

uniterre

LE MENSUEL AGRICOLE INDEPENDANT

« Vous coulez encore ? »

A cette question trop souvent posée dans nos campagnes en ces temps obscurs, dorénavant nous répondrons non. L'élevage laitier patiemment construit sera disloqué au profit de petites Angus. L'écurie aménagée pour la traite se verra dépouillée d'une grande partie de son matériel (mais pas tout : hors de question d'acheter du lait en brique !). Après le choc initial, quelques larmes, et les derniers doutes balayés, nous trouverons un nouvel équilibre familial. L'équilibre financier, s'il ne sera pas forcément meilleur, ne sera en tout cas pas pire. Et l'on continuera d'avancer.

Alors je voudrais maintenant dire merci.

Merci à la FPSL d'avoir tellement bien pris la défense de ses membres que leurs effectifs ne cessent de diminuer. Cette année, nous serons l'une de ces mille fermes à avoir jeté l'éponge. On peut réellement parler d'une grande réussite de la défense professionnelle. Et tout ça avec nos cotisations...

Merci à l'USP de s'être battu si fort pour les paiements directs mais en oubliant les prix payés au producteur. A la merci des mille et une exigences tatillonnes imposées par les différents programmes, nous n'aurons d'autre choix que de nous y soumettre puisqu'il semble que c'est désormais la seule chose qu'on attend des paysans de ce pays : fais ce qu'on te dit, prend tes paiements directs, et surtout ne te plains pas !

Merci à l'IP lait d'avoir prétendu offrir une table de négociations où les décisions sont pourtant jouées d'avance et où les producteurs ne font clairement pas le poids face aux acheteurs. Quelle vaste plaisanterie ! Répartir équitablement la valeur ajoutée de la filière entre tous ses membres ? A-t-on jamais vu ça ?

Merci également à l'administration fédérale et aux pouvoirs politiques d'avoir estimé que l'agriculture suisse, comme n'importe quelle



Le Lait suisse un goût authentique

branche économique, n'avait qu'à se débrouiller dans le vaste océan OMCique. Naturellement, nos coûts de productions helvétiques sont tout à fait comparables à ceux d'autres pays. Rappelez-moi quel est le salaire moyen d'un ouvrier agricole, en Argentine par exemple ? Bravo, vous aurez bientôt réussi à démanteler, exploitation après exploitation, le fin réseau de l'agriculture familiale, pourtant reconnue comme la seule qui soit durablement nourricière.

A vous tous qui affirmez œuvrer pour le bien de la paysannerie suisse, je vous laisse le soin de finir de scier la branche sur laquelle vous êtes encore assis. Pendant ce temps, de belles jeunes pousses vigoureuses se fraient un chemin dans d'autres directions. Vous pensez que je suis amère ? En colère ? Vous

avez raison. Vous avez vu juste. Ce qui est sympa néanmoins, quand on arrête la production laitière, c'est qu'on a un peu plus de souplesse dans nos horaires de travail pour aller défendre les collègues, et surtout, on n'a plus la moindre hésitation à dénoncer les injustices, puisqu'aucun acheteur de lait ne pourra plus faire pression sur nous.

A tous mes collègues qui s'accrochent encore, je vous fais ici cadeau de cette colère, de cette déception, de cette tristesse, sous la forme d'un travail qui avance, je l'espère, dans la bonne direction.

Vanessa Renfer, bientôt ancienne productrice de lait à Enges



Lait

Derniers mois très mouvementés

Page 2



International

droit aux semences paysannes

Page 3



Lait Cru

Interview Judith Mudrak

Pages 4-5



Uniterre

Mobilisations paysannes 2017

Pages 6-7

LAIT

Dossier lait : des derniers mois très mouvementés et... c'est pas fini !

Le petit monde du lait suisse n'a pas eu de quoi s'ennuyer en ces mois printaniers. Serait-ce le vent du renouveau qui commençait à souffler discrètement ? Les indicateurs du marché, au niveau européen en particulier, avaient de quoi nous donner un peu d'espoir, aussi c'est avec beaucoup d'attention que nous avons suivi les nouvelles.

La première en date, ce fut la rencontre trimestrielle de l'IP lait le 24 mai 2017. Les acheteurs allaient-ils enfin faire un pas dans la bonne direction et apporter un petit mieux dans le portemonnaie des éleveurs ? Que nenni ! Comme trop souvent par le passé, en l'absence d'un compromis allant vers un relèvement du prix indicatif du segment A, nous avons eu la grande déception de constater que rien ne bougerait dans l'immédiat. Le prix resterait fixé à 65 centimes par kilo. Si la colère des milieux paysans était à prévoir, plus étonnante fut la réaction de quelques membres de l'interprofession, parmi les acheteurs, qui braquèrent les feux des projecteurs sur la Migros et son usine ELSA. Emmi fut parmi les premiers à ouvrir la critique, arguant qu'il n'était pas normal que deux sièges soient attribués à Migros (un siège à Migros et un siège à ELSA pour être précis). Coop, qui s'approvisionne majoritairement chez Emmi, ne tarda pas à emboîter le pas, critiquant cette fois Migros d'avoir empêché l'ensemble de la branche d'accorder 3 centimes supplémentaires par kilo de lait dès le 1^{er} juillet. Dans le sempiternel duel qui oppose nos deux géants oranges, Coop s'est fendue d'un geste qui est certes un signal positif pour la branche, mais aussi, reconnaissons-le, un adroit coup de marketing. Elle a décidé d'octroyer de son plein gré les fameux 3 centimes refusés en séance de l'IP lait.

Cette nouvelle n'est pas restée sans nous interroger. Coop n'étant pas directement acheteur de matière première, quel moyen serait employé pour s'assurer que les producteurs voient effectivement leur prix remonter ? Leur ayant posé la question, ils nous ont répondu qu'ils étaient à la recherche d'une solution efficace avec leurs fournisseurs. Dossier à suivre !

Pendant ce temps, la tourmente autour de Migros/ELSA ne s'est pas apaisée. Tant dans le milieu agricole que parmi les consommateurs, et même au niveau politique, des voix se sont élevées pour appeler à un boycott général de la Migros. Désignée comme le coupable idéal, la Migros méritait sa punition. Nous nous sommes posé la question, au sein du comité, si nous devions suivre cette mouvance. Si dans un premier temps la réponse semble facile, elle n'est pourtant pas si évidente. Les chiffres publiés par la PSL nous montrent une vérité qui n'est pas forcément celle que l'on imagine : Migros verse en moyenne 5.7 centimes

de plus par kilo de lait que la moyenne des autres acheteurs, soit 10%. Elle est donc l'entité qui respecte le mieux le prix indicatif proposé par l'IP lait, sans toutefois l'atteindre. En ce sens, la critique des autres acteurs nous apparaît comme facile, et n'a servi visiblement qu'à masquer le fait que ces entreprises n'ont, elles, jamais joué le jeu. Cela ne signifie pas pour autant que la Migros est blanche comme neige dans le dossier laitier (sans mauvais jeu de mots), mais sur ce point précis, les attaques sont difficilement justifiables.

Début juin, l'Union suisse des paysans a diffusé un communiqué de presse qui a lancé un ultimatum aux acheteurs. Si au premier juillet, le prix indicatif n'est pas relevé en regard de la situation internationale, des actions seront entreprises. Aucune précision n'a été donnée à ce sujet. A l'heure où cet article est écrit, nous sommes le 4 juillet, et rien n'a semble-t-il bougé.

Ce n'est pas la seule action de l'USP en cette fin de printemps. Un groupe de travail sur le lait devait être mis en route, et Uniterre a insisté pour y participer. Ce sont ainsi Claude Demierre, Max Fragnière et Paul Ecoffey qui se sont rendus à Berne le 9 juin, avec une série de revendications et de propositions : appliquer impérativement le prix indicatif, augmenter le prix du lait en rapport avec les coûts de production, arrêter la segmentation, revoir les statuts de l'IP lait, où les acheteurs font la loi à eux tous seuls. Quelle ne fut pas leur déception de se retrouver face à seulement 3 membres de l'USP, et aucune aide à la traduction n'était proposée ! Nos membres ont vraiment eu l'impression de se déplacer pour rien et de ne bénéficier d'aucune considération. C'est une étrange façon pour l'USP de manifester sa volonté de travailler à une amélioration dans le secteur du lait de centrale.

Et pour finir en beauté le mois de juin, Migros a annoncé le vendredi 23 sa décision de se retirer de l'IP lait à la fin de cette année. Un coup de tonnerre supplémentaire dans un ciel déjà bien chargé ! Chacun est libre d'y lire le signal qui lui convient le mieux, cependant à Uniterre nous avons souhaité relever combien cette décision met en évidence le caractère futile d'une organisation dont nous dénonçons le fonctionnement depuis longtemps. Migros a mis en avant sa volonté de continuer de manière autonome et responsable ce qu'elle fait

depuis longtemps, à savoir être l'acheteur qui paie le mieux. Cette entreprise ne peut malgré tout pas prétendre échapper à toute critique. Le contrat passé en direct avec les producteurs stipule en effet une livraison mensuelle égale au 12^{ème} du droit de produire annuel, avec une tolérance de plus ou moins quelques pourcents, et les écarts sont punis. Tout éleveur de bétail laitier sait combien il est difficile de respecter une livraison constante mois après mois, car bien des facteurs échappent au contrôle (fourrages, fréquence des vêlages, survenue d'une mammite, etc). Il est aussi facile, pour ELSA, d'offrir de meilleures conditions d'achats quand on ne se concentre que sur le secteur qui paie le mieux dans la transformation du lait, laissant à d'autres usines, telle que Cremo, les secteurs plus délicats, financièrement parlant, de la fabrication de beurre et de poudre de lait.

Il faudra donc suivre attentivement l'évolution du fonctionnement de l'IP lait dans les semaines à venir. Les autres membres disent regretter ce divorce précipité, mais il est certain qu'ils ont maintenant l'occasion de faire leur autocritique.

Au beau milieu de ce florilège d'annonces et de communiqués de presse, il reste les producteurs. Pendant que certains se bagarrent pour déterminer qui a raison et qui sera le meilleur, les paysans continuent de recevoir une misère pour le travail fourni, et ce ne sont pas 3 centimes de plus qui suffiront à rétablir la situation économique des familles paysannes. La commission lait d'Uniterre a repris du service avec entrain et son message principal n'a pas changé au fil des ans. Toute production engendre des coûts, y compris la main-d'œuvre, et le prix de vente doit couvrir l'intégralité de ces coûts pour assurer la pérennité d'une branche économique. A l'heure où tout le monde parle de durabilité, la revendication d'Uniterre d'obtenir 1.- frs par kilo de lait est plus que jamais d'actualité. Du reste, la commission lait a déjà eu l'occasion de rappeler ces faits à la Migros justement, qui souhaite mettre sur pied un projet de lait durable. Nous attendons avec impatience de voir comment les aspects de durabilité économique et sociale, pourtant claironnés joyeusement dans les publicités, seront mis en pratique.

Vanessa Renfer



En ce 4 juillet, c'est devant l'IP lait que des producteurs de lait, à l'appel d'Uniterre, se sont regroupés pour protester contre l'immobilisme honteux des instances concernées et réclamer, parmi d'autres revendications, une **hausse immédiate du prix du lait !**
> communiqué, vidéo, revue de presse sur www.uniterre.ch/fr/manif-iplait

INTERNATIONAL

Le droit aux semences paysannes ; un enjeu commun

Dans le cadre de la semaine de négociations sur la Déclaration pour les droits des paysans, Uniterre et plusieurs ONG suisses ont organisé une soirée publique à Genève avec des intervenant-e-s suisses et étrangers. Les mêmes problématiques, revendications et espoirs sont exprimés.



vidéos de la soirée : www.uniterre.ch/fr/semences18mai

Face à l'appétit vorace des multinationales qui détiennent 75 % du commerce international des semences, les résistances s'organisent sur le terrain en développant notamment des réseaux locaux de semences paysannes et le partage de savoirs. Le panel était composé de Themba Chauke d'Afrique du Sud, Ndiakhate Fall du Sénégal, Joël Mützenberg de Suisse et Guy Kastler de France, tous membres de La Via Campesina. Il était complété par Ester Wolf de Pain pour le prochain, Lea Winter de Fian Suisse et était modéré par Catherine Morand de Swissaid.

Un héritage culturel de grande valeur

Les semences paysannes ont été décriées pendant des décennies par l'industrie agroalimentaire qui n'a cessé de matraquer que les semences industrielles étaient plus performantes en termes de rendement et de résistance aux maladies. Ainsi, les semences industrielles ont gagné un espace considérable dans les pays du nord alors qu'elles ont eu plus de peine à s'implanter dans les pays en développement, notamment en raison de leur cherté et de la difficulté pour les multinationales de pénétrer certaines régions. C'est tout naturellement que la résistance s'est d'abord exprimée au sud où le réseau des semences paysannes était encore bien vivant ; elle a été une source d'inspiration pour les collègues du nord. La Via Campesina, par sa volonté de favoriser les échanges entre paysans du monde a joué un rôle central dans la renaissance du mouvement en faveur des semences paysannes.

Pour tous les intervenants, le droit aux semences paysannes va de pair avec le droit à la biodiversité et à la protection des savoirs traditionnels, deux autres sujets qui sont en passe d'être reconnus dans la Déclaration sur les droits des paysans de l'ONU. Les semences paysannes sont l'expression d'un héritage culturel précieux ;

elles identifient et nourrissent un peuple. Elles sont la base de la souveraineté alimentaire puisqu'elles permettent de produire notre propre alimentation, avec nos ressources locales et notre savoir faire. Loin d'être statiques, les semences paysannes ont été cultivées, sélectionnées, conservées et

échangées depuis des millénaires entre communautés d'une même région ce qui mérite d'être reconnu par nos Etats. Le paysan étant le plus grand expert de son champ, il est en mesure de savoir comment une semence peut s'adapter aux conditions locales, d'observer son comportement tout au long de la période de culture et, au besoin, d'identifier les faiblesses à corriger en utilisant le savoir faire local et la biodiversité à sa disposition.

Résistantes, résilientes et peu gourmandes

Le constat partagé est que les semences industrielles peuvent certes être performantes à court terme pour autant qu'elles soient sous perfusion de tout le « package » agrochimique qui les accompagne. Sans intrants de toutes sortes, ces semences sont sujettes à des ravageurs et maladies. Themba nous a cité l'exemple d'un vers du maïs qui a ravagé les cultures dans le district de Limpopo alors que les champs cultivés avec des semences paysannes étaient épargnés. Les champs industriels auraient pu être sauvés par l'application d'un pesticide qui n'était pas disponible pour les paysans et les pertes ont été énormes. Les champs traditionnels sont semés de nombreuses variétés qui ne donnent pas une récolte homogène, mais qui sont largement plus résilientes face aux aléas climatiques, aux ravageurs et maladies.

Le partage de savoirs paysans

Que ce soit à Genève, en Afrique du Sud, en France ou au Sénégal, une des clés du succès est le partage de savoirs entre communautés et l'échange de semences. A Genève, cela passe par la renaissance de la pratique de sélection et de multiplication des semences locales. Une maison de la semence est en route. Elle a pour objectif de mutualiser le travail de sélection entre maraîchers qui souhaitent s'investir dans cette démarche. Un outil participatif est en cours de réalisation ; il permet à chaque

maraîcher impliqué de noter au fil des semaines le comportement de la plante en champ. La collaboration étroite avec les initiatives d'agriculture contractuelle de proximité permet d'avoir un retour quasi instantané des consommateurs qui évaluent le côté gustatif du produit. Ainsi, sélectionneurs, maraîchers et consommateurs participent à la démarche.

Au Sénégal, l'ASPSP (association sénégalaise des producteurs de semences paysannes) organise des foires de semences au niveau régional, national et international. Ce sont des moments privilégiés qui permettent aux paysans d'échanger savoirs et semences entre communautés. Des enquêtes sont effectuées et les variétés qui ont disparu dans certaines régions peuvent à nouveau être cultivées. Une recherche active de variétés de céréales et d'arachides oubliées est également en cours. Afin de conserver la souveraineté sur leurs semences, les Sénégalais développent des greniers à semences traditionnels permettant de multiplier les banques de semences locales. En France, le réseau de semences paysannes a pris une ampleur considérable ces 15 dernières années. D'une petite centaine d'intéressés ils sont aujourd'hui plusieurs milliers à s'impliquer dans le développement des semences locales, une véritable contagion aux dires de Guy.

Sélection, production, alimentation

Ndiakhate a rappelé comme Themba l'importance des semences paysannes dans l'optique d'une alimentation saine et culturellement adaptée. La recherche de variétés oubliées a remis au goût du jour des plats qui n'avaient plus la côte auprès des populations sur le principe du « consommons ce que nous produisons », cher à l'ancien Président burkinabé Thomas Sankara. Au Sénégal, un des axes forts du projet de l'ASPSP est de renforcer le leadership des femmes qui sont les gardiennes des semences paysannes et détiennent encore le savoir des plats traditionnels.

Des lois liberticides

A travers le monde, des lois largement influencées par les multinationales sont mises en application. C'est contre ces lois que les mouvements paysans se mobilisent afin de conserver leurs droits aux semences. En Afrique du Sud par exemple, malgré un terreau propice à l'agro industrie, ces lois n'ont toujours pas été votées vu la résistance des paysans. La situation est toute autre au Guatemala ou au Honduras selon Ester. Sous la pression des Etats Unis, ces pays ont d'ores et déjà ou sont en passe d'adopter une « loi Monsanto »

criminalisant les semences paysannes au profit des semences hybrides ou OGM. C'est dans ce contexte que les mouvements sociaux de cette région ont réalisé un film de sensibilisation qui documente les problématiques. Dans la même veine, l'Afrique de l'Ouest a organisé au printemps 2016 une « Caravane pour la terre, l'eau et les semences ». Elle a sillonné plusieurs pays sur plus de 2 000 km pour sensibiliser, documenter et identifier les risques, échanger et mutualiser les luttes. Elle s'est achevée par la remise d'un « livre vert » regroupant les différentes revendications des mouvements paysans au Président de la Communauté des Etats de l'Afrique de l'Ouest. Comme l'a si bien dit Ndiakhate, c'est ce genre de démarches qui permettent de donner aux paysans les outils de la résistance.

Guy a rappelé le lien organique entre les grands semenciers, l'industrie agrochimique et l'industrie des machines agricoles, cette dernière étant en termes de poids économique largement plus puissante que les deux autres. L'industrie agroalimentaire a bien compris qu'en possédant les semences, en maîtrisant ce marché et en imposant ses lois, elle verrouille le système alimentaire à son profit en réduisant les paysans au rôle de simples exécutants. En remplaçant les Hommes par le pétrole, en imposant un modèle qui subventionne les machines et taxe le travail humain, elle a réussi à faire main basse sur l'alimentation. C'est pourquoi il est important de négocier ce droit aux semences au Conseil des Droits de l'Homme puisque c'est la seule instance internationale qui fait passer les droits humains avant les droits économiques.

Lea a présenté en conclusion les recommandations de l'Observatoire du droit à l'alimentation consacré cette année au droit aux semences. Les principales pistes et stratégies reprennent ce qui a été évoqué précédemment : l'absolue nécessité d'action interdépendantes entre nos régions et le besoin impératif de remettre l'agriculture paysanne au centre. En ce sens elle a tenu à rappeler l'initiative pour la souveraineté alimentaire soumise au vote en 2018 qui est un véritable projet de société permettant d'œuvrer dans la bonne direction.

Valentina Hemmeler Maïga

Erratum

Dans le dernier numéro d'avril-mai du Journal d'Uniterre, en page 2, la prise de parole de M. Andreas Volkart a été faite en son nom propre et non pas au nom de NBKS.

« Milch ist nicht gleich Milch ! » interview avec Judith Mudrak et Florian Buchwalder

Judith Mudrak, auteure du livre « Milch ist nicht gleich Milch ! » est originaire de Bern mais elle vit maintenant aux Etats-Unis. Elle était en Europe au mois de mars pour des conférences en Suisse, Allemagne et Autriche visant à présenter son livre. Nous l'avons rencontrée lors d'une soirée organisée à Laufen par la section Uniterre Bâle le 17 mars. Ses propos concernant les bienfaits de la consommation du lait cru sont intéressants et participent à cette nouvelle vague qui vise à redonner ses lettres de noblesse à un produit souvent diabolisé au profit du lait industriel jugé plus « sûr » pour le consommateur. Reflets qui permettent, peut-être, de contre-balancer le marketing agressif du lait industriel à travers le monde. A chacun de se faire son opinion.



Judith, pourquoi avez-vous choisi ce sujet - le lait cru ?

J'ai quitté la Suisse en 1975 et quand je suis arrivée aux Etats-Unis, je suis tombée dans l'« American diet ». Après des années sous ce régime alimentaire, j'ai commencé à me demander ce que c'était « la vraie nourriture ». J'ai entendu que le soja était un aliment sain. J'ai donc dans les années 90 commencé à incorporer du soja dans mon alimentation. Je savais que ce que je faisais était juste. Puis en 1999, j'ai développé une tumeur qui a nécessité une opération. Je me suis du coup questionnée sur les bienfaits du soja, est-ce que la tumeur avait pu être causée par ça ? J'ai découvert que le soja contient notamment des isoflavones, qui font partie de la classe des phyto-œstrogènes. En 2002, j'ai entendu parler de la fondation Weston A. Price et de leur enseignement sur le lait cru (www.realmilk.com). J'ai tout de suite rejoint la fondation, car pour moi, en tant que Suisse, j'avais la croyance que le fromage, le beurre, la crème sont des produits sains.

Sur quelles études vous êtes vous basée pour votre travail ?

1) Des études indépendantes. Pendant mes recherches, j'ai vu que deux types d'études existaient : celles sponsorisées par l'industrie et celles indépendantes. Le problème avec les études indépendantes, c'est qu'elles n'ont que peu de ressources financières pour être publiées et se retrouvent souvent au fond des tiroirs... Mais en cherchant bien, on trouve ! En fouillant dans les archives de Bern par rapport à la tuberculose, j'ai trouvé que

dans les principales villes comme Zurich, Berne, Genève et autour des nouvelles usines de pasteurisation de l'époque de Konolfingen et Cham, le nombre de cas de tuberculose était très élevé alors que dans les cantons ruraux comme Uri, Schwyz, Obwald et Nidwald, où la consommation de lait cru était courante, on ne savait pas ce qu'était la tuberculose. Les graphiques montrent une corrélation entre la consommation de lait cru de vaches en pâtures et la quasi non existence de la tuberculose dans ces zones.

2) Le Dr. Weston A. Price (1870-1948), un dentiste de l'Ohio, chercheur en nutrition et directeur de l'association américaine dentaire, auteur de nombreux articles scientifiques dont le livre : « Nutrition and Physical Degeneration » était subjugué par le nombre de caries chez ses patients et leurs enfants ! Pour comprendre ce phénomène, il a voyagé pendant 10 ans dans 12 pays différents et étudié des populations diverses : Australie, Afrique, Alaska, Europe, tribus indiennes, etc. Voici ce qu'il a trouvé : quand les populations se nourrissaient de façon traditionnelle, il n'y avait pas de caries ! En Afrique par exemple, ils buvaient le sang de leurs animaux et le lait cru. Un autre exemple frappant : le Dr. Price a visité le Lötschental en Suisse en 1931-32. Il a obtenu l'autorisation du système de santé suisse pour y étudier les dents des enfants. Il a trouvé 0,3 % de caries et pas de cas de tuberculose. Il a constaté que les habitants du Lötschental avaient un régime alimentaire traditionnel, incluant du lait cru de vaches qui ne mangeaient que de l'herbe. Toutes les 2 semaines, le Dr. Price prenait des échantillons de nourriture pour son laboratoire dans l'Ohio et constata que les teneurs en minéraux étaient 4 fois plus élevées et la quantité de vitamines 10 fois plus élevée que dans les agglomérations en Suisse ! Il réalisa que les enfants nourris avec du lait pasteurisé ou du lait provenant de vaches « mal nourries » présentaient beaucoup plus de caries et de cas de tuberculose.

Pourquoi le lait transformé pasteurisé peut causer caries, tuberculose, ostéoporose ?

En ce qui concerne les caries, les études ont montré que lorsque les vaches broutent l'herbe des pâtures, le lait contient de la vitamine A (provenant de l'herbe) et de la

vitamine D (provenant du soleil). Le lait cru contient également des vitamines K, C, E, Omega-3, des enzymes actives et beaucoup de bactéries bénéfiques pour la digestion. Ce lait est vivant. Les enzymes sont les catalyseurs nécessaires pour casser les éléments du lait comme le sucre, le gras, la caséine et autres ; et indispensables à leur assimilation. Le calcium a aussi besoin d'être fragmenté par ces enzymes pour être proprement assimilé par les os et les dents. Quand le lait est chauffé, les vitamines diminuent ou sont détruites, les enzymes deviennent inactives, les bactéries sont tuées et les protéines tridimensionnelles sont cassées. Quand le calcium ne peut être fragmenté, il est plus difficilement absorbable par les os et les dents, où ce calcium est pourtant nécessaire pour la régénération. Du coup, ce calcium peut se déposer aux mauvais endroits comme dans les articulations, ou les artères et peut causer de l'artériosclérose. Des résultats d'autopsie ont pu montrer des traces de calcium dans ces différents endroits du corps humain. La vitamine K dans le lait non chauffé protège naturellement contre ces problèmes.

En ce qui concerne la tuberculose : les docteurs envoyaient les personnes ayant la tuberculose pour prendre le soleil en montagne. Là, ils y buvaient notamment du lait cru, un lait de vaches qui pâturaient une herbe très diversifiée. Le potentiel immunitaire du lait est tué par le processus de chauffage. Les bactéries mortes restent dans le lait et permettent aux bactéries pathogènes de proliférer et infecter le lait. C'est pourquoi il est indiqué que le lait industriel doit être gardé au réfrigérateur car sinon, il deviendrait dangereux. Contrairement au lait cru, qui peut être gardé à température ambiante. Au bout de quelques jours, il fermente naturellement et donne du lait acidulé ou caillé, lait qui était dans l'ancien temps recommandé par les médecins pour les enfants, les personnes âgées et les personnes avec des problèmes de digestion. Les bonnes bactéries du lait tuent naturellement les mauvaises bactéries.

Est-ce que la consommation de lait est différente aux Etats-Unis comparé à la Suisse ?

La consommation de lait industriel a diminué aux Etats-Unis. De plus en plus de gens sont allergiques à ce lait. Les pratiques agricoles très industrielles ont

poussé beaucoup de consommateurs à revenir à la consommation de lait cru de fermes traditionnelles. Aujourd'hui, il y a à peu près 15 millions de consommateurs de lait cru ; et ce nombre augmente rapidement. 42 états autorisent la vente de lait cru, soit directement de la ferme, soit au magasin mais souvent indiquant qu'il doit être utilisé comme « nourriture pour animaux ». Chaque état a ses propres lois. La ferme la plus proche pour moi est à 2h de voiture, en Pennsylvanie, dans un autre Etat que le mien. Cela représente donc 4h de voiture juste pour aller chercher mon lait cru ! Ce transport de lait cru d'un Etat à un autre est, selon les lois américaines, considéré comme illégal. De ce fait, les gens de mon Etat - New Jersey - où la vente de lait cru est illégale, doivent cacher ce lait. On peut facilement le congeler, c'est pratique.

L'asthme est un gros problème aux Etats-Unis. Environ 11 personnes en meurent tous les jours. Le lait cru a montré dans de nombreuses études qu'il était un protecteur contre l'asthme.



Florian Buchwalder, une expérience en production de lait cru à la ferme de l'agriculture.

Que p...
lait cru
deman...

Au début, nous proposons seulement des livraisons de laitiers, mais la demande pour un simple lait cru est devenue la plus importante. Ainsi, nous l'avons introduit. Nous sommes contents de pouvoir prendre 1 litre par semaine d'environ 3 mois (nous pratiquons le vèla) et cette quantité est en constance. Les clients qui achètent du lait cru pour la transformation prennent entre 50 et 100 l par semaine.

Avant la première livraison, les clients nous ont informés sur la législation et nous ont rendu des bouteilles très propres. C'est la deuxième fois. L'effort que cela représente pour nous est énorme. La production de lait à 1.-/l au départ de la machine à traire et la livraison sont des activités rémunérées. Actuellement, les consommateurs de lait cru se font à petite échelle et non à grande échelle. La fromagerie étant presque installée, nous pouvons continuer à travailler avec sérénité.



OUTILS pour promouvoir la VENTE DE LAIT CRU sur votre ferme ou au marché!

Affiche format 80x120cm et flyer
infos et commandes :
b.darras@uniterre.ch

INTERNATIONAL

« C'est qui le patron ? », la marque du consommateur

Au départ, à la question « C'est qui le patron ? », ma réponse instinctive était « le paysan », avant de réaliser que pour le créateurs de la marque, c'était « le consommateur »! J'ai donc voulu comprendre et vous raconter la genèse de cette nouvelle marque.



Et pour la Suisse? En Suisse, il y a pas mal d'automates à lait. Mais ce n'est pas facile de les trouver. Ce serait bien s'il existait un livret (avec un update annuel) recensant les points de vente de lait cru de vaches ayant pâturé, intégrant également des informations sur le lait cru. Pour moi, c'est urgent de développer un tel outil. La connexion entre les paysans et les consommateurs permet d'informer, de créer une bonne relation avec des consommateurs qui sont prêts à payer le prix!

En conclusion, je peux vous dire que le plus grand ennemi du lait cru est le lait industriel!

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à consulter mon livre «Milch ist nicht gleich Milch!»

Propos recueillis par Berthe Darras

Un certain Nicolas Chabanne, fils d'agriculteur, communicant, déjà connu pour avoir créé en 2014 l'association et le logo « Les gueules cassées » afin de lutter contre le gaspillage alimentaire des produits non-conformes esthétiquement aux standards de la distribution, souhaite aller plus loin dans la démarche. Il rencontre alors Laurent Pasquier, fondateur d'un moteur de recherche alimentaire. Les deux hommes imaginent ensemble un site Internet où les consommateurs et les consommatrices établissent, par l'intermédiaire d'un questionnaire en ligne, une charte pour un produit « bon et responsable »⁽¹⁾. C'est ainsi qu'ils choisissent un premier produit phare pour lancer la marque : une brique de lait. Consommatrices et consommateurs répondent à des questions à choix multiple, le prix final de la brique augmentant plus ou moins en fonction de leur réponse.

Le résultat est une brique achetée 99 centimes le litre (cf. encadré). Une fois la charte votée, l'association « Les gueules cassées » engage un partenariat avec la « Laiterie Saint-Denis-de-l'Hotel » (LSDH) dans le Loiret (qui collecte et conditionne déjà un lait équitable baptisé « Faire France » ainsi qu'un lait estampillé « Lait de la Vallée de la Loire » vendu dans la région parisienne) et avec un grand nom de la distribution, Carrefour.

Il ne manque plus que des producteurs et productrices de lait... En Rhône-Alpes, la coopérative Bresse-Val-de-Saône, issue du démantèlement en 2009 de l'Union régionale des coopératives de vente de lait (URCVL)⁽²⁾ voit à l'époque ses 26 millions de litres de lait affectés à la fromagerie de Leyment (Ain) qui elle-même cesse toute activité en 2013. Depuis cette date, l'Italien Alpicom collecte le lait du coin à un prix misérable. Pour preuve, le prix moyen d'achat en 2015 (qualité comprise) était de 25 centimes le litre. Pire, en 2016, il n'était plus que de 20,5 centimes le litre! « Chaque jour, j'avais la peur au ventre de recevoir un coup de fil et de devoir aller gérer un drame humain », confie Martial Darbon, président de la coopérative Bresse-Val-de-Saône : « Nous étions un groupe de producteurs sur le point de mettre la clé sous la porte, alors je suis allé à la rencontre des petits magasins autour de chez nous pour lancer un cri d'alerte. C'est le directeur du petit Carrefour du coin qui a fait remonter notre détresse à l'échelon national, et un jour, je me suis retrouvé devant le 'M. Lait' de Carrefour France. Il m'a dit qu'il avait un projet un peu secret qui pourrait m'intéresser ».

Tous les acteurs sont donc prêts : une nouvelle filière voit alors le jour. Le 17 octobre 2016, les premières briques sont en rayon. Un million de litres sont conditionnés en un mois pour approvisionner

les 5 200 magasins Carrefour en France. Une bouffée d'air bien méritée pour ces irréductibles éleveurs et éleveuses...

Plus largement, l'histoire qu'ils vivent est emblématique du changement que nous souhaitons pour le monde agricole. Pas seulement parce qu'elle vient gonfler les rangs des consommateurs et des consommatrices qui choisissent d'acheter autrement (Label Rouge, AOC, bio, local, vente directe...), mais aussi parce qu'elle est une petite révolution dans le monde très codé et si peu transparent de l'agroalimentaire en filière longue, où industries laitières et grande distribution imposent généralement leur propre charte et leur prix d'achat.

Dans la démarche « C'est qui le patron ? », les deux maillons de la chaîne habituellement oubliés, le producteur et le consommateur, reprennent la main. On fait du court dans du long en quelque sorte! Première nouveauté donc. La deuxième, et pas des moindres, vient du fait que la rémunération du producteur ou de la productrice est un critère d'achat fixé par les consommateurs et consommatrices (cf. encadré). Personne ne devrait en effet se mettre en travers de cette rémunération garantie, fixe et constante. Le prix du lait sort donc de son statut indigne de variable d'ajustement et l'accaparement des richesses par les maillons intermédiaires est fondamentalement remis en cause.

Vous rappelez-vous, pour les plus anciens d'entre nous, Max Havelaar et le commerce équitable, filière mise en place dans les années 1980 pour sauver les paysannes des pays pauvres de l'hémisphère Sud? Qui aurait cru que le concept viendrait à la rescousse des paysannes des pays riches de l'hémisphère Nord? Toujours est-il que les lignes bougent, et cela fait du bien.

L'info fait le buzz... Toutes les télévisions, toutes les radios, tous les réseaux sociaux parlent de cette marque... Et cela aussi, c'est positif.

Au lancement du produit, Carrefour s'engage sur une mise en rayon pendant un an mais pas sur des volumes. Il est prévu qu'en complément de la « marque du consommateur », un second lait soit estampillé « Lait des Éleveurs de la Bresse et du Val de Saône » destiné aux Carrefours de la région Rhône-Alpes/Auvergne.

...suite p.6

h Buchwalder, président de la section re Bâle, habite à Liesberg BL où il a exploitation herbagère d'environ 40 ha production laitière avec transformation à ne et distribution selon les principes agriculture contractuelle de proximité.

veux tu nous dire sur la vente de u pour toi? As-tu beaucoup de ades?

nt un abonnement mixte pour des produits abonnement de lait cru devenait de plus en produit après une année. Nos client-e-s sont r semaine, s'ils le veulent. Après une pause age saisonnier), nous livrons environ 50l par augmentation. S'y ajoutent deux restaurants nation en glace. Lorsque la saison démarre, e.

e-s doivent signer notre contrat d'abonne- en vigueur concernant le lait cru. Ils et elles s, mais nous les lavons quand-même une nte n'est pas négligeable! Nous vendons le ire. La mise en bouteille, la transformation rées à 25.-/h par la coopérative créée à cet -trices payent 2.65/l équivalent lait. Notre ous devons surveiller les comptes. Mais la ous pouvons envisager notre sortie de l'industrie

Propos recueillis par Berthe Darras

Cahier des charges de la marque

Origine du lait : France
 Pâturage : mise au pâturage 3 à 6 mois dans l'année
 Alimentation des vaches hors pâturage : garantie sans OGM
 Alimentation des vaches hors pâturage (Oméga-3) : apport en luzerne et en trèfle dans l'alimentation afin de favoriser les Oméga-3 dans le lait
 Origine des fourrages : fourrages locaux (moins de 100 km du lieu d'élevage)
 Emballage : brique de lait avec bouchon
 Rémunération des producteurs* : une rémunération permettant au producteur de se faire remplacer et de profiter de temps libre.
 *Comme ce dernier point concerne nos collègues éleveurs et éleveuses, je trouve intéressant de détailler les choix qui étaient offerts aux consommateurs :

- Rémunération qui permet au producteur de se faire remplacer et de profiter du temps libre (soit 390€/1'000l) = 48% des votes
- Rémunération qui permet au producteur de se payer convenablement (soit 370€/1'000l) = 44% des votes
- Rémunération qui permet au producteur de ne pas perdre de l'argent (soit 330€/1'000l) = 4% des votes
- Alignement sur cours mondial non rentable (soit 270€/1'000l) = 3% des votes

UNITERRE

Mobilisations paysannes 2017

Le weekend du 10-11 juin, dans plusieurs régions de Suisse Romande et Alémanique, un public enthousiaste a répondu à l'appel des mobilisations paysannes.

A l'heure actuelle, cette marque complémentaire n'est plus à l'ordre du jour. En effet, le succès est au rendez-vous : en 5 mois, 6,5 millions de litres ont emprunté la nouvelle filière « C'est qui le patron ? »

Fin janvier, l'enseigne belge Colruyt (74 supermarchés implantés dans le quart Est de la France) référençait le produit. Fin mars, la marque devrait être présente chez Leclerc, Intermarché, Auchan, Cora. Système U et Casino sont également en réflexion. « Si on continue sur le même rythme, on table sur 30 à 50 millions de briques vendues à la fin de l'année », se félicite Nicolas Chabanne.

Une opportunité pour un plus grand nombre d'éleveurs laitiers ?

A noter, une symbolique forte : les cinq éleveurs ayant vu leur contrat de fourniture de lait dénoncé par Lactalis, après avoir témoigné fin 2016 dans un reportage diffusé dans Envoyé Spécial sur France 2 ont rejoint la marque « C'est qui le patron ? »

L'expansion de cette initiative dépend bien sûr des consommateurs et consommatrices qui, s'ils ne sont pas tous fauchés ou radins, peuvent être néanmoins parfois volages et prompts à dire ce qu'il faudrait faire... sans le faire eux mêmes.

Du côté des distributeurs, s'ils se sont saisis de cette marque pour redorer leur image très souvent ternie par des pratiques commerciales abusives, ils gardent toutefois les yeux rivés sur leur rentabilité au mètre linéaire (n'oublions pas que chez ces gens-là, « C'est qui le patron ? », ce sont sans hésitation ni état d'âme les financiers).

Quant à nos collègues éleveurs et éleveuses, les premiers mois de commercialisation ont d'ores et déjà permis une rémunération supérieure à 410€/1'000 litres de lait (390€ et prime de qualité) pour 50 à 75% de leur production.

En conclusion, pour faire taire les grincheux qui pointent le faible pourcentage que ces 50 millions de litres espérés représentent par rapport aux 25 milliards de litres collectés en France, j'emprunterai aux grands communicants de l'enseigne Carrefour, les quelques mots figurant dorénavant sur leurs encarts publicitaires : « Petit à petit, on peut tout changer ! ». Mais au fait, ils n'auraient pas piqué ces mots-là à la Confédération Paysanne ?

*Anne Storrer,
paysanne dans l'Ain, éleveuse de
vaches laitières à Bâgé-la-Ville*

(1) <https://lamarqueduconsommateur.com>

(2) L'URCVL collectait son lait sur sept départements du Rhône-Alpes et de la Haute-Loire



Mobilisation paysanne sur le Canton de Vaud

Samedi 10 mai à Renens, une quarantaine de renonais, veveysans, lausannois et même quelque genevois, s'étaient donné rendez-vous devant le torrificateur artisanal de Renens « Pappy John » pour démarrer une journée d'action ! Cette fois-ci, ce sont les consommateurs qui ont été à la rencontre des paysannes et des paysans ! Ces joyeux citoyens ont enjambé leur vélo ou mis à disposition leur jolies gambettes et se sont lancés à la découverte de trois superbes fermes de la région de Cossonay qui ont toutes en commun de s'engager pour la souveraineté alimentaire et donc entre autre pour une agriculture locale, durable et saine. La ferme des Chappuis a fait déguster ses fameux porcs et a pu expliquer les défis auxquels a été confrontée cette famille qui a su diversifier ses activités pour s'affranchir du dictat des distributeurs. Fort de ce riche échange et le ventre repus, nous avons rejoint sous un soleil de plomb la ferme les Saveurs du Coin à Lussery-Villars. Christine Iseli et son mari nous y ont fait découvrir leur ferme, vrai laboratoire pour une agriculture respectueuse de l'humain et de la nature avec entre autre des essais de quinoa pour la multiplication des semences, une floconneuse, etc. Nous avons pris le goûter, admiré les vaches allaitantes et les broutards, les poules et les champs. A nouveau inspiré, nous avons repris le chemin jusqu'à la ferme des Devenoge à Dizy, pionniers en agriculture biologique, ils nous ont montré la créativité et la détermination dont ils font preuve depuis plus de quarante ans pour satisfaire nos estomacs et remettre en question le modèle agricole dominant. Finalement, les plus vaillants sont allés déguster les fameuses bières artisanales des Condémines au Festival des Pieds Plats à La Chaux.

Toutes et tous, nous avons été enchanté-e-s d'avoir un aperçu de la réalité des paysans de cette région, de pouvoir discuter et mieux comprendre les défis à relever pour développer les liens entre ceux qui travaillent la terre et la population. Cette initiative est à renouveler pour reprendre en mains notre alimentation, renforcer la solidarité avec les paysannes et paysans de la région et défendre la souveraineté alimentaire !

Anne-Lise et Maryline

L'appel lancé par l'Alliance pour la souveraineté alimentaire a eu du succès à Genève

A Genève c'est dimanche que s'est organisé un tour à vélo à la rencontre des familles et collectifs paysans de la campagne Arve-Lac. Une quinzaine de participant-e-s, pour la plupart des consommateurs-trices, ont parcouru la campagne ensemble pour découvrir les initiatives concrètes d'une agriculture durable et de proximité. Au programme : la visite de l'Association Semences de Pays, de la ferme des Verpillières, de la Vacherie du Carre et des champs du collectif Terre-Libre. Un itinéraire qui a permis d'aborder les questions des semences paysannes, des méthodes de production, de la labellisation, de l'accès à la terre, des modes de distribution et des structures paysannes. Un événement convivial qui annonce une solidarité grandissante entre les paysan-ne-s et les consommateurs-trices, sensibles à l'avenir de l'agriculture et du système alimentaire.

Cette mobilisation a rencontré un grand succès et prévoit de se réitérer en automne 2017. Pour toutes les personnes intéressées :

info@souverainete-alimentaire.ch

Coline Choquet



Tour de force !

Le samedi matin, nous nous sommes rencontrés à Wädenswil pour le grand départ en direction du « Wädichörbli » à vélo. La maraîchère Julia Kehl nous a montré la diversité dans ses champs. Ce projet d'ACP produit des légumes pour environ 90 paniers par semaine.

Plus tard, nous avons poursuivi notre route vers Kempraten au lac de Zurich, nous allions chez Matthias Hollenstein de « Slowgrow ». Dans cette région, le jeune agriculteur est un pionnier avec une technique de culture qui implique une couverture du sol quasi permanente. Il cultive de nombreux légumes qui avaient presque disparu de nos assiettes.

À Feldbach, nous sommes allés rendre visite à mon ancienne ferme d'apprentissage, la ferme Demeter Breitlen de Jürgen Käfer. Il a un grand champ de légumes dans sa rotation, des céréales, du lin, des abeilles et des arbres fruitiers à basse tige. Après la visite des lieux, nous nous sommes baignés dans le lac, nous avons visité le magasin à la ferme à Hombrechtikon et passé la nuit dans une collocation de maraîchers dans l'Oberland zurichois.

Le dimanche matin, notre premier arrêt était la ferme Demeter Brachland de

Jürg Raths à Bubikon. Il a des vergers, des baies, des serres et des cochons de laine. La neige de fin avril a fortement endommagé le verger. Le domaine compte beaucoup d'anciennes variétés.

Pour notre repas de midi, nous avons traversé le Pfannenstiel en direction de Meilen, chez Minga, un projet communautaire de permaculture et un abonnement de légumes en autocueillette. Lukas van Puijenbroek et Jeannine y cultivent des légumes pour 27 personnes.

Le tour s'est terminé dans mon propre jardin au Burenweg à Zollikon. J'ai une serre, des légumes et des légumineuses, du lin, du sarrasin et beaucoup d'autres légumes sur 700 m².

À chaque étape du tour, j'ai distribué des supports d'information et des affiches. Le tour demandait un grand effort physique. Sur certaines fermes, nous avons donné un coup de main, mais nous manquons de temps pour vraiment participer aux travaux.

Christian Hutter, maraîcher, membre du groupe régional zurichois de l'Alliance pour la souveraineté alimentaire



D'une ferme à l'autre dans le Leymental jusqu'à Allschwil

GROSSE CHALEUR ! mais ça n'a pas découragé le groupe de 12 cyclistes au début du tour à Binningen le 17 juin. C'était un mélange éclectique d'Amis de la Nature de la région de Bâle, de membres de Slow Food Youth (SFY) et d'Uniterre. Un mélange promettant des échanges intéressants.

Le premier arrêt à Biel-Benken, chez Thomas Kleiber, maraîcher bio, a été un des moments forts de notre tour. Fascinés, nous écoutions l'histoire de cette ferme familiale présente sur les marchés de la région depuis des décennies et jouissant d'une grande popularité. Lors de notre visite, nous avons été très impressionnés par le système d'irrigation économe « par le bas » et l'utilisation de l'énergie solaire dans l'exploitation. La famille Kleiber gère et développe sa ferme bio de façon réfléchie et conséquente. Le magasin à la ferme propose surtout des fruits et légumes de sa propre production, l'offre étant complétée judicieusement avec des produits laitiers et céréaliers de fermes biologiques du voisinage.

Deuxième étape : l'exploitation IP de la famille Schaffter à Metzerlern. Après un accueil très chaleureux et la présentation de l'exploitation (élevage de vaches mères et fruits) et de son réseau (femmes paysannes, Uniterre et Union Suisse des Paysans), nous partageons un repas avec de savoureux produits issus de « l'atelier culinaire » de la famille Schaffter. La discussion animée porte sur le développement de l'agriculture et les sujets agricoles controversés en Suisse et à l'échelle mondiale. Avec nos perspectives différentes, nous approfondissons les points communs et les divergences entre les initiatives sur l'agriculture et l'alimentation.

Ensuite, le tour à vélo est devenu plus ardu, avec des montées plutôt raides. La dernière visite de la journée a eu lieu à la ferme « Bio-Paradieshof » à Allschwil. Ici, on produit du lait et des fruits. Les discussions ont tourné autour des prix trop bas du lait et de la raréfaction des abattoirs qui impose à la famille des trajets avec le bétail de plus en plus longs et mal vécus.

Et ça continue :

un nouveau tour est prévu, cette fois-ci il sera organisé par Slow Food Youth et nous mènera dans le Oberbaselbiet. Au programme : de nouvelles perspectives et de stimulants échanges d'idées.

Sylvia Gobeli, membre du groupe régional bâlois de l'Alliance pour la souveraineté alimentaire et de la section bâloise des Amis de la Nature Suisse.



L'agriculture meurt doucement¹

Le samedi 10 juin, la section Uniterre Berne a organisé le deuxième marché paysan à côté du PROGR. Environ 300 personnes ont visité le marché avec ses 9 stands. Un débat public a réuni Jakob Weiss, auteur du livre « Die Landwirtschaft stirbt leise », Hugo Caviol de l'université de Berne (Centre for Development and Environment, CDE) et Christoph Hirsbrunner (ACP Radiesli). Sieglinde Lorz (Décroissance Bern) a dirigé la discussion animée qui portait sur l'économisation du langage agricole. Conclusion : Il est temps de se réapproprier le contenu sémantique du langage pour lui donner un sens alternatif, porteur d'une agriculture écologique et durable.

Mathias Stalder

¹ « Die Landwirtschaft stirbt leise », livre de Jakob Weiss, publié en allemand

Plus de photos sur notre site : uniterre.ch/fr/mob-paysanne-2017

animat^{inc.}
Le tapis en caoutchouc
Antiglisse
Confortable
Economique

LGC SA
1627 Vaulruz
www.animat.ch 026 913 79 84

Appel à dons - On ne lâche pas !

Le dernier appel à dons dans le journal de mars nous a amené quelques rentrées et nous vous en remercions! Mais malheureusement, cela ne suffit pas pour finir l'année!

Nous avons encore besoin de vous !

Nous sommes aujourd'hui dans une belle dynamique avec pleins de nouveaux projets qui vont bientôt sortir de terre : **lancement d'une brigade paysanne, relance de la commission jeunes, lancement d'un projet autour du lait...** nous n'en dirons pas plus! Et un projet qu'on vous avait annoncé : le nouveau site Uniterre est en ligne!

Alors, si nous voulons continuer sur cette belle lancée, aidez-nous !

Et n'hésitez pas à parler d'Uniterre autour de vous, plus nous serons de membres, plus nous serons forts et plus nous pourrons peser sur les décisions stratégiques de demain.

Merci de votre soutien !

Le 4 juillet dernier l'administration Cantonale Vaudoise a enfin reconnu UNITERRE **d'utilité publique**. Une excellente nouvelle, puisque vous pourrez **déduire de vos impôts** tous vos dons à UNITERRE!

L'équipe Uniterre

SECTIONS

jeudi 24 août 19h*

comité section Neuchâtel

*date à confirmer

contact: v.renfer@uniterre.ch ou Philippe Reichenbach 079 640 89 63

jeudi 31 août 19h30

Agriculture et alimentation au cœur du débat

Hôtel la Croisée, Malviliers

Pas moins de 6 initiatives, déposées ou en cours de récolte.

Des choix à faire, pour aujourd'hui et pour demain

Venez débattre avec nous de ces thématiques, et vous faire une opinion.

Un représentant de chaque comité sera présent afin d'exposer ses arguments.

Paysans, consommateurs, la parole est à vous !

Org.: Uniterre Neuchâtel

AGENDA

jeudi 13 juillet 19h

Conférence Permaculture et Souveraineté alimentaire

La cantine, Route de Moutier 105, 2800 Delémont

La caravane à vélo de « Notre panier bio »

dimanche 20 août

De la Glâne à la Broye, en passant par le Gibloux

dimanche 10 septembre

Grand tour en Singine à partir de Fribourg

mercredi 23 août 19h30

Assemblée Générale extraordinaire de l'Alliance pour la Souveraineté Alimentaire

Casa d'Italia (Salle), Bülhstrasse 57, Berne

jeudi 31 août 19h30

Agriculture et alimentation au cœur du débat

Hôtel la Croisée, Malviliers (voir ci-contre)

samedi 30 septembre

10h-18h

Journée Campagne initiative pour la souveraineté alimentaire

(le lieu sera communiqué ultérieurement)

Plus d'infos sur notre site :

www.uniterre.ch/actions/agenda

A la recherche de fermes d'accueil pour la marche Jai Jagat 2020!

Le MAP (mouvement d'action paysanne belge) co-organise la marche Jai Jagat 2020, qui portera la voix des paysan-ne-s du monde auprès des organisations internationales.

De Bruxelles à Genève la marche ira de ferme en ferme et en septembre 2020 elle rejoindra d'autres marches venant de divers pays d'Europe et même d'Asie.

Etes-vous disposés à accueillir un groupe de cette marche dans votre ferme en septembre 2020 ? (la taille des groupes sera adaptée à la capacité d'accueil)

Plus d'informations sur notre site **www.uniterre.ch/fr/jai-jagat**

Et si cela vous intéresse, n'hésitez pas à vous manifester auprès de Berthe Darras

b.darras@uniterre.ch
079 904 63 74

uniterre

Avis de recherche: Nouveau président Uniterre janvier 2018 ou à convenir

Comme annoncé lors de l'assemblée générale du 7 avril 2017, Charles-Bernard Bolay souhaite laisser sa place en tant que président d'Uniterre pour 2018, voire 2019.

Le cahier des charges :

- Impulser la stratégie d'Uniterre en accord avec le comité
- Représenter Uniterre lors de rencontres stratégiques: USP, OFAG, associations, secteurs privés, etc.
- Présider les réunions de bureau et réunions de comité
- Assister aux réunions du comité de l'Alliance pour la souveraineté alimentaire
- Responsable du journal

Le profil :

- Etre paysan-ne
- Avoir une vue d'ensemble sur les enjeux stratégiques de la politique agricole
- Dynamisme, enthousiasme, bonne humeur sont toujours les bienvenus!

Le/la président-e reçoit une indemnité de fonction mensuelle et le remboursement de frais extraordinaires.

Si vous êtes intéressé-e, n'hésitez pas à d'ores et déjà vous manifester auprès de nous!

Si vous pensez à quelqu'un dans votre entourage, n'hésitez pas à lui en parler et essayer de le/la convaincre en y mettant beaucoup de convictions ☺!

Le bureau d'Uniterre

CONTACTS SECTIONS

Neuchâtel : Philippe Reichenbach
079 640 89 63

Genève : Rudi Berli
078 707 78 83

Fribourg : Stéphane Mauron
026 655 16 27

Vaud : André Muller
021 652 75 50

Jura
021 601 74 67

Chablais : Pierre Moreillon
024 499 21 17



Uniterre utilise les logiciels Cresus. Et vous ? Maintenant avec plan comptable pour l'agriculture !
Cresus Comptabilité, Cresus Salaires et Cresus Facturation : le trio gagnant

www.cresus.ch