



# La tête dans le Panier

ou quelques nourritures immatérielles

Une autre façon de produire et de consommer

## Editorial

### Pourquoi un journal?

J'ai le plaisir de vous présenter la première édition de « La tête dans le Panier », notre journal nouveau-né.

Quels sont ses objectifs ?

- Mieux connaître les produits du panier et leur utilisation
- Informer sur les techniques de production et le déroulement des cultures qui changent chaque année
- Rendre l'association transparente et vivante par des portraits de producteurs, ménages, organisations sœurs, ...
- Informer sur le fonctionnement de l'association
- Informer sur les changements importants dans le domaine agro-alimentaire et sur la politique agricole

La fréquence des éditions variera selon les besoins et les saisons: plus en hiver, moins en été. Au total, 6 éditions par an.

Le comité de rédaction est composé de :

Elodie Calais, communication, membre du Panier Bio  
 Martine Wolhauser, photographe, membre du Panier Bio  
 Nicolas Rossier, agronome, membre du comité du Panier Bio  
 Urs Gfeller, maraîcher HES, producteur du Panier Bio et responsable de la logistique  
 Gerhard Hasinger, agronome, responsable du secretariat du Panier Bio

Monique Oggier Huguenin, médecin et membre du Panier Bio, assurera la relecture.

J'espère que le contenu et la mise en page du journal vous plairont. Vos commentaires et lettres de lecteurs sont les bienvenus.

Je vous souhaite une Bonne Année 2008

Gerhard Hasinger

## Côté production

### La phyto-médecine au secours des éleveurs bio ?

Les parasites gastro-intestinaux sont le problème n°1 en élevage ovin, même en élevage conventionnel, car les parasites sont devenus résistants aux produits de l'industrie pharmaceutique.

#### L'espercette, un espoir ?

L'observation des troupeaux de moutons vivants dans différentes conditions a montré que la composition botanique des pâturages influence clairement l'action du parasite. Ce sont les plantes riches en tanin comme l'espercette et la trigonelle qui freinent son développement.

Dans le cadre d'un projet européen, des chercheurs de l'Institut de recherche en agriculture biologique (FiBL) à Frick testent actuellement différents dosages de ces plantes dans la ration alimentaire du mouton. Nos éleveurs du Panier Bio attendent les résultats avec impatience !

Gerhard Hasinger

## L'agriculture biologique, le bon choix pour vous et pour la planète

En 2007, l'agriculture biologique fait parler d'elle de façon positive.

A commencer par la FAO qui annonçait officiellement, lors de son dernier congrès, début mai 2007, que l'agriculture biologique peut nourrir toute la planète ! Selon la FAO, non seulement l'agriculture biologique peut nourrir la planète entière mais, en plus, sans impact sur l'environnement et en limitant considérablement la problématique du réchauffement climatique. Elle encourage les états à intégrer l'agriculture biologique dans leurs priorités nationales.

Le 18 septembre dernier, l'émission *A Bon Entendeur* a effectué un test comparatif de résidus pesticides sur 33 échantillons bio et 33 échantillons non bio. Les résultats sont édifiants. Pour les produits issus de l'agriculture conventionnelle, on retrouve des pesticides dans tous les plats, même jusqu'à 10 pesticides dans un aliment. Pour les produits issus de l'agriculture biologique, les résultats sont, par contre, excellents. Sur les 33 produits testés, 32 ne contenaient aucune trace de pesticides.

ABE a aussi voulu savoir si les aliments bio se détectent au goût, en organisant un test consommateur à Carouge. Par rapport aux produits conventionnels, une majorité des consommateurs ont préféré le bio dans 3 produits sur 5 - les carottes, le chocolat et le yogourt.

Le 27 septembre, l'association des *BioConsommActeurs* met en ligne son site internet [www.bioconsommacteurs.ch](http://www.bioconsommacteurs.ch) pour regrouper les forces de tous ceux qui veulent soutenir l'agriculture biologique. Pourquoi? **Parce que mes choix quotidiens changent le monde.** Je vous invite à aller faire un tour sur ce site et pourquoi pas, à y adhérer.

Les avantages indéniables de l'agriculture biologique y sont rappelés, soit:

- **Avantages nutritionnels:** les produits biologiques sont plus sains et plus sûrs.
- **Sécurité:** refus total des OGM d'un bout à l'autre de la filière, pas de pesticides de synthèse.
- **Fiabilité de la filière:** les contrôles prouvent que le bio est... vraiment bio, de la terre à l'assiette.
- **Respect des animaux:** les bêtes bio vivent mieux et sont soignées avec des produits naturels.
- **Protection de la biodiversité végétale et animale:** partout, dans les champs et la nature.
- **Amélioration de la santé, de la fertilité et de la structure des sols:** c'est l'agriculture durable par excellence.
- **Protection des cours d'eaux, des lacs et des nappes phréatiques:** la qualité de l'eau est un bien vital pour tous.
- **Impact écologique positif:** p. ex. économie d'énergie, meilleure résistance à la sécheresse.
- **Protection du climat:** l'agriculture biologique émet 30 % de moins de gaz à effet de serre.
- **Responsabilité sociale:** diminution des coûts de la santé, protection des travailleurs.

Nicolas Rossier

## Réorganisation de la distribution face au succès fou de Notre Panier Bio

En 2007, les membres du Panier Bio ont quadruplé. A partir janvier 2008, deux tours de distribution sont nécessaires.

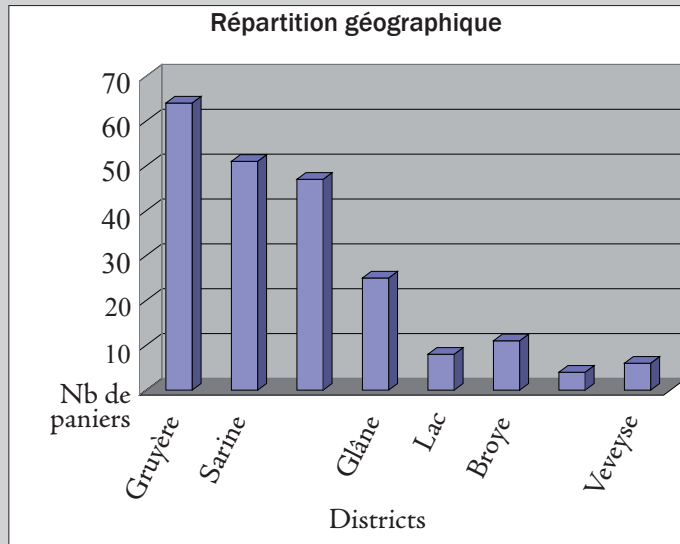
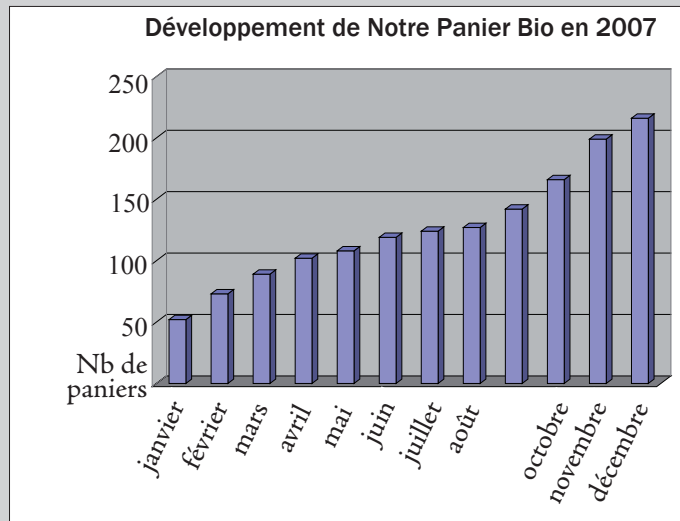
Cette année fut un plein succès pour le Panier Bio. Notre projet a commencé le 10 janvier 2007 avec une première distribution pour 52 ménages. Or au mois décembre 2007, nous avons desservi déjà 220 ménages: soit quadruplé en moins d'un an.

Sans les discussions dans votre entourage et vos aimables recommandations à propos du panier, une telle progression n'aurait pas pu être possible.

### Réorganisation de la distribution

Le grand nombre de ménages nous oblige à introduire 2 dates de distribution: le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>ème</sup> mercredi du mois. Le tableau en page 4 montre la nouvelle organisation valable dès janvier 2008.

A conserver précieusement...  
Gerhard Hasinger



## A conserver précieusement... Les dates de distribution pour 2008

### Groupe A

Livraison le 1<sup>er</sup> mercredi du mois des paniers affiliés chez les distributeurs suivants

Famille Rémy	Village Dessous 11	Estévenens
Famille Seydoux	Grand-Rue 60	Vaulruz
bio-conseil.ch	Route des Vernes 32	Pringy
Laiterie de la Tour	Route de l'Ecole 3	La Tour-de-Trême
Famille Huguenin	Chemin de la Rêche 101	Bulle
Magasin Gaïa	Rue Victor Tissot 2	Bulle
Droguerie Roggen	Grand-Rue 27	Estavayer-le-Lac
Famille Cherix	Riau Graubon	Corcelles-le-Jorat
Magasin du Monde	Grand-Rue 65	Châtel-St-Denis
Marché de Fribourg	Place Georges Python	Fribourg
Famille Pfister	Grossried 16	Ueberstorf

### Dates de livraison du Groupe A pour 2008

Me 9 janvier, me 6 février, me 5 mars, me 2 avril, me 7 mai, me 4 juin, me 2 juillet, me 6 août, me 3 septembre, me 1<sup>er</sup> octobre, me 5 novembre, me 3 décembre.

### Groupe C

Livraison le 3<sup>ème</sup> mercredi du mois des paniers affiliés chez les distributeurs suivants

Famille Clerc	Impasse de la Clé 19	Ecuvillens
Famille Saner	Vignettaz 35	Fribourg
Magasin Prosana	Rue Hans Geiler 2	Fribourg
Famille Hermenjat	Impasse Champ Montant 26	Marly
Laiterie Friedly	Route de la Gruyère 13	Marly
Famille Python	Chemin de la Fenettaz 26	Bourguillon
Laiterie Schafer	Laiterie	Cressier
Famille Fivian	Route de Morat 57	Faoug
Famille Gfeller	Route de Romont	Sédeilles
La Cigale	Chemin de la Chapelle 1	Granges-Paccot

### Dates de livraison du Groupe C pour 2008

Me 23 janvier, me 20 février, me 19 mars, me 16 avril, me 21 mai, me 18 juin, me 16 juillet, me 20 août, me 17 septembre, me 15 octobre, me 19 novembre, me 17 décembre.

## Tarte sucrée à la courge



Ingrédients pour une plaque de Ø 30 cm

### pour la pâte brisée

300 g de farine bise  
1 cc sel  
120 g beurre  
env. 1 dl d'eau

### pour la garniture

env. 800 g de courge musquée de Provence  
2 c.s. sucre brut  
vanille ou cannelle ou gingembre  
2 œufs  
1 dl crème

Faire une pâte brisée. Former une boule et laisser reposer, couvert, pendant 20 minutes.  
Peler la courge, puis coupez-la en morceaux de 2 cm. Cuire les morceaux de courges dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Egoutter.  
Mixer la courge avec les œufs, le sucre et les épices. Ajouter la crème. Bien mélanger le tout et verser sur la pâte à gâteau étalée.  
Cuire au four à 220° C pendant 30-40 minutes. Surveiller et éventuellement piquer, s'il y a des bulles d'air qui se forment. Servir chaud ou froid.

Urs Gfeller

## L'espérance est un risque à courir.

Georges Bernanos

### L'agenda du Panier

## A noter: les 3 évènements majeurs de 2008

- **Mercredi 30 janvier à 20h00**  
**Assemblée générale du Panier Bio** à la maison du Gruyère à Pringy
- **Jedi 17 avril**  
**Journée mondiale de la souveraineté alimentaire** à Fribourg  
Toutes les associations de l'agriculture contractuelle de proximité de Suisse romande (environ 19) organiseront des manifestations pour le grand public
- **Dimanche 7 septembre**  
**Journée Portes Ouvertes chez un producteur** du Panier Bio

### Impressum

## Une publication de Notre Panier Bio

Rédaction  
Elodie Calais, Urs Gfeller,  
Gerhard Hasinger,  
Nicolas Rossier,  
Martine Wolhauser

Contact:  
Gerhard Hasinger  
Route des Vernes 32  
1663 Pringy  
Tél. 026 921 30 72  
g.hasinger@bio-conseil.ch  
www.notrepanierbio.ch,  
www.unserbiokorb.ch

## Notre souveraineté alimentaire menacée ?

**La conseillère fédérale Doris Leuthard et Manfred Bötsch, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture sont en faveur d'un accord de libre échange avec l'Union Européenne pour le secteur agro-alimentaire.**

La signature d'un tel accord aura un grand impact sur les paysans mais aussi sur les consommateurs en Suisse. La discussion actuelle est focalisée sur les aspects économiques. Elle ne thématise pas assez les aspects politiques et socioculturels liés à la souveraineté alimentaire. Pourtant cette discussion doit avoir lieu avant que le conseil fédéral décide d'entrer en négociation, ce qui est prévu pour début 2008 !

### Les paysans se font du souci pour leur avenir.

Avec un accord de libre échange avec l'UE, l'agriculture suisse deviendra forcément plus industrialisée. Le nombre des familles paysannes diminuera encore (voir encadré). Les produits agricoles deviennent de simples matières premières, bon marché. Ils obtiennent leurs lettres de noblesse seulement à partir de leur conditionnement par l'industrie agro-alimentaire.

### Les consommateurs craignent pour leur souveraineté alimentaire.

La Suisse refuse l'adhésion à l'UE avec l'argument de vouloir rester maître en matière de législation chez soi. Avec un accord de libre échange, la Suisse doit accepter la législation européenne dans le domaine très sensible de la production agricole (introduction des cultures d'OGM, des variétés de plantes et de races d'élevage à très haut rendement, production végétale et élevage industrialisé, etc.) et de l'alimentation (dénaturalisation des produits agricoles toujours plus poussée, additifs, etc.). Le consommateur suisse perdra des droits (par ex. indication de l'origine des produits agricoles) pour lequel les associations de consommateurs se sont longuement battues.

Le paysan devient un simple fournisseur de matières premières dont la provenance ne joue plus aucune importance. C'est la vision de l'OMC pour l'agriculture. Plus d'identité culinaire des régions non plus. Les masses urbanisées (plus que 50% de la population mondiale) seront nourries par les multinationales de l'agro-business.

Aujourd'hui, l'agriculture suisse est de type familial, respectueuse de l'environnement. Son élevage est soucieux des animaux. Les Suisses apprécient cette agriculture et sont d'accord d'en payer le prix (voir une récente enquête de l'OFAG à ce sujet). Ce type d'agriculture a été ancré dans la constitution par un vote populaire en 1995. Dossier à suivre dans *La tête dans le Panier* !

Gerhard Hasinger



Dans les 9 dernières années, nous sommes passés de 79'000 à 63'000 exploitations agricoles, soit moins 16'000 exploitations agricoles. Parmi elles, 11'000 étaient des exploitations à temps complet.