

---

# Rapport d'activités 2017

---

Notre Panier Bio  
Route de Romont 8  
1554 Sédeilles

[info@notrepanierbio.ch](mailto:info@notrepanierbio.ch)  
tél. 026 658 17 31

---

Unser  
**Biokorb**  
Notre  
**PanierBio**





## Contenu

Worte des Präsidenten.....	3
Statistiques.....	4
Chiffres de 2017 : Paniers livrés avec contrat .....	4
Paniers vacances.....	4
Paniers à l'essai .....	4
Bilan des activités, événements et point fort.....	5
Notre Panier Roule : caravane des 10 ans.....	5
Activités pour les membres et promotion .....	10
Collaborations diverses.....	11
Marché Bio : collaboration avec Bio Fribourg .....	11
Contenu des paniers.....	14
Comité, centre de distribution et coordination.....	15
Comité.....	15
Centre de distribution.....	16
Coordination de l'association.....	16
Producteurs et productrices en 2017.....	17
Producteurs et productrices.....	17
Contacts des 24 producteurs et productrices de Notre Panier Bio en 2017 .....	17
Comptes 2017.....	19

# Worte des Präsidenten, Markus Koch

Das vergangene Jahr stand ganz im Zeichen von unserem 10 jährigen Jubiläum. **Unser Biokorb Rollt** war das Motto. 5 Touren vom Mai bis September wurden geplant. Die letzten Festivitäten fanden am Abend nach dem Biomarkt statt. Viele interessante Begegnungen und unvergessliche Momente bleiben. Vielen herzlichen Dank an Marlyse, Christine, Julien, Samuel und Rene für die tolle Organisation. **Unser Biokorb hat aber im 2017 noch einen weiteren wichtigen Schritt in die Zukunft gemacht.** Seit Oktober 2017, wurde mit unseren geschätzten Koordinatorin ein Arbeitsvertrag abgeschlossen (vorher im Mandat), nun sind wir auch als offizieller Arbeitgeber angemeldet.

**Speziell bedanken möchte ich mich noch bei:**

- Urs Gfeller und seinen Mitarbeiter/innen vom Verteilzentrum
- Marlyse Messer, unsere sehr dynamische Koordinatorin
- Bei allen vom Vorstand für ihr Engagement und die Unterstützung bei meiner Funktion als Präsident
- Allen unseren Produzenten/innen für ihre feinen Produkte
- Bei unseren treuen Mitglieder für ihr Vertrauen in unseren Verein

## Mot du président

L'an dernier s'est déroulé sous le signe de notre dixième anniversaire et "**Notre Panier Roule**" fut notre slogan pour 2017. Après cinq tournées organisées entre mai et septembre, les festivités ultimes ont illuminé la soirée du Marché Bio fin septembre. De nombreuses rencontres enrichissantes et des moments inoubliables ont marqué ce jubilé. Un grand merci à Marlyse, Christine, Julien, Samuel et René pour la super organisation de cet événement. **Notre Panier Bio a passé un autre cap important** : depuis la fin de l'année, nous avons établi un contrat de travail fixe avec notre estimée coordinatrice (engagée jusqu'ici sous mandat) et nous sommes maintenant aussi enregistré en tant qu'employeur.

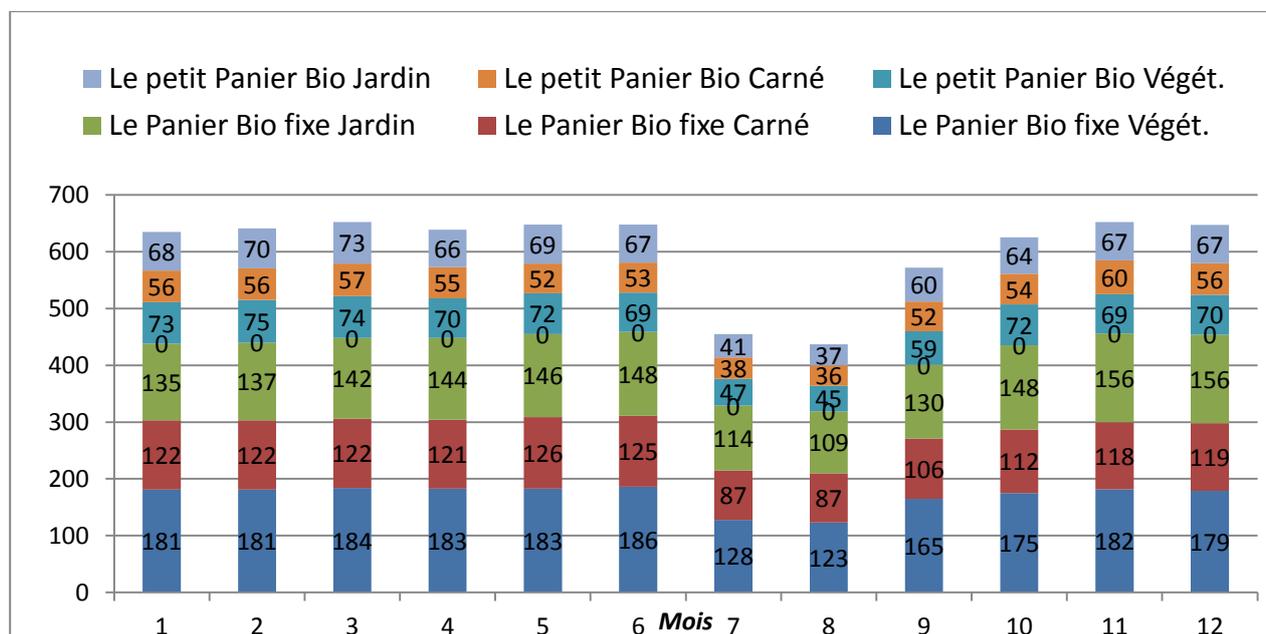
**J'aimerais tout spécialement encore remercier :**

- Urs Gfeller et son équipe au Centre de distribution,
- Marlyse Messer, notre dynamique coordinatrice,
- tous les membres du comité, pour leur engagement et pour le soutien que je reçois dans ma fonction de président,
- tous les producteurs et productrices pour les produits magnifiques,
- et tous les membres fidèles pour leur confiance en notre association.



# Statistiques

## Chiffres de 2017 : Paniers livrés avec contrat



Si en 2016, nous dépassions pour la première fois la barre des 600 contrats, en 2017, la tendance s'est stabilisée et le nombre de contrats a oscillé autour de 610 au cours de l'année. Nous terminons avec 604 contrats en décembre. En termes de paniers livrés, nous continuons d'atteindre des records : 681 paniers ont été confectionnés et livrés en novembre, le mois le plus chargé. Nous avons livré 7452 paniers bio en 2017. **La différence entre le nombre de contrats et le nombre de paniers livrés** s'explique de deux manières : d'une part, chaque mois, nous livrons des paniers à l'essai en plus des paniers fixes ; d'autre part, certains membres sont abonnés à plusieurs paniers mensuels. Pour être précis : 44 ménages reçoivent deux paniers par mois et cinq ménages en reçoivent un chaque semaine.

### Paniers vacances

Chaque membre qui a signé un contrat annuel avec Notre Panier Bio a le droit de renoncer à un panier dans l'année - ce qu'on appelle le panier "vacances". Les personnes ayant un contrat "Trêve d'été" bénéficient en principe aussi de cette possibilité. Nous voyons cependant que la plus grande partie des membres est fidèle au panier toute l'année : seuls 226 paniers vacances ont été enregistrés.

### Paniers à l'essai

Le nombre de paniers à l'essai n'a pas augmenté cette année : 204 contre 234 en 2016, (203 en 2015 et 199 en 2014). Cela s'explique peut-être par le fait que nous avons décidé d'investir moins de temps dans la promotion directe.

# Bilan des activités, événements et point fort

## *Notre Panier Roule : caravane des 10 ans*

La caravane à vélo Notre Panier Roule a rendu visite aux personnes qui font Notre Panier Bio mois après mois, c'est-à-dire les producteurs et productrices, dans leurs fermes, dans leurs ateliers, sur leurs champs. Cet événement fut le point fort de 2017 et restera un événement qui a marqué Notre Panier Bio !



Les efforts fournis par les membres du groupe de travail, qui n'ont été avares ni de leur temps ni de leur énergie, ni de leur créativité et gaité pour mettre sur pied ces ballades inoubliables, ont été récompensés par la réussite totale de l'événement.



Les 200 personnes participant à une ou plusieurs étapes ont été véritablement charmées par Notre Panier Roule, autant par son organisation logistique que par l'accueil dans les fermes.



A souligner : **l'implication des producteurs et productrices** dans ce projet ! 22 fermes, ateliers, laiteries ont accueilli royalement les cinq étapes de la caravane. Ces visites nous ont donné un aperçu de la grande diversité dans la production biologique locale. Les manières de faire et de travailler, les tailles des exploitations, le type de produit sont en effet très divers. Certains éléments se retrouvent cependant partout : l'engagement pour le bio, l'inspiration et la motivation ! Chapeau !



En termes de **budget**, le projet 10 ans s'est autofinancé à hauteur des 2/3 de la somme dépensée (soit près de 8000.- sur 12'000.-). Le Service de l'agriculture du canton de Fribourg nous a sponsorisé avec 3500.- ; de plus, les participant-e-s à la caravane ont joué le jeu des caisses à prix libre disposées aux repas de midi et, en moyenne, 16.- par personne ont été récoltés ; finalement, les producteurs et productrices ont offert plus de 4'000.- de produits, sans compter bien sûr les heures de préparation pour accueillir parfois jusqu'à 80 personnes à midi.

Nous avons pu toucher un public varié car moins de la moitié des participant-e-s sont des membres actuels de Notre Panier Bio. Les autres étaient principalement des ami-e-s et connaissances, des client-e-s de nos producteurs et des producteurs eux-mêmes et quelques inconnus informés par les médias locaux, qui ont parlé de notre projet à plus d'une dizaine de reprises.



## Les cinq étapes

**21 mai : Au sud du Lac de Neuchâtel.** Longueur : 24 km. Participant-e-s: 35.  
Météo: très beau et chaud pour la saison. Premier jour de la caravane ! La famille

von Niederhäusern nous reçoit à la Vounaise au-dessus de Murist avec tresse, jus de pommes et lait frais. A midi, la ferme des Terres Rouges à Pomy nous ouvre son atelier pain et nous sert des gâteaux de Vully. Que d'émotions pour cette première journée !



**18 juin : Au bord du Lac de la Gruyère.** Longueur : 31 km. Participant-e-s : 60. Météo : journée magnifique et claire. Pour sa 2ème journée, la caravane effectue son

échauffement entre Bulle et la fromagerie de Gumefens puis se rend à la Ferme de la Sauge (vaches Galloway) à Avry-devant-Pont. Après une magnifique raclette à la ferme de Praz-de-Barras à Marsens, fraises à la crème double à la fromagerie d'Echarlens. Passage ensuite à la Ferme de la Lévanche à Hauteville puis descente à la Ferme de la Fin du Chêne avec ses biquettes et sa fromagerie artisanale. Accompagnement par la roulotte des Paysans Autrement du Mouret.

**2 juillet : Autour du Lac de Morat.** Longueur : 38 km. Participant-e-s: 55. Météo maussade au début, mais agréable pour pédaler après les grosses chaleurs des semaines précédentes. La caravane se retrouve à la gare de Ins pour relier le Waeberhof. Après le petit déjeuner et la visite de serres, traversée du Seeland afin de gagner Montmagny, sur



le Vully, et le verger de Kurt Ryser. De là, on parvient à la bergerie de Chandossel où un apéro costaud nous attend. C'est à lautrejardin, à Cormerod, qu'on partage le repas de midi avec des tartes cuites au four à pain. En fin d'après-midi, on relie la fromagerie de Cressier, pour connaître le secret de fabrication du fromage Mont Vully.

## **20 août : De la Glâne à la Broye, en passant par le Gibloux.** Longueur : 40 km.



Participant-e-s: 80. Météo : beau et chaud pour cette 4ème étape ! Notre Panier Roule démarre à la gare de Romont pour gagner la Ferme au Clair de Lune où un petit déjeuner nous attend ; un petit bout de chemin sur les versants du Mont Gibloux nous amène à la ferme Pittet , Gourmandises de Fribourg, où nous dégustons notamment une salade de lentilles locales. On arrive ensuite dans les champs de La Pastourelle

le Véritable, chez Roland Python. On se remet en selle pour se rendre chez Gfeller Bio où les merguez de mouton et des salades variées nous sont servies. La dernière étape nous conduit à la Ferme César à Montagny-la-Ville, pour un quatre heures composé de tartes aux fruits et de jus.



## **10 septembre : Grand tour en Singine à partir de Fribourg.**

Longueur : 41 km. Participant-e-s : 45. Pour son dernier parcours, plus frais que les autres, la caravane serpenta sur les petites routes de l'Oberland singinois. L'atelier Pastabate, le Biohof Tannacker, le Biotrömli et le Werro's Biohof composent une magnifique dernière étape. Et on rentre à Fribourg, un peu ivres et heureux de ce bel été, et un peu nostalgiques déjà...



## ***Festival Cultures et agricultures***

Le deuxième volet des festivités des 10 ans s'est déroulé sur la place G.-Python, lors du Marché Bio le 23 septembre : Notre Panier Bio a mis sur pied le **Festival Cultures et Agricultures**. Nous souhaitons avec ce festival apporter des questions politiques et sociales sur la place publique et créer du lien social. Il a en tout cas mis en évidence que l'activité de Notre Panier Bio ne vise pas seulement la commercialisation contractuelle de biens issus de l'agriculture biologique mais s'attache aussi à la défense de valeurs telles que la souveraineté alimentaire, la solidarité, la joie du vivre ensemble.

Les concerts et bal, la conférence sur les pesticides et les présentations de projets alternatifs durables, les spectacles de cirque et un apéro ont rythmé le Marché Bio de manière inoubliable.



## Activités pour les membres et promotion

**29 janvier Révolution silencieuse, projection spéciale Notre Panier Bio.**



Collaboration réussie une fois de plus avec cinémotion Rex à Fribourg. Suite à un concours (10 places offertes), notre public s'est déplacé nombreux et 147 personnes ont vu à ce moment-là ce film qui relate un bout de vie d'un paysan bio vaudois, Cédric Cheseaux. Les tartines offertes à la suite (pain des paysans-boulangers de Terres rouges et fromage frais de brebis) ne suffirent pas pour nourrir tout le monde.

**Festival du film vert** Comme chaque année, Notre Panier Bio a soutenu le festival avec un don de 300.- De plus, le 25 mars, nous avons offert un apéro à la suite de la projection de "Ceux qui nous nourrissent" à Bulle, et avons participé à une discussion, notamment avec Julien Vuilleumier.

**13 mai : notre stand au Marché des plantons du Jardin botanique** est maintenant une tradition, qui se perpétue grâce à l'engagement de notre comité. Cette année, Julien et René ont pu enregistrer six paniers à l'essai.

**27 et 28 mai : stand au Festival les Herbettes en fête, Vuadens.** Autre tradition mais en Gruyère cette fois : Christine avec sa famille et l'aide de René a tenu cette année encore un stand de fromages et d'informations pour Notre Panier Bio lors de ce marché très couru.



**La Tête dans le panier** En 2017, seul le numéro de mars est sorti. Un portrait d'Odile et Emmanuel Poidevin du restaurant de la Tour à Châtel-sur-Monsalvens mettait en lumière le travail de ce couple qui cuisine artisanalement des produits locaux et de saison. Un autre article expliquait les conséquences sur la disponibilité des légumes et des produits suite à l'année 2016, très mauvaise pour les récoltes. On retrouve toutes les éditions de la Tête dans le panier sur [www.notrepanierbio.ch](http://www.notrepanierbio.ch).



### ***Collaborations diverses***

Pour se faire connaître, le **journal *Moins*** nous a offert un exemplaire par abonné que nous avons distribué dans les paniers du mois de décembre. Notre Panier Bio trouve qu'en général le travail de réflexion sur la décroissance faite par cette rédaction est intéressant et partage certaines valeurs proches de notre charte.

***-Moins!***

JOURNAL ROMAND  
D'ÉCOLOGIE POLITIQUE

**Le service de l'Environnement du canton de Fribourg** a donné un signe fort de soutien à notre association en offrant des abonnements annuels comme premiers prix à son concours en ligne "Une alimentation responsable pour préserver l'environnement". Le concours est ouvert jusqu'en août 2018.

### **Points de distribution**

Nous avons maintenant quarante et un points de distribution répartis dans tout le canton. En 2017, un nouveau point a ouvert à Bulle, au magasin en vrac "Au P'tit tout", et permet de libérer un peu notre point au magasin bio Gaia. Le point à la Vignettaz (Fribourg) a changé, et Monsieur André Cormimboeuf a repris le point tenu jusqu'ici par Monika Saner que Notre Panier Bio remercie pour son long engagement.

### ***Marché Bio : collaboration avec Bio Fribourg***

A la demande du groupe de travail Marché Bio courant 2017, Notre Panier Bio a engagé pour six mois Barbara Schmid pour la coordination du Marché Bio, elle était jusque là salariée de Bio Fribourg.

A partir d'octobre 2017, nos deux associations se sont attelées à la création

d'une entité conjointe destinée à organiser le Marché Bio de manière durable et claire. Nos discussions fructueuses ont abouti à la signature d'une **convention** fixant les règles pour la collaboration et précisant rôles et composition du **Groupe de travail Marché Bio**.



L'édition 2017 s'est déroulée à merveille et chacun-e des près de 50 exposant-e-s a été très satisfait-e de sa présence, comme l'a montré l'enquête de satisfaction menée cette année par le groupe de travail. Le nombre record de stands de qualité, un aménagement revu de la place G.-Python et une météo idéale ont été les ingrédients de cette réussite.



Monté pour recevoir le Festival Cultures et Agricultures, le chapiteau du cirque Kuno a joué un rôle très important de lieu central pour l'ensemble de la manifestation.

Question budget, Notre Panier Bio, co-organisateur, a dépensé près de 4000.- dans ce projet en 2017.



## ***Contenu des paniers***

Une question épineuse a été au cœur des discussions du comité durant l'année 2017. Dès juillet, nous avons entrepris de revoir le contenu du panier. En effet, un certain malaise était apparu chez les membres du comité suite à la livraison du panier de juin, dans lequel il y avait beaucoup de produits transformés et donc peu de légumes pour une période où pourtant les légumes auraient été plutôt abondants.

En faisant une analyse du contenu réel des paniers de toute l'année, nous nous sommes rendus à l'évidence que ces dernières années, les produits transformés avaient peu à peu restreint la part de légumes et fruits, surtout dans les petits Panier Bio et les petits Panier végétariens. Or, d'après notre niveau de connaissance des souhaits de nos abonné-e-s, les fruits et légumes doivent rester en bonne place dans le panier.



Trois mesures ont été prises : nous avons commencé par réviser le planning, pour concentrer plus strictement les produits transformés entre les mois de novembre et avril. Parallèlement, après discussion avec nos producteurs, nous avons réduit la fréquence annuelle de plusieurs fromages "classiques" (vacherin, gruyère et Mont Vully). Finalement, nous avons décidé que nous allions continuer de proposer l'adoption de nouveaux produits transformés quand ils se présentent, afin de conserver l'esprit de découverte important pour nos abonné-e-s, mais que chaque nouveau produit conduirait systématiquement à la baisse d'une fréquence d'un autre produit transformé.

La charte de Notre Panier Bio nous aide dans le choix de nouveaux produits : ont priorité les produits transformés par le producteur lui-même (ex. un paysan-boulangier), puis les produits transformés par un artisan non producteur (ex. un laitier).

# Comité, centre de distribution et coordination

## *Comité*

Le comité en 2017 était composé de Markus Koch, élu en 2012 et président depuis 2015, Christine Ruffieux (au comité depuis 2013), Julien Vuilleumier (2013), Séverine Pasquier (2016), Samuel Python (2016), René Leuenberger (2017) et de Xavier Allemann (2017). Urs Gfeller et Marlyse Messer participent à toutes les séances mensuelles en tant que Centre de distribution et Coordination de l'association. En 2017, nous avons tenu onze séances. A l'AG 2017, deux nouvelles personnes nous ont rejoints : René Leuenberger, consommateur, prof à l'école secondaire et habitant de Vuadens, et Xavier Allemann, producteur, pépiniériste de lautrejardin à Cormerod. Le comité se réjouit de s'enrichir ainsi de forces et motivations nouvelles !



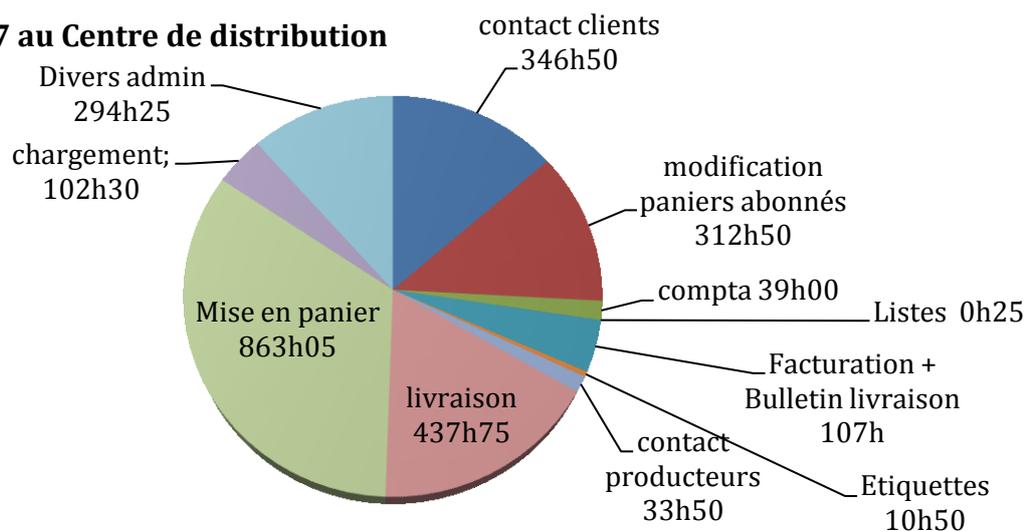
*Depuis la gauche: Xavier Allemann, Samuel Python, Markus Koch, Christine Ruffieux, René Leuenberger et Julien Vuilleumier. Manque sur la photo Séverine Pasquier. ©Martine Wollhauser*

## ***Fonctionnement interne***

Le comité, qui cherche toujours à maintenir un haut niveau de cohésion et assurer sa bonne marche, a suivi en mars un atelier sur « comment modérer une séance ». La modération de séance est une compétence essentiel dans notre groupe : pour éviter de fonctionner de manière hiérarchique et pour donner sa place à chacun-e, les séances mensuelles sont modérées successivement par un-e membre du comité. Les tâches et le travail se répartissent suivant les disponibilités et les envies de chacun-e.

## Centre de distribution

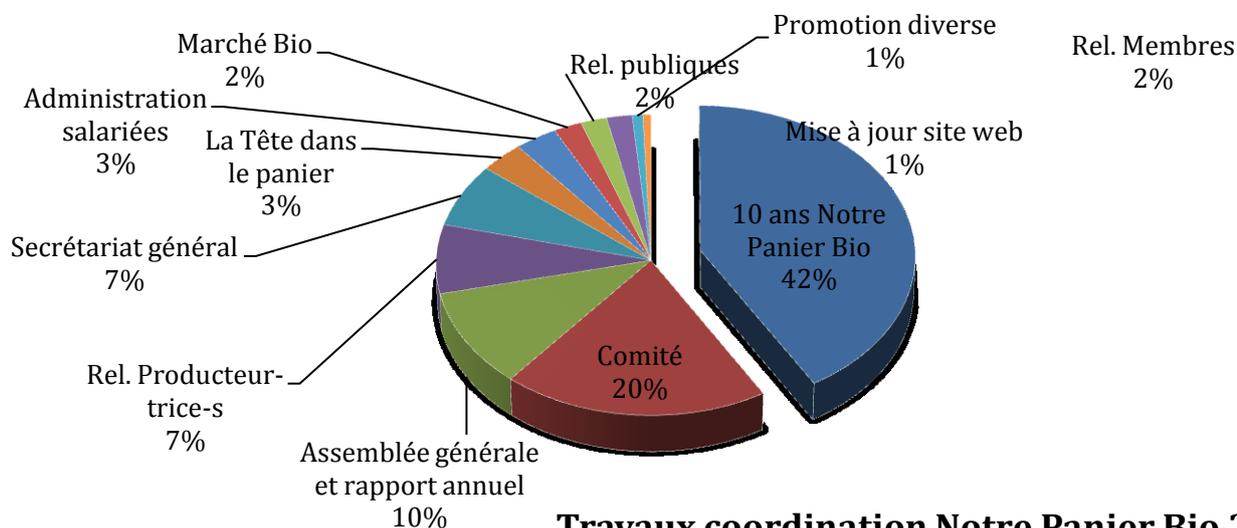
### Heures 2017 au Centre de distribution



En 2017, le Centre de distribution a travaillé 2475 heures pour les différentes tâches qui lui sont dévolues, soit une moyenne de 206 heures par mois (196 en 2016). La moitié des heures concerne la mise en panier, le chargement des paniers et leur livraison. L'équipe de Urs Gfeller à Sédeilles s'est efficacement réorganisée courant 2016 et 2017 pour faire face à l'augmentation du nombre de paniers et peut assurer avec professionnalisme la gestion de près de 700 paniers livrés par mois.

## Coordination de l'association

Marlyse Messer, qui assure la coordination de l'association depuis mars 2012, a vu son statut modifié en 2017 : dorénavant, elle est salariée de l'association. En 2017, 480 heures ont été rémunérées pour la coordination, dont 200 pour l'organisation des festivités des 10 ans. Ses tâches principales sont sinon l'accompagnement du comité au fil de l'année, la rédaction des contenus ainsi que l'organisation de l'AG et de la réunion des producteurs.



### Travaux coordination Notre Panier Bio 2017

# Producteurs et productrices en 2017

## *Producteurs et productrices*

Comme chaque année, toutes les productrices et producteurs se sont rencontrés en novembre pour une soirée d'informations et d'échanges. Une nouvelle productrice, Sylvie Bonvin, présidente par ailleurs de Bio Fribourg, est venue présenter un produit intéressant : des lentilles brunes.

## *Nouveau producteur*

Xavier Allemann de lautrejardin à Cormerod nous a rejoints en 2017 comme producteur et dès avril 2017, nos abonné-e-s ont pu trouver un planton de plante aromatique dans leur panier.



## *Nouveautés dans les produits*

En 2017, en plus du planton de thym serpolet de lautrejardin, les produits suivants ont été introduits : les graines de tournesol du Waeberhof à Ins, un produit intéressant et très sain qui permet une large gamme d'utilisations; le fromage mi-dur aux graines de caméline, issu d'une fructueuse collaboration entre deux producteurs, Jean-Marc Pittet qui produit la caméline à Villalord et Gregory Maisonneuve qui fabrique le fromage à Gumefens; et finalement, les membres ont pu découvrir en décembre un merveilleux painnetone au levain naturel réalisé par la ferme des Terres rouges à Pomy.

## *Contacts des 24 producteurs et productrices de Notre Panier Bio en 2017*

Lieu de production	Nom	Lieu	Contact	Produits pour le panier	Mbre prod. depuis
Pastabate	Abate Vincenzo	1700 Fribourg	<a href="http://www.pastabate.ch">www.pastabate.ch</a>	Pâtes à l'épeautre Dinkelteigwaren	2016
lautrejardin	Allemann Xavier	1721 Cormerod	<a href="http://lautrejardin.ch/">http://lautrejardin.ch/</a>	Plantons	2017
Ferme César	Jean-Luc et Susanne Clément	1776 Montagny-la-Ville	<a href="http://www.lafermecesar.ch">www.lafermecesar.ch</a>	Miel, pain au levain, cuchaule <i>Honig</i> , <i>Sauerteigbrot</i>	2011
Bergerie de Chandossel	Reto Fivian et Lea Egli	1583 Villarepos	<a href="http://www.agneau-bio-lamm.ch">www.agneau-bio-lamm.ch</a>	Viandes ovines, <i>Lammfleisch</i>	2007
GfellerBio	Urs Gfeller	1554 Sédeilles	<a href="http://www.gfellerbio.ch">www.gfellerbio.ch</a>	Légumes frais, de garde et séchés, graines germées <i>Gemüse</i> , <i>Sprossen</i>	2007
Ferme et laiterie au Clair de Lune	Myriam et Manuel Hurni	1680 Romont	<a href="http://www.auclairdelune.ch">www.auclairdelune.ch</a>	Jogourt lait de vache <i>Kuhmilch Jogurt</i>	2015

Ferme La Saugé	Markus Koch	1644 Avry-dvt-Pont	<a href="http://fr.galloway-koch.ch">fr.galloway-koch.ch</a>	Viandes bovines <i>Rindfleisch, Früchten</i>	2011
Ferme de la Fin du Chêne	Christine et Gérald Ruffieux	1652 Botterens	<a href="https://fermedelafinduc.hene.jimdo.com/">https://fermedelafinduc.hene.jimdo.com/</a>	Fromages de chèvre, miel <i>Honig, Ziegekäse</i>	2012
Ferme du Pras de Barras	Patrick Philipona	1633 Marsens	<a href="mailto:myr.philipona@websud.ch">myr.philipona@websud.ch</a>	Fromages de vache <i>Kuhmilchkäse</i>	2014
Fromagerie de Gumefens-Avry	Gregory Maisonneuve	1643 Gumefens	<a href="http://www.fromagerie-gumefensavry.com/">www.fromagerie-gumefensavry.com/</a>	Mélange à fondue, fromage à la caméline	2014
Fromagerie d'Echarlens	Frédéric et Tamara Pasquier	1646 Echarlens	<a href="http://www.fromagerie-echarlens.ch/fr">www.fromagerie-echarlens.ch/fr</a>	Vacherin, Gruyère	2007
Ferme de la Lévanche	Séverine et Josquin Pasquier	1648 Hauteville	<a href="http://lalevanche.ch/">http://lalevanche.ch/</a>	Farine d'épeautre Terrine <i>Dinkelmehl Pastete</i>	2014
Biotröimli	Peter et Sylvia Pfister	3182 Ueberstorf	<a href="http://www.biotröimli.ch">www.biotröimli.ch</a>	Petits fruits, pommes de terre, œufs, confitures <i>Eier, Beeren, Konfitüren, Kartoffeln</i>	2007
	Hanspeter Pfister-Mann	3210 Kerzers		Légumes <i>Gemüse</i>	2007
Gourmandises de Fribourg	Jean-Marc et Béatrice Pittet	1695 Villarlod	<a href="http://www.gourmandise-de-fribourg.ch">www.gourmandise-de-fribourg.ch</a>	Pain d'anis, meringues, vin cuit, huile de caméline <i>Anisplätzchen, Meringues, Leindotteröl</i>	2007
La Pastourelle Le Véritable	Roland et Chantal Python	1695 Villarsel-le-Gibloux	<a href="mailto:python.roland@bluewin.ch">python.roland@bluewin.ch</a>	Fromages de brebis, tommes, yaourt <i>Schafskäse, Frischkäse, Joghurt</i>	2007
Biohof Tannacker	Nadia Ruchti et Jann Krättli	1718 Rechthalten	<a href="http://www.biohof-tannacker.ch/">www.biohof-tannacker.ch/</a>	Siro, confiture, gelée, vinaigre <i>Sirup, Gelee, Konfitüre, Essig</i>	2012
	Kurt Ryser	1587 Montmagny	<a href="mailto:kurt.ryser@bluewin.ch">kurt.ryser@bluewin.ch</a>	Poires, pommes, raisins <i>Äpfel, Birnen, Trauben</i>	2007
Fromagerie Schafer	Ewald Schafer	1785 Cressier	<a href="http://www.montvullykäse.ch">www.montvullykäse.ch</a>	Fromage Mont Vully Käse	2007
BioWaeberhof	Samuel Theiler et Hans Ueli Fankhauser	3232 Ins	<a href="http://www.bio-waeberhof.ch">www.bio-waeberhof.ch</a>	Huile de tournesol, légumes <i>Sonnenblumenöl, Gemüse</i>	2013
Ferme des Terres rouges	Thubert-Richardet Caroline et Fabien	1401 Pomy	<a href="http://www.ferme-des-terres-rouges.ch">www.ferme-des-terres-rouges.ch</a>	Pain au levain au feu de bois <i>Sauerteigbrot</i>	2016
	Kurt & Daniela von Niederhäusern	1489 Murist	<a href="mailto:kdivn@bluewin.ch">kdivn@bluewin.ch</a>	Viandes bovines <i>Rindfleisch</i>	2007
Werro's Biohof	Werro Kuno und Carmen	3186 Düdingen	<a href="http://www.biospargel.ch">www.biospargel.ch</a>	Asperges blanches <i>Weisse Spargeln</i>	2016
La Gottalaz	Sinia et Dominik Zwysig	1427 Bonvillars	<a href="mailto:info@gottalaz.ch">info@gottalaz.ch</a>	Heidelbeeren Myrtilles	2014

Carte interactive des lieux de production à consulter sur [www.notrepanierbio.ch](http://www.notrepanierbio.ch)

Notre Panier Bio - février 2018  
Coordination : [mmesser@notrepanierbio.ch](mailto:mmesser@notrepanierbio.ch)  
[www.notrepanierbio.ch](http://www.notrepanierbio.ch)

