2 Impressum
4 Brèves

Transformation à façon

6 Créer de la valeur ensemble
8 À Perroy, l'œnologie à façon se réinvente
10 Viande rassise sur l'os
11 «Nous pouvons fournir les ingrédients manquants» – Paul Brunner, Beyeler Lebensmittel

Agriculture

12 **Grandes cultures** Culture en bandes: particularités
14 **Grandes cultures** Moyens et méthodes pour optimiser les rendements
16 **Épices** Les couleurs du safran dans le Jorat
18 **Gestion des stabulations** Prévenir les incendies
20 **Production porcine** Abreuver suffisamment
22 **Vulgarisatiuon du FiBL**

Transformation et commerce

23 **Marchés et prix**

Bio Suisse et FiBL

24 **Interview** «Le bio ne peut pas résoudre tous les problèmes» – Bernard Lehmann
26 **Bio Suisse** AD d'automne (ordre du jour)
28 **Bio Suisse** News
29 **FiBL** News

30 **Agenda / Marktplatz**

Couverture: La boucherie à façon de l'agriculteur bio Martin Steiner et de son épouse Andrea propose un service important aux fermes locales qui ont du bétail.
Photo: Christian Pfister, FiBL

Il faut que ça en vaille la peine

La transformation à façon n'est pas une idée récente. L'une des formes les plus anciennes est la mouture de céréales. Selon le Dictionnaire historique de la Suisse, les premières traces de moulins à eau, à Avenches VD et à Cham ZG, remontent à l'époque romaine. À la fin du Moyen Âge, notre pays en avait tout un réseau. Ils étaient par nature des moulins à la demande, et ce jusqu'au 19ème siècle: «Au service de la collectivité, les meuniers étaient tenus de moudre les grains de leurs clients à un prix fixe.» Les paysans n'avaient donc pas besoin d'investir eux-mêmes dans des moulins mais utilisaient l'infrastructure déjà existante. Même si ce n'était pas toujours dans le cadre d'un marché libre en raison des monopoles et des autorités.

La logique économique qui sous-tend la transformation à façon – qu'il s'agisse de mouture, d'abattage ou de pressage de raisin ou d'huile – est toujours valable et est liée à cette question: Comment puis-je valoriser mes matières premières sans devoir investir dans des installations, du personnel et du savoir-faire? Une question essentielle particulièrement pour les fermes bio pratiquant la vente directe (voir dès la page 6). En effet, des lacunes apparaissent quand des structures locales de transformation disparaissent ou que les prestataires conventionnels n'osent pas se lancer dans le bio à cause des contrôles et des coûts. Il faut les combler, car une filière qui fonctionne et soit rentable pour tous n'a pas seulement besoin de bonnes matières premières et d'une clientèle, mais aussi des prestataires de services situés entre les deux.



René Schulte
Rédacteur en chef