

Unser
Biokorb
Notre
PanierBio



La tête dans le Panier

ou quelques nourritures immatérielles

EDITORIAL



© MW, ORAGE D'ÉTÉ DANS LE VAL D'ANNIVIERS, ZINAL, AOÛT 2013

Le mois de mai de l'année décide la destinée...

Ce vieux dicton paysan n'a rien perdu de son actualité. Sujet banal la météo? Pas si sûr! Elle conditionne si bien notre quotidien à tous qu'elle se retrouve dans toutes les conversations. Surtout quand elle ne correspond pas à nos attentes (Quel temps pourri! Mais qu'avons-nous fait pour mériter ça?). Qu'il s'agisse d'intempéries ou de canicule, quand le climat nous malmène, nous sommes prompts à rouspéter et à pester en chœur avec nos voisins. Un peu comme s'il y avait de l'arnaque dans l'air! (Il n'y a plus de saison, Yen a marre, et j'en passe...).

Mais la météo influence-t-elle vraiment notre moral de façon décisive? Le lien n'est pas vraiment prouvé, au dire des scientifiques, sauf pour les personnes déjà fragilisées. Ainsi ce cliché qu'on invoque volontiers pour expliquer

son humeur morose, la «dépression saisonnière», ne serait-il qu'un abus de langage. Au pire, une façon comme une autre de renâcler contre son sort. Au mieux, un moyen d'adresser la parole à ses voisins, en abordant un sujet que nous sommes sûrs de partager.

Il n'en reste pas moins que pour certaines catégories de personnes, «parler de la pluie et du beau temps» revêt une autre signification. C'est le cas notamment de nos producteurs, pour qui les conséquences de la météo sont bien différentes et se prolongent sur plusieurs mois. «Paysans jamais contents», dit-on encore, pour citer un autre poncif bien connu. Et bien voyons ce qu'il en est concrètement pour une fois! (voir pages 3 et 4)

Anne-Sylvie Mariéthoz

Et le prix, il correspond à quoi ?

L'achat de produits biologiques suscite souvent des réserves à propos du prix à payer. Regardons-y de plus près !

Sans vouloir forcément relayer ici des débats plus larges, comme celui de savoir si ce n'est pas plutôt la production conventionnelle qui est vendue trop bon marché, ou si les vrais coûts de l'agriculture des pesticides ne sont finalement pas cachés et répercutés notamment sur les conditions d'existence des producteurs et sur la santé de la planète, nous avons eu envie de communiquer plus régulièrement sur les prix pratiqués par nos producteurs et productrices et sur leur travail concret. Ceci pour permettre à nos membres ménages « consommateurs » de mieux comprendre le prix et ses enjeux et de saisir en quoi le travail de production consiste concrètement. Nous entamons donc une série sur le prix des produits: pourquoi le kilo de carottes coûte 3fr.20 dans votre panier ?

La question du prix est étroitement liée au rendement. En général plus encore qu'en agriculture dite conventionnelle, il est soumis aux conditions extérieures.

Par exemple, pour la carotte, les facteurs qui influencent le rendement sont les suivants :

- La variété
- Le sol (suivant sa composition, il est plus ou moins sujet à la battance - créée par les précipitations - qui forme une couche dure difficile à traverser par l'eau, l'air ou les jeunes plantules qui viennent de germer)
- Météo lors de la levée de la graine (le germe est très sensible aux fluctuations de l'humidité de la terre)
- Attaque des parasites tels que la mouche de la carotte ou le psylle de la carotte (jusqu'à 100 % de dégât et pas de traitement bio possible)
- Les risques du désherbage thermique (technique du faux semis)

- Certaines maladies des feuilles (alternaria, septoria etc..) : si les feuilles tombent malades en début de culture, les carottes sont plus petites, et par conséquent la quantité moindre et le rendement plus bas; si les feuilles de carottes tombent malades en fin de culture, la machine n'arrive plus à les arracher, il y en a beaucoup qui restent en terre, cela induit plus de travail manuel à la récolte.

Le chiffre en gras et italique (dans le tableau page suivante) est le rendement en kg par 100 m² (are). Le rendement en conventionnel est de 500 kg/are en moyenne, donc en bio une récolte de 350 kg/are est excellente. Avec un rendement de 300 kg/are et un prix de 3fr20 le kg, le producteur peut ainsi entrer dans ses frais et faire un résultat bénéficiaire (notamment pour payer les frais fixes).

Cependant ce calcul et son résultat bénéficiaire dépendent de conditions idéales. Quand les conditions sont mauvaises, le résultat chute. Par exemple, en 2013, il a fallu passer plus de temps pour le désherbage et la récolte s'annonce médiocre. Le rendement plus bas et les coûts de production plus élevés vont donc influencer négativement le résultat qui sera peut-être nul, voire négatif. Seule une moyenne des résultats sur plusieurs années permet au producteur de s'en sortir, une bonne année lui permettant de gagner un peu plus et de compenser ses pertes des années précédentes. La diversité de la production permet aussi d'établir une compensation entre les années et les produits.

Marlyse Messer avec Urs Gfeller

Calcul du coût de production des carottes par hectare (10'000 m²) chez Gfeller bio

COÛTS en matériel	Quantité	Unité	Prix/unité	Coût total
Semences	2'000'000	Pièces décitones (100kg)	0.0016	fr. 3'200.00
Engrais organique	24	kg	fr. 111.00	fr. 2'664.00
Gaz pour le désherbage thermique	110	kg	fr. 3.64	fr. 400.40
Heures de travail humain				
Préparation du sol	15	heures	fr. 25.00	fr. 375.00
Semis	5	heures	fr. 25.00	fr. 125.00
Désherbage thermique	6	heures	fr. 25.00	fr. 150.00
Désherbage mécanique	15	heures	fr. 25.00	fr. 375.00
Désherbage manuel	700	heures	fr. 25.00	fr. 17'500.00
Récolte mécanique	120	heures	fr. 25.00	fr. 3'000.00
Transport, stockage	12	heures	fr. 25.00	fr. 300.00
Heures machine				
Préparation du sol	15	heures	fr. 50.00	fr. 750.00
Semis	5	heures	fr. 42.00	fr. 210.00
Désherbage thermique	6	heures	fr. 45.00	fr. 270.00
Désherbage mécanique	15	heures	fr. 68.00	fr. 1'020.00
Récolte	120	heures	fr. 55.00	fr. 6'600.00
transport, stockage	12	heures	fr. 35.00	fr. 420.00
Stockage				
100 paloxes (électricité)	100	pièces	fr. 80.00	fr. 8'000.00
Préparation pour la vente				
Lavage à la petite machine (capacité 120 kg/charge)	208	heures	fr. 25.00	fr. 5'200.00
Tri à la main	416	heures	fr. 25.00	fr. 10'400.00
Emballage en portions	400	heures	fr. 25.00	fr. 10'000.00
TOTAL des coûts				fr. -70'959.40
RECOLTE (RECETTE)				
Récolte moyenne, produit vendable	300	kg/are		
Prix des carottes en vente directe	fr 3.20	CHF/kg		fr. 96'000.000
Différence positive				fr. +25'040.60

PRODUCTION

Parlez-moi de la pluie...!

Pluies printanières, grêle en juin, canicule en juillet...la météo a donné du fil à retordre aux agriculteurs cette année. Petit tour d'horizon chez les producteurs du Panier.

«Il faut être un peu philosophe pour faire ce métier...et savoir s'adapter», relève Jean-Marc Pittet, agriculteur à Villarod. De fait, les années se suivent et ne se ressemblent guère. Après avoir alpé puis désalpé son bétail à quelques jours d'intervalle, pour cause de pâturages impraticables, il a dû puiser dans ses réserves de fourrage - «grâce à une année 2012 plus généreuse» - en attendant que la situation se rétablisse. En ce qui concerne sa production d'huile de caméline, il a également dû revoir ses ambitions à la baisse, car la récolte est très inférieure à ce qu'il aurait pu espérer (moins de 50%).

La faute à ces intempéries printanières, qui ont gêné à la fois la pousse et le désherbage. Le passage d'une herse-étrille en début de saison permet normalement de débarrasser le terrain d'une bonne partie de sa mauvaise herbe et autres plantes concurrentes. «Mais cette année, elle n'a jamais eu le temps de sécher, ce qui a rendu l'opération inutile», résume Jean-Marc. Même constat chez Samuel Theiler à Ins, qui déclare un bon tiers de perte dans plusieurs de ses cultures, telles que fraises, céréales, mais aussi certains légumes. Il a aussi passé «beaucoup plus d'heures à désherber cette année», à cause des terrains détrempés. Ce printemps froid et humide a surtout occasionné «un bon mois de retard pour l'ensemble des cultures», qui ne pourra pas être rattrapé. «Tout ce qu'on a semé au mois de mai a été perdu», explique Urs Gfeller, maraîcher à Sédeilles.

«Vu la quantité d'eau, les racines ont été asphyxiées et elles ont fini par pourrir dans la terre». Il a donc fallu répéter l'opération au mois de juin, ce qui n'a pas seulement généré du travail supplémentaire, mais des pertes déjà prévisibles, car «il est vraisemblablement trop tard pour que certains légumes arrivent à maturité.» Hormis les cultures précoces de printemps tels que fenouils et crucifères - la famille des choux: brocolis, chou-fleur, colrave, etc. - «qui ont beaucoup souffert et donné des rendements médiocres» (légumes jaunés et beaucoup plus petits), c'est l'ensemble des récoltes d'automne qui va s'en ressentir (typiquement les courges et les légumes de garde, toutes les racines telles que betteraves, carottes, panais, etc).

«Seul un bel automne, bien ensoleillé et sans gel jusqu'à fin octobre, permettra de limiter les dé-



© URS GFELLER, DÉGATS DANS SES CHAMPS, PRINTEMPS 2013

gâts, mais le retard est là...», affirme Urs Gfeller. Cet été qui a apporté son lot de soleil et de chaleur, n'a-t-il donc pas permis de remonter la pente dans une certaine mesure? Pas vraiment, car la canicule du mois de juillet a été davantage un facteur de stress que de croissance pour les plantes.

La sécheresse, qui a sévi durant trois bonnes semaines dans certaines régions, a de nouveau compliqué la tâche des agriculteurs. «C'est vrai qu'on est jamais contents», sourit le maraîcher. Et d'expliquer que lorsqu'elles manquent d'eau, «les plantes ferment leurs pores durant la journée, afin de se protéger de la déshydratation, ce qui ralentit leur développement». L'arrosage ne permettant jamais de remplacer une bonne pluie, car il est impossible d'amener la même quantité d'eau et avec la même régularité, surtout dans un domaine aussi étendu que le sien.

Face à ces impondérables, la diversification des activités semble être la seule réponse possible, relève Samuel Theiler, qui se réjouit en tous cas, de voir prospérer son tournesol, «une des seules cultures qui viendra bien cette année». C'est en somme l'automne qui va décider du bilan final... Sauf pour ceux chez qui la grêle a déjà sévi, éliminant d'office une partie de la récolte au début de l'été. C'est notamment le cas de nombreux producteurs de fruits, dont Kurt Ryser à Montmagny, dont les pommes et les poires ont été durement touchées. Un bon tiers manquera donc à l'automne, peut-être davantage. «Cette année, il y a moins de tout», conclut Urs Gfeller, qui depuis le mois de juin, doit s'activer ferme pour remplir les paniers. «D'habitude en cette saison, les producteurs ont des légumes à revendre et sont nombreux à m'en proposer. Mais actuellement, je dois téléphoner à droite et à gauche pour trouver la marchandise.» Une situation qui ne devrait pas changer jusqu'à la fin de l'année.

Anne-Sylvie Mariéthoz



© A-S. MARIÉTHOZ, JUIN 2013

Les tomes de chèvre de Botterens, une histoire de famille

«A l'époque on arrivait de l'école, on mettait les tomes dans le bain de sel, puis on faisait les devoirs, avant d'aller les ressortir. Depuis toutes petites, mes deux sœurs et moi, avons toujours aidé à faner, à râtelier... C'est vrai que tous ces souvenirs m'ont aussi motivée.» Christine Ruffieux a repris la ferme de son père, Jean-Pierre Gremaud depuis cette année. Pour pouvoir lui succéder, elle a laissé son métier d'assistante médicale pour accomplir une formation d'agricultrice et de technologue du fromage.

L'exploitation compte 120 chèvres et 45 chevrettes de la race chamoisée (traditionnelle en Gruyère), ainsi que 3 boucs, dont 2 prennent le frais à l'alpage durant l'été. Ils ont pour principale mission de féconder les chèvres, «mettant leur plus beau parfum en automne et perdant quelques kilos au passage...». Entre mi-janvier et début mars, les biquettes donnent naissance à une centaine de cabris: «une période où la ferme reçoit la

visite de beaucoup d'enfants. C'est vrai que c'est un spectacle de les voir têter tous en même temps, en agitant leur petite queue!», raconte Christine.

C'est maintenant une affaire qui roule et qui offre suffisamment de perspectives pour intéresser la troisième génération. Le fils aîné de Christine, Simon, a d'ailleurs décidé de suivre la même voie et vient de décrocher son CFC, tandis que ses sœurs et cousines donnent volontiers des coups de mains. Mais tout cela a mis bien du temps à se mettre en place, surtout dans cette Gruyère plutôt traditionaliste, qui voue un véritable culte à ses vaches laitières. Fils du fromager de Botterens, le père de Christine élevait déjà des chèvres en famille, lorsqu'il a fait sa formation d'agriculteur à Grangeneuve. Le directeur de l'époque observait d'un œil critique l'arrivée des vaches hyper-performantes et anticipait déjà les problèmes de surproduction laitière.

Aussi a-t-il encouragé le jeune agriculteur à se diversifier et à s'orienter vers la production caprine. «C'était un pionnier à l'époque, même au niveau suisse. Personne ne croyait qu'on pouvait vivre uniquement de la chèvre, ça ne paraissait pas trop sérieux», explique Christine. A tel point qu'on était réticent à lui louer des terres ou des locaux.

Qu'à cela ne tienne, Jean-Pierre s'est décidé à bâtir sa propre ferme à Botterens, à proximité du lac de Gruyère. Dominé par la Dent-de-Broc, face au château de Gruyère et entouré de vastes pâturages, le site ne manque pas d'allure. Mais il a fallu revitaliser le terrain de cette ancienne gravière, le débarrasser de ses cailloux, l'ensemencer...un travail de longue haleine, auquel tous les bras de la famille ont contribué. Et Christine ne cache pas son admiration pour son père «qui sait tout faire de ses mains et qui, hormis la charpente, a pratiquement tout construit lui-même dans cette exploitation.»

Année après année, une dizaine d'hectares de prés ont été gagnés autour de la ferme, pour offrir au troupeau suffisamment de surface pour s'ébattre. «C'est important, souligne Christine, car les chèvres sont très sensibles aux parasites et il faut éviter qu'elles ne broutent trop longtemps sur le terrain où elles défèquent.» Leur litière – de paille en hiver, de sciure en été – requiert donc un entretien attentif. Elle constitue du reste la base d'un excellent compost, «la matière organique étant directement assimilable par les plantes», indique Christine. Selon le cahier des charges des éleveurs bio, les chèvres sont essentiellement nourries de fourrage grossier (herbage et foin), leur ration de matière sèche concentrée ne devant pas dépasser 300g par jour. La ferme est labellisée bio depuis 2001, une option qui allait de soi pour Christine «et qui ne nous a pas demandé beaucoup de changements, car papa avait déjà cette optique.»

Dix-sept heures, c'est le moment de la traite et les biquettes ne se font pas prier pour regagner l'étable. «Elles sont très gourmandes et elles savent



© A-S. MARIÉTHOZ, JUIN 2013

qu'elles ont quelque chose de bon à manger. Et puis elles ont aussi l'envie d'être traitées.» Leur tour venu, Olympie, Oriane, Omelette défilent sur le banc de traite - toutes les chèvres nées la même année se voient attribuer un nom commençant par la même lettre. «Il faut un bon système, sinon ce sont elles qui commandent», commente le patriarche. Mais ce n'est pas le cas ici, car elles savent manifestement où se diriger pour déguster le bon mélange de maïs et de luzerne bio qui leur est réservé.

18h15, la traite est terminée et tout le monde est à nouveau libre. Les biquettes produisent quelque 800 kg de lait dans l'année, à raison de deux traites par jour. La plus grande partie est transformée sur place, en fromage frais ou affiné. Quelques clients s'attardent encore dans la pièce voisine à déguster des tomes. «Certains nous rendent visite, parce que nous sommes sur le trajet du tour du lac», explique Christine, «d'autres connaissent déjà nos produits ou viennent se fournir en lait de chèvre, réputé spécialement digeste». Mais c'est surtout un goût inimitable - celui de la verte Gruyère ou des chèvres heureuses? - qui font que ces tomes sont si appréciées des membres de Notre Panier bio.

Anne-Sylvie Mariéthoz



© M. MESSER, LES MEMBRES DU PANIER BIO ATTENTIFS AVEC MATHIEU SCHMITT, 2013

Balade botanique du Panier Bio

La botanique a ça de passionnant que son étude nous amène à considérer notre écosystème dans son entier.

En effet, on se penche sur les végétaux certes mais aussi sur la nature des sols, sur le monde animal sauvage, ainsi que sur nos pratiques humaines (agricoles et d'urbanisation) et leurs impacts, et donc aussi plus généralement sur la conception qu'on a du monde. La cueillette me donne cette impression – illusion ou réalité ? – qu'avec elle on s'éloigne de l'idée de contrôler la nature – propre à l'agriculture et à tant d'activités humaines – en me ramenant à une position d'observatrice, à qui il est permis de collecter une partie qu'offre la nature sans mettre en péril les subtiles équilibres sur lesquels qu'elle s'organise.

Au stade de connaissances dans lequel nous sommes suite à la journée avec Mathieu, le plaisir de se sentir plus proche de la nature et de rentrer avec de nombreuses idées pour cueillir et transformer des plantes et fleurs sauvages est déjà énorme.

Cette journée entière mi-juin sur les pentes au-dessus d'Albeuve est passée sans qu'on s'en rende compte, entre la convivialité et les connaissances semble-t-il illimitées de Mathieu qui connaît aussi bien l'art de la transmission et du partage de

connaissances que celui de la cueillette et de la transformation des plantes !

Le plantain, l'alliaire, la bardane, la gentiane, le carvi, le salsifis des prés, l'achillée mille-feuille, l'alchémille, le mille-pertuis, l'épinard sauvage, l'origan, la valériane, le lotier corniculé, la berce ne sont que quelques-unes des espèces rencontrées et observées, pour lesquelles nous avons enregistré telle recette culinaire, telles propriétés médicinales, la fabrication d'une huile essentielle ou d'une teinture-mère.

Vous trouverez un exemple de recette, facile à faire, même pour qui n'a pas pu rencontrer Mathieu à la page 8 de cette édition.

Pour ne pas s'arrêter en si bonne voie, nous allons organiser une nouvelle sortie avec Mathieu au printemps prochain, éventuellement sur le domaine de l'un-e ou l'autre de nos producteurs, afin de voir ce qui pousse dans les champs, au-delà des espèces cultivées.

Mathieu Schmitt enseigne à l'Alchémille, école de plantes médicinales à Evolène dans le val d'Hérens en Valais.

Marlyse Messer

Sirop de jeunes pousses d'épicéa

A prendre non-dilué contre les maux de gorge et la toux en hiver :

- Cueillir des nouveaux bourgeons (vert pomme) aux bouts des branches d'épicéa (au printemps en plaine, en été en montagne).
- Dans un grand bocal, alterner une couche de pousses avec une couche de sucre (le sucre industriel blanc est – malheureusement – le plus adéquat pour la conservation) jusqu'au haut du bocal.
- Fermer, exposer le bocal au soleil 2 ou 3 semaines, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Filtrer et conserver dans une bouteille au frigo.
- Au stade de mise en bouteille, il est aussi possible de bouillir le sirop et de remplir à chaud ses bocaux (ceci induirait une meilleure conservation).

Recette proposée par Mathieu Schmitt

IMPORTANT

Assemblée générale extraordinaire Panier Bio le 9 octobre 2013 à 20h15, à l'IAG à Posieux.

Vous êtes tous et toutes convié-e-s à participer à une AG extraordinaire où nous devrons prendre de décisions importantes sur les prix des paniers. En effet, l'association est heureuse de constater que le nombre de personnes intéressées à se nourrir sainement, localement et de saison ne diminue pas : Notre Panier Bio a passé la barre historique des 570 abonné-e-s en août 2013 ! Cependant, suite au déficit des comptes fin 2012, nous nous sommes attelé-e-s à trouver une explication et avons dû réfléchir à modifier notre formule de prix. Les informations plus détaillées seront envoyées par email ou poste. Merci de réserver la date

IMPRESSUM

UNE PUBLICATION DE NOTRE PANIER BIO

Rédaction: Anne-Sylvie Mariéthoz, Marlyse Messer, Urs Gfeller et Martine Wolhauser

Relecture: Monique Oggier Huguenin

Contact: Marlyse Messer, bulletin@notrepanierbio.ch

Impression sur papier Recycstar agréé par le label Blaue Engel
Imprimerie Multiprint SA - www.multiprintsa.ch

www.notrepanierbio.ch | www.unserbiokorb.ch

Brochure d'Uniterre « LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE AU CHAMP COMME DANS L'ASSIETTE »

Près de 900 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde. Il y a assez de nourriture, mais elle est transportée chez ceux qui ont suffisamment d'argent. Nos habitudes alimentaires et notre gaspillage des ressources nous rendent auteurs et complices de la crise alimentaire. Ce sont les actes de terrain, lorsqu'ils seront suffisamment démultipliés, qui feront changer les politiques publiques. C'est pourquoi cette brochure vous emmène à la rencontre des actrices et acteurs d'initiatives et de projets porteurs de souveraineté alimentaire.

A COMMANDER sur www.uniterre.ch ou au 021 601 74 67 info@uniterre.ch. Prix: 5.00 CHF

RECHERCHE

Traduction en allemand de La Tête dans le panier

Après une année de collaboration avec La Tête dans le Panier, notre traductrice Catherine se retire pour se consacrer à d'autres activités familiales et professionnelles. Nous la remercions chaleureusement et lui souhaitons tout le meilleur pour la suite !

La place est donc à prendre : si vous voulez vous faire de l'expérience dans la traduction, si vous êtes germanophone avec une bonne connaissance du français et vous souhaitez vous engager un peu plus pour votre association, quatre fois par an, vous pourrez traduire entièrement ou en partie le bulletin. Pour les détails et les infos, contactez la secrétaire : mmesser@notrepanierbio.ch