



# La tête dans le Panier

ou quelques nourritures immatérielles

Une autre façon de produire et de consommer

Editorial

## L'avidité, moteur de notre société

Combien ça coûte, combien ça vaut, quelle est la meilleure action de la semaine, où trouver le meilleur prix se demande le consommateur. Sommes-nous compétitifs, comment pouvons-nous baisser les prix, quelles sont les dépenses des ménages se demande le politicien. Suis-je concurrentiel, quel pays est le plus avantageux, quel est le fournisseur le moins cher se demande l'industriel. Comment produire de la qualité bon marché tout en préservant l'environnement et en payant mes employés de manière correcte se demande le producteur.

Le prix, la concurrence, la rentabilité, voici les moteurs actuels de notre société. Celui qui n'est pas concurrentiel est voué tôt ou tard à disparaître, telle est la loi du marché. Mais cette loi impitoyable a des conséquences: en croyant rendre service à la société, cette loi en réalité la dessert, car toute pression sur les prix se fait en fait au détriment de l'Homme, de manière directe ou indirecte. De manière directe en exerçant une pression sur les salaires et sur les conditions de travail (environnement de travail, horaires, stress, santé, vacances, etc.), et de manière indirecte en exerçant une pression sur l'environnement, (exploitation à outrance des ressources naturelles, non respect des différents cycles de vie, rejet de déchets et polluants dans l'environnement) qui à long terme détériore notre qualité de vie.

Aujourd'hui notre environnement s'est globalisé, il n'est donc plus possible de fermer les yeux sur l'exploitation des travailleurs de pays lointains et la pollution émise à l'autre bout de la planète participe aussi à l'effet de serre qui nous concerne tous. Beaucoup de gens ont pris conscience de ces phénomènes et cherchent des alternatives à cette consommation avide et débridée, ce qui explique le succès de plusieurs labels équitables et Bio ainsi que le développement rapide de l'agriculture contractuelle de proximité dont *Notre panier Bio* est un des plus bel exemple. Dans ce type de relation, le prix payé doit être équitable, c'est-à-dire rémunérer correctement le travail du producteur et permettre d'utiliser des techniques respectueuses de l'environnement. Ce principe de prévention est des plus logique, car il évite par la suite des frais importants pour la dépollution de l'environnement et pour le traitement de personnes souffrantes.

Espérons que notre conscience équitable grandisse, car pour l'instant elle ne représente qu'une goutte d'eau dans l'océan mondial de la consommation et, pour contrecarrer la crise, je n'ai entendu pour l'instant que le mot croissance! Mais qu'est-ce qui pousse donc l'Homme à agir ainsi? C'est l'avidité, sentiment que les publicitaires et le marketing savent si bien exploiter et qui nous emmène dans une course à la possession sans fin, car l'imagination de l'Homme est sans limite. Le désir et la possession permettent aussi de combler le vide existentiel de l'Homme moderne qui croit y trouver son bonheur, mais qui en réalité fait le lit de son malheur. La solution? Retrouver son moi intérieur et la sérénité en se libérant de l'avidité par la méditation.

Nicolas Rossier 1

## Laura Rossi, une adhérente du Panier comme vous et moi...



© Martine Wolthaus

Une fois n'est pas coutume, et parce que nous avons envie de mieux comprendre qui compose notre association, nous avons eu l'envie de faire le portrait d'une consommatrice du *Panier Bio*. Nous avons donc rencontré Laura Rossi. Et comme elle n'a pas la langue dans sa poche, voici le long entretien réalisé en sa compagnie.

### 1. Pouvez-vous nous décrire votre famille ?

Nous vivons à Ferpicloz depuis 2006, après avoir habité à la Chaux-de-Fonds. Mon mari a 47 ans; moi, 44 ans. Nous avons une entreprise de publicité sur les lieux de vente pour le domaine de l'horlogerie. Nous avons un fils de 11 ans et sommes originaires de Milan en Italie.

### 2. Depuis quand êtes-vous adhérente au *Panier Bio* ?

Très récemment, un mercredi, je faisais mes courses à *La Cigale* à Granges-Paccot et j'ai vu tous ces paniers, je me suis renseignée et c'est parti

comme ça. Je trouve extraordinaire cette possibilité d'avoir des contacts avec les producteurs de tout le canton. Si je voulais le faire moi-même, ce serait trop difficile de courir dans tout le canton pour s'approvisionner des différents produits. Par ailleurs, c'est important aussi ce rapport direct entre le producteur et le client.

### 3. Quelles ont été vos motivations ?

Ma façon de manger, de consommer. Je fais tout moi-même. A la Chaux-de-Fonds, j'allais directement chez les producteurs. C'est important de connaître d'où viennent les produits et comment ils ont été fabriqués.

Suite en page 3

Ensuite, le lien direct avec les gens, les terroirs, suivre le cycle des saisons, le maintien de la biodiversité, l'argent dépensé reste chez nous. *Le Panier Bio* ne peut pas satisfaire un mois de courses, mais il faut aider ces initiatives qui contribuent à maintenir une activité locale. Je trouve intéressante la diversité des producteurs présents et des produits. C'est autre chose qu'aller au marché.

Dans un pays, il faut penser à l'alimentation. Mettre les agriculteurs sur la corde, ce n'est pas correct : ils portent une tradition et des savoir-faire qui risquent de se perdre. Historiquement, la paysannerie est forte en Suisse. Au niveau économique, c'est important que le PIB (Produit Intérieur Brut) reste en Suisse. Il faut connaître les produits que l'on consomme. Les paysans contribuent à la beauté du paysage. La seule façon pour contribuer à cette idée est d'adhérer au Panier, de faire ses courses à proximité de là où l'on habite.

#### 4. Etes-vous satisfaite de ce mode de consommation ?

Je suis à 100% satisfaite. Le côté surprise, on découvre des produits. C'est bien pensé et bien réalisé, même l'idée du sac. Chapeau pour l'organisation et la distribution !

#### 5. Les semaines hors panier, comment vous approvisionnez-vous ?

Question marchés, on est gâté. J'ai une fromagerie sur le secteur, j'essaie d'aller ramasser des fruits et légumes en libre service de temps en temps. Je vais très peu dans les supermarchés. Les grandes surfaces fournissent du travail. Elles ont à leur création fait des choses utiles pour la société. Mais je trouve qu'elles proposent trop de produits transformés, qui augmentent le prix des courses, avec des produits dont on ne sait ce qu'ils contiennent. On y trouve de moins en moins de produits de base alors qu'en Suisse, on a tout ce qu'il faut. C'est aberrant de remplir les rayons de fraises d'Espagne : quand la saison des fraises en Suisse débute, le consommateur est blasé. Les grandes surfaces ont une attitude mercantile qui me dégoûte un peu. Elles auraient la possibilité de bien gagner leur vie sans mettre d'entraves aux producteurs. En cassant les prix, elles contribuent à faire baisser la qualité.

Question santé, nous tentons d'éliminer tous les produits chimiques, les additifs car on sait qu'ils accroissent les problèmes.

#### 6. Quel est votre budget par mois consacré à l'alimentation ? Comment le dépensez-vous ?

Nous dépensons autour de 500-600 CHF/mois (y compris l'achat de viande en gros). J'achète de bons produits de base car je les transforme moi-même. Quand je vois des chariots au supermarché à 300-400 CHF sans un morceau de viande, on a rien à manger pour cette somme. C'est vrai que mis à part les horaires scolaires, j'organise mon temps comme je le veux. Mais se mettre derrière le fourneau pour faire un bon repas peut parfois être vite fait avec des produits frais. Je propose toujours un repas chaud le midi ou le soir. Souvent, je regarde ce que j'ai dans le frigo et si j'ai des œufs et une courgette, je vais faire une omelette aux courgettes. Nous mangeons de la viande 1 fois par semaine, que nous avons achetée en gros à un paysan. C'est sur qu'en mangeant de la viande 2 fois par jour, cela implique une production industrielle. J'ai récemment fait un examen sanguin et j'ai énormément de fer et un sang en bonne santé. Nous mangeons beaucoup de céréales: orge, avoine, des légumes. Mais 5 fruits et légumes par jour, c'est trop, il faut retrouver le bon sens. La plupart des maladies sont liées à notre mode de vie et d'alimentation. Certains médecins disent qu'il faudrait revenir à une alimentation comme nous avions dans les années 30 : beaucoup de soupes et de salades et de céréales. Notre famille est en très bonne santé et nous avons toujours bu du lait cru. Parfois, en cas de période chargées, je mets sur la table, un bon morceau de gruyère, un bout de pain et une pomme. **Suite en page 4**

#### 7. Qu'est ce que ce mode de vie représente pour vous ? Est-ce que cela va au delà d'un mode de consommation ?

Je pense que je suis à contre-courant de la société, je pense que c'est mon devoir de faire un repas chaud à mon mari qui travaille à l'extérieur. La vie est pleine de contraintes au quotidien et on ne peut pas que rechercher le plaisir personnel. Ou sinon, on fait un autre choix que celui d'avoir une famille. Il faut revaloriser la femme avec ses caractéristiques propres. La femme a énormément apporté à la société, mais elle ne doit pas se conformer à des clichés masculins. La société a poussé la femme à sortir de la maison, mais elle a ce rôle fondamental au sein de la famille, même si beaucoup cherchent à se valoriser à l'extérieur pour se sentir mieux dans la société. Je ne me sens pas dévalorisée parce que je suis au fourneau. Ma culture et mon diplôme restent ce qu'ils sont. La femme assure le bien-être de la famille, qui est la cellule fondamentale de la société.

Le terme écologiste ne me correspond pas. On y met tout et son contraire. La terre nous est louée. Nous devons avoir le respect des êtres et des choses pour déboucher sur de nouveaux modes de vie. Il faudrait retrouver une ancienne sagesse. Actuellement, l'homme est une machine à consommer. Il faudrait inverser le processus. L'homme ne doit pas être au service de l'industrie, mais au service de l'homme. Il faut arrêter de penser que les consommateurs sont des imbéciles qui achètent. Les individus deviennent des moutons qui obéissent à des besoins créés par la publicité et les médias. Pour ma part, je suis tranquille avec ma tête mais cette position n'est pas toujours facile à vivre et à assumer.

Je milite pour le commerce correct. Dans les années 80, l'homme est devenu un animal économique. On a poussé à sa limite maximum avec les crédits à la consommation. Tout ce système de bulles financières ne produit pas de bien-être. Cela donne de très hauts gains à très peu de gens, mais cet argent ne repart pas dans la société. Cela crée des conflits entre les classes inférieures et les classes supérieures.

Concernant la guerre des prix, le prix n'est pas une valeur seule. Derrière, il y a un savoir-faire, des coûts. Un bon produit à un coût. Souvent je ne trouve pas que les prix correspondent à la valeur du produit. Je regarde toujours les prix au kg. Un paquet de chips revient entre 18 et 27 CHF/kg. 1 kg de patates bio coûte environ 4 CHF. Or, les chips sont des sous-produits de pommes de terre de qualité moindre. Au niveau des produits transformés, il n'y a rien au niveau de la valeur qualitative. Si les gens prenaient le temps de faire les courses différemment en confrontant les vrais prix... Les consommateurs ont un pouvoir énorme et peuvent définir une tendance. Ça implique aussi une façon de vivre. Au lieu de faire la guerre sur les prix, nous devrions faire la guerre sur la qualité.

#### 8. Est-ce que ces valeurs vous ont été transmises ou vous les avez acquises ? Sont-elles partagées au sein de votre famille ?

Une partie est issue de mon vécu et l'autre m'a été transmise par mes parents. Mon papa était ingénieur-agronome. A l'époque, il s'interrogeait déjà sur le fait de donner à manger aux vaches de la farine de poisson. Ma maman était psychologue enfantine, elle a suivi des études de médecin. Elle pensait que l'alimentation avait un lien avec le bien-être. Il y a eu aussi un engagement personnel : il est parfois plus facile de faire ses courses en 10 min au supermarché et de tout mettre au congélateur. Il y avait aussi une volonté de faire. C'est vrai que pour les personnes qui ont grandi avec une barquette à décongeler au supermarché, c'est plus difficile de se remettre en question. Ma maman faisait la cuisine, mais pas les pains et biscuits. Je vais donc plus loin. Mais pour cette génération qui a vécu la guerre, entrer dans un supermarché permettait de dire : ouf, la guerre est finie. La génération des 25-30 ans revient en arrière, je connais beaucoup de jeunes qui vont faire leur courses au marché alors que la maman va remplir ses sacs au supermarché. **Entretien réalisé par Elodie Calais 4**

## Coûts de la production agricole et prix équitable payé par le consommateur

**Notre association a comme objectif de rémunérer les produits agricoles au prix équitable.**

Mais quel est ce prix ? Ce prix doit évidemment couvrir tous les frais de production qui sont :

- **les charges spécifiques.** Pour les cultures : semences, etc. Pour l'élevage : fourrages, frais vétérinaires, etc.
- **les charges de structure** : entretien des machines, des installations et des bâtiments
- **les charges sociales**, y compris un salaire correct pour la famille paysanne et les ouvriers agricoles.

Pour garantir la pérennité de l'exploitation, on doit prévoir aussi les amortissements pour remplacer un jour des machines devenues vieilles ou démodées, les installations et autres équipements. Les bâtiments comme les hangars, les écuries, mais aussi la maison entrent dans la composition des coûts. Mais il manque encore des éléments dans l'analyse...

Partons avec l'idée d'une ferme idéale - pas suréquipée, ni sous-équipée ni avec du vieux matériel - ce qui n'est pas toujours le cas. De plus, le chef d'exploitation est compétent, dynamique, en bonne santé. Il gère son exploitation d'une manière optimale.

Sur le marché des produits agricoles libéralisé, ce paysan va se battre avec ses collègues à deux niveaux : **le prix et la qualité**. Si tous les consommateurs sont capables de comparer les prix, ce n'est pas le cas pour la qualité. Il faut passablement de connaissances et d'expérience concernant :

- **les différents produits agricoles** (fruits, légumes, viandes, produits laitiers, etc.)
- **les différentes techniques de production** (industrielle, artisanale, sans ou avec pesticides ou OGM, élevage intensif, variétés et races hyper productives mais souvent sans goût. Pensez aux tomates, fraises, abricots...)
- **les différentes techniques d'apprêter les matières premières agricoles**

Il faudrait avoir une vraie culture culinaire, malheureusement en voie de disparition.

Retour sur la question des prix.

**Le premier critère** qui influence les coûts de production est la taille de l'exploitation. Un tracteur se rentabilise différemment s'il travaille sur 10, 30, 100 ou 300 ha. La moyenne de la taille des exploitations suisses est actuellement 20 ha (en constante progression et inversement proportionnelle à la disparition des familles paysannes suisses).

On comprend tout de suite qu'en Suisse, le tracteur et le reste du parc de machines ne sont pas rentabilisés d'une manière optimale. Dans le futur, la moyenne de la taille des fermes va de toute façon augmenter par le départ naturel lié à différentes causes. On peut aussi favoriser la création de communautés d'exploitations qui se partageront leurs machines.

Mais les agriculteurs suisses ne pourront jamais se mesurer dans ce domaine à des paysans en France où la moyenne des fermes est de 50 ha, ni avec l'Allemagne (35ha), les Etats Unis (160 ha), le Canada (270 ha) ou l'Australie (4100 ha).

Il y a trois raisons pour lesquelles la situation va persister :

- La terre agricole est très chère en Suisse. Ce n'est pas rare qu'un paysan vende sa ferme en Suisse pour s'acheter un domaine dix fois plus grand à l'étranger.
- La Suisse est un pays de montagne. Sa topographie n'est pas comparable avec le Bassin parisien, les plaines d'Allemagne du Nord ou les vastes étendues du Corn Belt des Etats-Unis.
- La Suisse est un pays fortement peuplé : 183 habitants/km<sup>2</sup> contre la France avec 112 hab./km<sup>2</sup>, les Etats-Unis avec 33 hab./km<sup>2</sup> ou le Canada 4 hab./km<sup>2</sup>. **Suite en page 6**

## Coûts de la production agricole et prix équitable payé par le consommateur

Si on ne compte pas les surfaces inhabitables comme forêts, rochers, surfaces d'eau, la densité de la population suisse monte à 488 hab. /km<sup>2</sup>.

Par contre, la Suisse bénéficie pour son industrie du tourisme et surtout pour ses citoyens des magnifiques paysages créés par les agriculteurs durant des siècles dans un pays jadis complètement couvert par la forêt.

**Le deuxième critère** qui influence les coûts de production est le degré de rationalisation, c'est-à-dire que le paysan se concentre sur une seule production : par exemple, la production végétale, et là encore, à la production de deux ou trois cultures au maximum. De cette manière, on peut énormément économiser concernant les investissements de l'infrastructure. On peut aussi être plus facilement à la pointe du progrès dans une production spécifique. Le temps investi dans la formation continue est mieux rentabilisé.

Mais un tel mode d'exploitation demande une utilisation accrue des engrais industriels et des pesticides. Ce type de production est problématique à long terme pour l'environnement mais aussi pour la qualité de notre alimentation. Aujourd'hui, on trouve dans nos aliments les traces des nombreux pesticides qui se trouvent aussi dans notre corps.

**Un prix équitable rémunère un produit agricole non seulement selon sa quantité mais aussi selon sa qualité alimentaire et gustative en prenant en compte l'environnement naturel, économique et social du lieu de la production.**

C'est facile de comprendre que l'application des deux critères économiques développés ci-dessus rende notre agriculteur plus compétitif. Heureusement, il y a des agriculteurs qui pensent plus loin. L'agriculture n'est pas une industrie comme celle de machines ou des montres. Elle interagit fortement avec l'environnement. Un agriculteur ne produit pas seulement des céréales ou du lait mais il crée ou maintient un paysage diversifié, la biodiversité, la qualité de l'air, de l'eau et des sols. Mais ces prestations ne se négocient pas à la bourse des matières premières agricoles. Ils ne sont pas transportables par bateau ou avion. Alors les puissantes multinationales de l'agroalimentaire les suppriment dans les discussions à l'OMC.

C'est un choix de société si on opte pour l'agriculture industrielle ou l'agriculture familiale et bio. C'est ne pas d'abord et uniquement une question d'économie.

Récemment, j'ai vu le slogan d'une multinationale alimentaire qui disait : « Dans nos laboratoires nous créons l'alimentation du futur ». Moi je préfère la nourriture provenant des nos sols suisses et le moins possible traficotée.

Gerhard Hasinger

**URGENT! Mobilisons-nous! Non au principe du Cassis de Dijon !**

Référendum contre la modification du 12.6.2009 de la loi fédérale sur les entraves techniques au commerce.

Accepter ce principe, c'est tourner le dos aux normes de production agricole (le respect du bien-être animal et la protection de l'environnement) que nous avons souhaitées en Suisse. En plus l'information destinée au consommateur sera réduite : mode de production, langue utilisée sur les étiquettes. A quoi servira alors notre législation ? Pour plus de détails et apporter sa signature, voir [www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch)

## Courgettes farcies aux poivrons et fromage

6 petites courgettes  
1 oignon blanc  
½ poivron rouge  
½ poivron jaune  
2 cuillères à soupe de parmesan râpé – ou de Gruyère !  
Huile d'olive, sel, poivre



La recette du Panier

Couper les courgettes en deux, les creuser avec une cuillère, en faisant attention à ne pas les transpercer, réserver la chair et faire cuire le reste au cuit-vapeur pendant 20 minutes. Faire revenir les poivrons coupés en dés 5 minutes à la poêle puis ajouter la chair des courgettes et l'oignon blanc émincé en continuant la cuisson 20 minutes. Saler, poivrer et hors du feu, mélanger avec le fromage.

Remplir les courgettes avec le mélange, et les disposer dans un plat à four pendant 20 – 25 minutes à 120°C.

Un délice ces courgettes à servir seules ou accompagnées de riz ou d'épeautre en grain – préparé comme du riz !

### Association

#### Kein Biokorb mit Köpfchen noch einmal

##### Uebersetzer gesucht

L'édition allemande de *La Tête dans le Panier* est toujours suspendue faute de traducteurs bénévoles. Alors si ça vous dit de rejoindre le comité de traduction, n'hésitez pas à nous le signaler. Nous sommes désolés encore une fois pour les germanophones et nous espérons que beaucoup de personnes répondront à notre appel.

La rédaction



### Agenda

Samedi 10 octobre dès 10h  
Journée Portes Ouvertes à la bergerie de Chandossel

Famille Lea Egli et Reto Fivian, Chandossel 19, 1583 Villarepos.

### Impressum

#### Une publication de Notre Panier Bio

Rédaction Elodie Calais,  
Liliane Dehancé, Gerhard  
Hasinger, Rona Liechti,  
Nicolas Rossier, Martine  
Wolhauser

Relecture Monique Oggier  
Huguenin.

Impression Imprimerie  
Grafisa, papier label FSC,  
Ange Bleu

Contact Gerhard Hasinger,  
tél. 026 921 30 72,  
g.hasinger@bio-conseil.ch

[www.notrepanierbio.ch](http://www.notrepanierbio.ch),  
[www.unserbiokorb.ch](http://www.unserbiokorb.ch)

### Société

## Les investisseurs mettent la main sur les dernières réserves des terres agricoles

Depuis 2006, les investisseurs privés et étatiques ont acheté entre 15 et 20 millions d'hectares de terres agricoles partout dans le monde (voir [www.ifpri.org](http://www.ifpri.org), cliquer sur « land grabbing »). Cette surface représente 15 à 20 fois la totalité des terres agricoles de la Suisse. Le montant des investissements est estimé à 30 milliards dollars. Les acheteurs sont soit les Etats comme la Lybie, les Pays du Golfe, la Corée du Sud, le Japon, la Chine ou des multinationales comme Daewoo Logistics et les banques comme la Rabobank aux Pays-Bas. Et qui vend ces biens si précieux et de plus en plus rares? Ce sont des gouvernements à la recherche d'argent surtout en Afrique mais aussi en Amérique latine et en Europe de l'Est.

Voici quelques exemples : à Madagascar, Daewoo Logistics (Corée du Sud) s'assure 1.3 millions d'hectares. Cette opération a provoqué la récente crise politique sur l'île et la chute du président. L'institut financier britannique « Cru Investment Management » a mis la main sur des grandes surfaces agricoles en Malawi, pays pauvre d'Afrique de l'Est. La Investment-Bank « Philippe Heilberg » (Etats-Unis) possède 400 000 ha dans le sud du Soudan et la Lybie exploite 247 000 ha en Ukraine. La Chine a signé des baux à long terme avec la Zambie, le Zimbabwe, la Tanzanie et la République Démocratique du Congo. Les terres sont cultivées par les Chinois et les récoltes sont transportées directement en Chine.

On comprend mieux ces phénomènes si on consulte les données de la FAO concernant la disponibilité des terres agricoles par habitant dans les différents pays (état 2003 ; exprimées en ares par habitant) : Australie 242, Canada 165, Etats Unis 60, France 32, Allemagne 15, Suisse 14, Inde 14, Chine 12 (voir [www.fao.org](http://www.fao.org)).

Les terres émergées sur notre planète représentent environ 14 milliards d'hectares. Actuellement y vivent 7 milliard individus, c'est à dire chaque être humain dispose encore de 200 ares. Un tiers de cette surface sont des terres improductives (montagnes, roches, glaciers, déserts chauds et froids, lacs et cours d'eau, villes, etc.). Un autre tiers est couvert de forêts boréales, tempérées ou tropicales. A ces forêts, il ne faut pas ôter un seul mètre carré pour faire de l'agriculture ou de l'élevage (voir <http://en.wikipedia.org/wiki/deforestation>). Il reste encore environ 70 ares de terres agricoles (champs et prés) pour chaque être humain!

En 1850, nous étions 1 milliard, alors la surface disponible était 7 fois plus grande. Pour 2050, on estime la population mondiale à 9 milliards. En même temps les terres agricoles diminueront à cause de la désertification, de l'érosion, de la salinisation et de la pollution!

Déjà dans un très proche avenir l'agriculture mondiale sera devant des très grands problèmes. Une vision uniquement économique, basée sur le concept du « libre marché » conduit à l'impasse. Chaque année 30 millions êtres humains meurent de faim. Ce sont en deux ans plus de victimes que durant la deuxième guerre mondiale. Un vrai holocauste, qui continue et qui tue chaque seconde... Pourtant, les terres agricoles produisent encore assez pour tous !

Gerhard Hasinger 8