Malgré les défis du changement climatique et de l'évolution des réalités de la vie quotidienne, le système d'entraide perdure avec les terrains communs. Une règle stipule que les champs doivent être impérativement cultivés tant qu'il y a un roi. Donc tant qu'il y a un roi, des personnes ont accès à une alimentation saine, même si elles n'ont pas de champs. Au travers de cette association, le nouveau système d'entraide complète les services existants et assure une plus grande sécurité.

Alina Schönmann





Ob privat auf einem Hof oder beim Kloster im Dorf: Wichtig für den Erfolg eines Selbsterntegartens nach dem Konzept von Madeleine Michel *Que ce soit dans une ferme privée ou près d'un monastère dans un village, l'emplacement central est l'un des facteurs clés du succès d'un jardin*

SELBSTBESTIMMTER ZUGANG ZU GESUNDER NAHRUNG

Gemeinsam sich selbst versorgen

Nomen est omen: In den Selbsterntegärten von Madeleine Michel und Olivia Stafflage ernten die Abonnetinnen und Abonnenten ihr Gemüse selbst – so auch im Klostergarten der Benediktinerinnen in Sarnen. Ein Besuch vor Ort und die Geschichte einer Idee, die immer mehr Wurzeln schlägt.

Die Gartensaison ist eben erst gestartet, als ich Olivia Stafflage an einem Frühlingmorgen in Sarnen treffe. Entsprechend ist es noch ruhig im Garten – nicht nur wegen der Klostermauern, die das Grundstück mitten im Dorf umgeben. Ein friedlicher

«Wieder nah an der Produktion von Lebensmitteln zu sein, hat einen enormen Sensibilisierungseffekt.»

Olivia Stafflage

ihrem Hof Summerweid oberhalb von Sarnen, der auch Teil unseres Höfenetzwerks ist, entstand 2020 der erste Garten nach dem Selbsternte-Prinzip. Inzwischen gibt es in den Kantonen Ob- und Nidwalden, Luzern und Aargau zehn Selbsterntegärten.

Ort, in dem mir Olivia die Geschichte und Idee der Selbsterntegärten näherbringt, während wir die ersten Pflänzchen vom schützenden Vlies befreien und an die wärmende Sonne lassen. Sie ist eine der Initiantinnen von Selbsterntegarten.ch, Quer-einsteigerin in die Landwirtschaft und Bäuerin. Auf

Solidarisch, biologisch, partizipativ

Der Selbsterntegarten Kloster Sarnen ist einzigartig und doch typisch. «Wir waren auf der Suche nach einem weiteren Standort in Sarnen. Von unserem Hof sehe ich aufs Dorf, mittendrin liegt das Kloster. Und ich dachte: Das wäre ideal, denn die Nähe zu den Konsumentinnen ist wichtig, damit die Gärten funktionieren», erzählt Olivia. Nach anfänglicher Skepsis und mit leicht angepasstem Konzept geht der Selbsterntegarten im Kloster nun in die vierte Saison. Als einziger Standort hat er Öffnungszeiten, die den Klosteralltag respektieren. Sr. Gabriela ist die Ansprechperson vor Ort und arbeitet im Garten mit – im Austausch gegen Gemüse für die Küche der Benediktinerinnen. Ansonsten funktioniert auch der Klostergarten nach dem Konzept, das Olivia und Madeleine entwickelt haben: Die Abonnetinnen ernten von Mitte April bis Mitte Oktober Bio-Gemüse, Blumen und Kräuter selbst und wann sie möchten direkt im Garten. Je nach Standort und verantwortlicher Bewirtschafterin vor Ort gibt es zusätzlich Beeren, Obst, Fleisch oder Eier im Abo. In einem Chat werden die Konsumenten wöchentlich informiert, was es wo zu ernten gibt. Das erntereife Gemüse ist jeweils mit



und Olivia Stafflage (Bild links) ist u. a. seine zentrale Lage.
en libre-récolte selon le concept de Madeleine Michel et Olivia Stafflage (photo de gauche).

Fähnlein oder Schildern markiert. «Das funktioniert gut», erzählt Olivia. «Was die einen Abonnenten stehen lassen, ernten dafür die anderen.» Am Helfermorgen im Frühling und Herbst arbeiten die Konsumentinnen im Garten mit.

Erfolge wie auch Risiken werden geteilt

Die Selbsterntegärten funktionieren nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft. Die Abonentinnen bezahlen das Gemüse mit einem Pauschalbeitrag im Voraus. Bei guten Bedingungen gibt es mehr als genug Gemüse für alle, bei schwieriger Witterung oder Schädlingsbefall müssen Abstriche bei Menge und Qualität gemacht werden. «Wieder nah an der Produktion von Lebensmitteln zu sein, hat einen enormen Sensibilisierungseffekt und grossen didaktischen Wert», betont Olivia. Dass die Menschen ihr Gemüse selbst im Garten ernten, macht den Unterschied. Denn viele Fragen und Gespräche entstehen direkt vor Ort. «Ein Aspekt, den wir unterschätzt haben», räumt Olivia ein. «Der Austausch mit den Kunden ist schön, braucht aber eben auch Zeit.»

Ein Garten von 600 bis 1000 m² ermöglicht es rund 20 Familien und Einzelpersonen, sich während der Saison vollumfänglich selbst mit Gemüse zu versorgen. Das ist auch die Grösse, die es mindestens braucht, um einen Selbsterntegarten wirtschaftlich zu betreiben. «Wir versuchen, die Preise tief zu halten, damit sich möglichst viele Leute gesundes Gemüse leisten können. Gleichzeitig wollen wir unsere Arbeit fair entlohnen», erklärt Olivia. Mit den Abos bezahlt die Gemüsekooperative das Saat- und Pflanzgut, die Betriebsmittel sowie das Personal für die Facharbeit. Gartenplanung, Koordination wie auch die wöchentlichen Gartenarbeiten werden professionell von den Bewirtschafterinnen an den jeweiligen Standorten ausgeführt.

Idee mit Potenzial

Mit der Anzahl Gärten ist auch die Organisation professioneller geworden. Inzwischen haben sich Olivia und Madeleine als Verein organisiert und zusätzliche Unterstützung geholt. Im Sinne

des Franchisings stellt Selbsterntegarten.ch das Konzept, die Markenrechte und das Corporate Design anderen Bewirtschaftern gegen eine finanzielle Entschädigung zur Verfügung. Inbegriffen ist dabei Unterstützung durch professionelle Gärtnerinnen bei der Anbauplanung sowie bei der Bestellung von Saat- und Pflanzgut. Olivia freut sich, dass ihre Idee Wurzeln schlägt und ist offen für Gärten in weiteren Kantonen und an neuen Standorten: «Ich könnte mir einen Selbsterntegarten sehr gut auch auf dem Gelände eines Unternehmens für die Angestellten oder in einer Genossenschafts-Siedlung vorstellen.»

Annemarie Raemy



Lire l'article en français

In der Tradition der Community Gardens

Selbsterntegärten reihen sich ein in die Tradition der Gemeinschaftsgärten, die im 19. Jh. als Reaktion auf die sozialen Herausforderungen der Industrialisierung und Urbanisierung entstanden. Seither haben sie sich stark gewandelt – von Armengärten und Selbstversorgungsflächen in Krisenzeiten und nach einem Bedeutungsverlust ab 1950 durch den Boom der Supermärkte zu vielseitigen urbanen Begegnungsorten. Ab den 1970er Jahren erlebten sie einen Aufschwung, vor allem in Städten wie New York, gegründet von Bürgerinitiativen als Antwort auf soziale und ökologische Missstände. Heute sind sie grüne Oasen, Integrations- und Bildungsorte und spielen eine wichtige Rolle bei der Förderung nachhaltiger, lokaler Ernährungssysteme in urbanen Gebieten und darüber hinaus.

IM FOKUS: RÜCKBLICK JAHRESVERSAMMLUNG 2025

Zweisprachig präsent

Über 90 Personen nahmen an der Jahresversammlung der Kleinbauern-Vereinigung in Rivaz am Genfersee teil und liessen sich über die Arbeit der Kleinbauern-Vereinigung informieren. Im Rahmenprogramm wurde der vielfältige Vitiforst-Betrieb von Winzer André Bèlard besichtigt, gefolgt von einem stimmungsvollen Ausklang bei Wein und Apéro riche.

Inmitten der idyllischen Kulisse der Weinberge des Lavaux am Genfersee fand Ende April die Jahresversammlung 2025 der Kleinbauern-Vereinigung statt. Nach zahlreichen Versammlungen und Hofbesuchen in der Deutschschweiz war der Sprung über den Röstigraben überfällig. Schliesslich kommuniziert die Kleinbauern-Vereinigung seit Jahren konsequent zweisprachig, hat ihr Netzwerk in der Romandie ausgebaut und auch die Geschäftsstelle mehrmals mit französischsprachigen Mitarbeitenden verstärkt. Entsprechend wurde während des statutarischen Teils auf Deutsch und Französisch gesprochen – eine Dolmetscherin sorgte für zusätzliche Verständigung.

Ein Blick zurück – und nach vorn

Präsident Kilian Baumann eröffnete mit einem Rückblick auf das Vereinsjahr. Dabei hob er die Mitwirkung an der Agrarreform 2030 und der Revision des Bäuerlichen Bodenrechts BGBB hervor. Zur Sprache kamen auch die Weiterentwicklung der Anlauf-



COUP D'ŒIL SUR L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2025

Présence bilingue

Plus de 90 personnes ont pris part à l'Assemblée générale de l'Association des petits paysans à Rivaz au bord du lac Léman et se sont informées sur le travail de l'association. Le domaine en vitiforesterie d'André Bèlard faisait partie du programme en marge de l'événement, suivi d'une fin de journée conviviale autour de vins et d'un apéro dînatoire.

C'est dans le décor idyllique du vignoble du Lavaux sur les rives du lac Léman que s'est tenue fin avril l'Assemblée générale 2025 de l'Association des petits paysans. Après de nombreuses assemblées et visites d'exploitation en Suisse alémanique, il était temps de franchir la barrière de röstis. Après tout, l'Association des petits paysans communique depuis des années dans les deux langues, a élargi son réseau en Suisse romande et a renforcé son secrétariat avec des collaborateurs francophones. La partie statutaire s'est donc déroulée en français et en allemand avec traduction simultanée assurant la compréhension de chacun.

Un regard en arrière, et un vers l'avenir

Le président Kilian Baumann a commencé avec un retour sur l'année d'activité associative. Il a souligné notre participation à la réforme agricole 2030 et à la révision du droit foncier rural (LDFR). Il a aussi parlé de l'évolution du Point de contact pour remise de ferme extra-familiale en plateforme de fermes numérique et l'engagement dans des initiatives en faveur de la politique climatique et environnementale. Puis il a mentionné le nouveau réseau de fermes de petit-es paysan-nes et l'engagement pour une agriculture sans génie génétique. Pour finir, il a pré-

stelle für ausserfamiliäre Hofübergabe zur digitalen Hofplattform sowie das Engagement in klima- und umweltpolitischen Initiativen. Zudem erwähnte er das neu lancierte Kleinbauern-Höfenetzwerk und den Einsatz für eine gentechnikfreie Landwirtschaft. Zum Abschluss stellte er das neu zusammengesetzte Team der Geschäftsstelle vor. Nachdem die Mitglieder den Jahresbericht 2024/25 sowie die von Geschäftsleiterin Patricia Mariani vorgestellte Jahresrechnung und Bilanz genehmigt hatten, bestätigten sie auch Vorstand und Präsidium im Amt.

Austausch, Beteiligung und ein gelungener Ausklang

Ein interaktiver Zwischenteil belebte die Versammlung: Vorstand und Geschäftsstelle wollten wissen, wie die anwesenden Mitglieder zum Vereinsnamen «Kleinbauern-Vereinigung» stehen und ob mittelfristig eine Namensanpassung in Angriff genommen werden soll. Per Online-Umfrage konnten Meinungen, Ideen und Fragen eingebracht werden. Danach wurden die ehemalige (Co-)Geschäftsleiterin Barbara Küttel und Marlen Koch, die aus dem

Vorstand zurücktritt, für ihr langjähriges Engagement gewürdigt. Zum Abschluss gaben die Projektleiterinnen Sophie Hodel, Delphine Piccot, Anne Berger und Carole Gauch Einblicke in die Arbeit der Anlaufstelle, das Höfenetzwerk und die politischen Aktivitäten. Ein- und Ausblicke, die deutlich machten: Wir haben viel vor! Auf den offiziellen Teil folgte der gesellige Abschluss: Drei Gruppen besichtigten den nach agrarökologischen Prinzipien geführten Winzerbetrieb Les Dryades von André Bêlard. Die Trauben wachsen in einem vielfältigen Vitiforst-System und der Wein wird vor Ort in Rivaz gekeltert und vermarktet. Beim anschließenden Apéro riche mit Weinverkostung blieb Raum für Gespräche, neue Begegnungen und das Wiedersehen mit langjährigen Weggefährten.

Patricia Mariani

Weitere Fotos der Jahresversammlung, Jahresbericht und Jahresrechnung 2024 finden Sie online unter kleinbauern.ch/jv2025



Nach dem offiziellen Teil wurde der vielfältige Vitiforst-Betrieb von Winzer André Bêlard besichtigt, gefolgt von Weinverkostung und Apéro riche.

Après la partie officielle, les participant-es ont visité l'exploitation viticole diversifiée du vigneron André Bêlard, puis dégusté des vins et un apéritif dînatoire.

senté la nouvelle équipe du secrétariat. Après avoir approuvé le rapport annuel 2024/25, puis les comptes annuels et le bilan présentés par la directrice Patricia Mariani, les membres ont confirmé le comité et la présidence dans leurs fonctions.

Échange, participation et conclusion réussie

Une partie interactive a animé l'assemblée : le comité et le secrétariat voulaient savoir ce que les membres présents pensaient du nom de l'association « Association des petits paysans » et si un changement de nom à moyen terme était souhaité. Un sondage en ligne a permis de recueillir des opinions, des idées et des questions. Ensuite, l'ancienne (co-)directrice Barbara Küttel et Marlen Koch, qui quitte le comité, ont été remerciées pour leur engagement. Enfin, les responsables de projets Sophie Hodel, Delphine Piccot, Anne Berger et Carole Gauch ont donné un aperçu du travail du Point de contact, du réseau de fermes et des

activités politiques. Des coups d'œil et des perspectives qui montrent clairement que nous avons beaucoup à faire !

Après la partie officielle, place à la convivialité : trois groupes ont visité le domaine viticole Les Dryades qu'André Bêlard exploite selon des principes agroécologiques. Les raisins pour le vin poussent dans un système de vitiforesterie, le vin est pressé à Rivaz et écoulé en vente directe. L'apéro dînatoire qui a suivi, avec une dégustation de vins, a fait la part belle aux conversations, aux nouvelles rencontres et aux retrouvailles avec des complices de longue date.

Patricia Mariani

D'autres photos de l'Assemblée générale, le rapport annuel et les comptes annuels 2024 sont disponibles en ligne sur petitspaysans.ch/ag2025

HÖFE AUS UNSEREM NETZWERK

Natürlich Schwarz: Vielfalt ohne Pflanzenschutz

Auf dem Hof Natürlich Schwarz in Tägerwilen (TG) blüht die Vielfalt sowohl auf dem Feld als auch im Sortiment. Regenerative Landwirtschaft und eine absolut pflanzenschutzmittelfreie Produktion prägen den Betrieb, dessen Erzeugnisse auch bei gebana und im Alpomat in Zürich erhältlich sind.

Schwarz ist an diesem Hof nur der Familienname. Denn der seit einem halben Jahrhundert biodynamisch bewirtschaftete Betrieb setzt auf Vielfalt – sichtbar in der breiten Produktpalette und der

hohen Biodiversität. 45 % der Flächen sind Biodiversitätsförderflächen. Pflanzenschutzmittel kommen keine zum Einsatz – auch keine bei Demeter zugelassenen wie Kupfer. Timon Schwarz, der

Marché

Adrian und
Heidi Rufer
3624 Goldiwil (BE)
rufer@sinnpathie.ch
sinnpathie.ch
@_sinnpathie_



HÖFE AUS UNSEREM NETZWERK

Der sinnpathische Bauernhof

Klein und kreativ – so betiteln Heidi und Adrian Rufer ihren Bio-Bauernhof Sinnpathie in Goldiwil oberhalb des Thunersees, auf dem sie mit ihren MUKA-Kühen, Hühnern, Katzen und Pferden leben. Der Grund? «Mit 6 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche ein Vollerwerbsbetrieb sein ist ungewöhnlich, aber nicht unmöglich!», sagen sie. Das «Geheimnis»? Viel Handarbeit, kaum Mechanisierung und Direktvermarktung.

Die Pferde ersetzen die Maschinen bei verschiedenen Arbeiten, und in der hofeigenen Käserei und Backstube stellen Heidi und Adrian Milchprodukte und Brote her. Diese verkaufen sie über ihren Online-Shop, im Hofladen, per Lieferservice direkt nach

Hause oder jeden Samstagmorgen auf dem Frischproduktmarkt auf dem Rathausplatz in Thun. Neben der Wertschöpfung liegen Heidi und Adrian auch das Tierwohl und die Ökologie am Herzen. So dürfen ihre Tier Hörner tragen, verbringen den Sommer auf der Alp und die Kälber werden muttergebunden aufgezogen. Sie setzen sich ein für den Erhalt alter, extensiver (Zweinutzungs-) Rassen und verwenden nur hofeigenes Futter.

Wer nun Lust bekommen hat, diesen Bauernhof zu besuchen: Auf der Obstwiese am Waldrand steht ein restaurierter Bauwagen, der einen wunderbaren Blick über die Stockhornkette bietet und als «Wiesenzimmer» gebucht werden kann. (ar)

Natürlich Schwarz
Pfaffenbüel
8274 Tägerwilen (TG)
natuerlich-schwarz.ch
© natuerlich_schwarz

den Hof 2020 von seinem Vater übernommen hat, setzt konsequent auf den geschlossenen Hofkreislauf: mit eigenem Dünger, hofeigenem Futter, muttergebundener Kälberaufzucht und robusten Zweinutzungsrasen. Für ihn gilt: «Extensivität und Produktivität gehen Hand in Hand.»

Die Produktivität zeigt sich im beeindruckenden Sortiment: Über 90 Obstsorten gedeihen auf dem Hof – darunter Leckereien wie Äpfel, Birnen, Zwetschgen und Baumnüsse. Ergänzt wird das Angebot durch Fleisch, Eier, Getreide sowie saisonale Beeren und Gemüse. Einige Spezialitäten wie Hanfsamen, Aroniabeeren, Kompotts und frisches Obst sind nicht nur im Hofladen und Onlineshop erhältlich, sondern auch im Alpomat in



Zürich und über gebana, einer Onlineplattform, die ökologisch und fair hergestellte landwirtschaftliche Produkte direkt an die Konsumentinnen und Konsumenten bringt. (as)

La Pensée Sauvage
Grange-des-Bois 2
1482 Cugy (FR)
lapenseesauvage.ch
fermebiolapenseesauvage

Diversifiée par conviction

À l'origine exploitation de vaches laitières, la Ferme Bio La Pensée Sauvage a évolué au gré des envies, des conditions-cadres, mais aussi du changement de génération. Avec son bon sens, ses rêves et son enthousiasme, Céline Vuilleumier a repris la ferme familiale avec son mari et a donné une impulsion nouvelle, entre autres avec la reconversion en bio. Et puis curieuse de nature et botaniste passionnée, elle s'est lancée dans la culture de baies d'aronia et propose désormais des baies séchées bien sucrées récoltées seulement fin août. Des arbres fruitiers haute-tige et basse-tige étaient déjà présents et le verger a été enrichi par de nombreux nouveaux arbres en collaboration avec Rétropomme, pour les fruits frais et séchés.

Sont également cultivés du blé pour les poules (abonnements œufs et viande), de l'épeautre pour un collègue meunier-boulangier, des prairies pour le fourrage nécessaire aux vaches (viande Angus) et aux moutons de Saas (ProSpecieRara), de la silphie pour sa forte résistance à la sécheresse et sa floraison mellifère, parce que oui ! Il y a aussi des abeilles qui pollinisent les plantes utiles et sauvages alentour et produisent du miel. Diversité, vous avez dit diversité ? Ce n'est pas un vain mot ici mais bien une réalité désirée et fonctionnelle. (ab)





Märkte 2025

Auch dieses Jahr finden Sie die Kleinbauern-Vereinigung an diversen Märkten in der Schweiz. Wir freuen uns auf persönliche Begegnungen und den Austausch vor Ort. Kommen Sie vorbei! **Eröffnungsfest Berner Nachhaltigkeitstage**, 6.9.2025, 11–17 Uhr, Bern; **Biomarché Fribourg**, 27.9.2025, 9–16 Uhr, Fribourg; **Herbstmarkt Riehen**, 13.9.2025, 9–16 Uhr, Riehen.

Marchés 2025

Vous pourrez retrouver comme chaque année l'Association des petits paysans sur divers marchés de Suisse. Nous attendons avec impatience des rencontres et des échanges sur place. Venez nous voir ! **Fête d'ouverture des journées bernoises de la durabilité**, 6.9.2025, 11 h – 17 h, Berne; **Biomarché Fribourg**, 27.9.2025, 9 h – 16 h, Fribourg; **Herbstmarkt Riehen**, 13.9.2025, 9 h – 16 h, Riehen.

Spezialgesetz zu Gentechnologien

Ein Gesetzesentwurf zu den neuen genomischen Techniken wurde anfangs April in die Vernehmlassung geschickt, um die Zulassung bestimmter Verfahren zu vereinfachen. Die Kleinbauern-Vereinigung wird dieses Spezialgesetz prüfen und Stellung nehmen, um Transparenz, Wahlfreiheit und Zugang zu Saatgut zu verteidigen. Unser Credo bleibt unverändert: Keine Gentechnik durch die Hintertür.

Loi spéciale sur le génie génétique

Un projet de loi sur les nouvelles techniques génomiques a été mis en consultation début avril pour simplifier l'homologation de certaines techniques. L'Association des petits paysans va examiner cette loi spéciale et prendre position pour défendre la transparence, la liberté de choix et l'accès aux semences. Notre credo reste inchangé : pas de génie génétique par la petite porte.

Digital vernetzt

Blieben Sie informiert und mit uns in Verbindung. Neben unseren bewährten Kanälen – Magazin, Website und Newsletter – sind wir auch online präsent: Auf Facebook und Instagram, neu zudem auf Bluesky und LinkedIn. kleinbauern.ch/aktiv-werden

Présence numérique

Restez informé-e et en contact avec nous. Outre nos canaux éprouvés – magazine, site web et newsletter –, nous sommes présents en ligne sur Facebook et Instagram, et désormais aussi sur Bluesky et LinkedIn. petitspaysans.ch/sengager



Buchtip: Agroforstpraxis in der Schweiz

Agroforst kann für eine nachhaltige Landwirtschaft eine wichtige Rolle spielen. Das neue Grundlagenwerk bietet nicht nur einen Überblick über Vorteile und Herausforderungen verschiedener Agroforstsysteme. Das Autorenkollektiv aus Forscherinnen und Forschern legt den Fokus vor allem auf die praktische Planung und Umsetzung von Agroforst, mit konkreten Tipps, Beispielen und Stimmen direkt vom Feld. **Agroforstpraxis in der Schweiz: Verwurzelt im Wandel**, Christina den Hond-Vaccaro et al., Haupt Verlag 2025.

Impressum

Agricoltura 02, 05/2025
Auflage 16'000 Ex., erscheint 4x jährlich
Tirage 16 000 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), Gaëlle Bigler, Patricia Mariani (pm),
Annemarie Raemy (ar, Redaktionsleitung / *direction de rédaction*), Alina Schönmann (as)

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

Übersetzung / Korrektorat Traduction / Correction
Anne Berger, Daisy Maglia, Alina Schönmann,
Carlo Steiner

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 :

Génie génétique

La pression augmente en faveur d'une autorisation rapide de mise sur le marché de nouveaux procédés génétiques. Un nouveau projet de loi doit permettre une autorisation simplifiée. Cependant, ni la coexistence ni la liberté de choix ne sont réglées ni garanties et le marché des semences connaît une concentration. Afin de renforcer la liberté de choix et favoriser la diversité, l'Association des petits paysans s'engage pour une régulation stricte de tous les organismes génétiquement modifiés en agriculture et soutient l'Initiative pour la protection des aliments.

Prix Climat

Le Prix Climat, le prix suisse pour une agriculture respectueuse du climat, sera décerné pour la deuxième fois en novembre 2025. Le prix a pour but de rendre visibles les agricultrices et agriculteurs innovants et de montrer qu'ils sont capables d'agir de manière responsable ! L'Association des petits paysans a co-initié le Prix climat et fait partie de l'équipe du projet. Les exploitations sont en ce moment sélectionnées. La cérémonie de remise du Prix Climat aura lieu le 29 novembre 2025 dans le cadre du sommet sur le climat pour l'agriculture et la culture culinaire à Landquart.

Réseau de fermes

Où trouver les fermes membres de l'Association des petits paysans ? Quelles paysannes près de chez moi partagent les valeurs de l'Association des petits paysans et comment puis-je les soutenir directement ? Avec une carte et une liste par région, le nouveau réseau de fermes montre les fermes qui défendent l'agriculture paysanne. Le réseau doit permettre aux consommateur-trices de trouver plus facilement des fermes pour y faire leurs achats. Il doit également faciliter l'échange entre les fermes. La carte est constamment complétée.



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

TWINT-Code:



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

Souhaitez-vous recevoir facilement notre magazine par la poste ? Abonnez-vous à **AGRICULTURA** à titre d'essai. Vous recevrez le magazine à l'essai pendant un an (quatre numéros) sans engagement.



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:

Gentechnik

Der Druck auf eine schnelle Marktzulassung neuer gentechnischer Verfahren steigt. Ein neuer Gesetzesentwurf soll nun eine vereinfachte Zulassung ermöglichen. Doch weder Koexistenz noch Wahlfreiheit sind geregelt oder gesichert, und es findet eine Konzentration auf dem Saatgutmarkt statt. Um die Wahlfreiheit zu stärken und die Vielfalt zu fördern, setzt sich die Kleinbauern-Vereinigung für die Regulierung aller gentechnisch veränderten Organismen (GVO) in der Landwirtschaft im Gentechnikgesetz ein und unterstützt auch die Lebensmittelschutz-Initiative.

Prix Climat

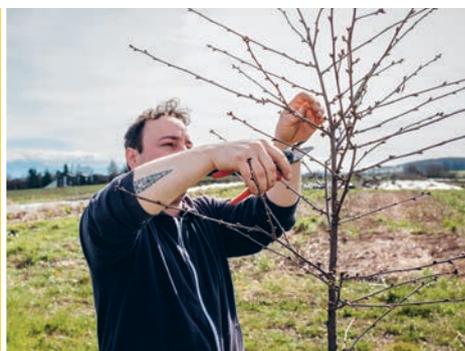
Im November 2025 wird zum zweiten Mal der Prix Climat verliehen, der Schweizerische Preis für klimafreundliche Landwirtschaft. Der Preis soll innovative Bäuerinnen und Bauern sichtbar machen und zeigen: Klimafreundliche Landwirtschaft ist möglich und funktioniert! Die Kleinbauern-Vereinigung hat den Preis mitinitiiert und ist Teil des Projektteams. Aktuell läuft die Auswahl der nominierten Betriebe. Die feierliche Preisverleihung findet am 29. November 2025 im Rahmen des Klimagipfels für Landwirtschaft und Esskultur in Landquart statt.

Höfenetzwerk

Wo sind die Höfe zu finden, die bei der Kleinbauern-Vereinigung Mitglied sind? Welche Bäuerinnen in meiner Nähe leben die Werte der Kleinbauern-Vereinigung, und wie kann ich sie direkt unterstützen? Das neue Höfenetzwerk zeigt mit einer Karte oder aufgelistet nach Region diejenigen Höfe, die für eine bäuerliche Landwirtschaft stehen. Das Netzwerk soll einerseits den Konsumenten ermöglichen, Höfe direkt zu finden, um z. B. dort einzukaufen. Andererseits soll das Netzwerk auch dem Austausch unter den Höfen dienen. Die Karte wird laufend ergänzt.



**Lebensmittel
schützen!**



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

TWINT-Code:



Aktiv werden!

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

Tel. 031 312 64 00
info@kleinbauern.ch
kleinbauern.ch/aktiv-werden

Haben Sie unser Magazin gerade erst entdeckt? Abonnieren Sie **AGRICULTURA** zur Probe.

Sie erhalten das Magazin während eines Jahres (vier Ausgaben) unverbindlich zum Testlesen.

