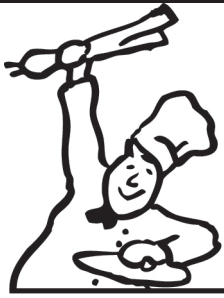


SEMAINE DU GOÛT 2013



SEMAINE DU GOÛT

# A la rencontre des préoccupations paysannes

La Ferme des Pralies à Arnex-sur-Nyon ouvrira ses portes encore cette année à l'occasion de la Semaine du Goût, du 12 au 22 septembre. Pourquoi renouveler l'expérience depuis 3 ans? Gabriella Salvadori y trouve son compte. La visibilité offerte est d'envergure. La Ferme des Pralies respire à grande échelle.

## Le rendez-vous annuel pour reconnecter l'alimentation à l'agriculture paysanne

La programmation des 1500 activités est diffusée en 3 langues, à plus de 120'000 exemplaires et dans toute la Suisse. S'y ajoute une vaste communication sur les sites internet [gout.ch](http://gout.ch) | [genusswoche.ch](http://genusswoche.ch) | [settimanadeltgusto.ch](http://settimanadeltgusto.ch), de même que sur Facebook et Twitter.

Professionnelle de la restauration et gérante de la ferme depuis 1 année aux côtés de son collaborateur Bernard Delessert, Gabriella Salvadori souligne l'importance de la diversification des activités de l'entreprise, la collaboration entre métiers liés à la terre et le fait de remonter jusqu'au consommateur. Gabriella a apporté ses compétences culinaires aux activités maraîchères de La Ferme des Pralies. À sa première expérience de la Semaine du Goût, La Ferme des Pralies s'est unie à l'association *ecomiam* pour créer des ateliers de cuisine. L'expérience porte ses fruits. La Ferme récidive depuis.

Pour Gabriella, participer à la Semaine du Goût est un moment unique pour présenter La Ferme des Pralies et sa dimension humaine. En accueillant les visiteurs pendant cet événement, Gabriella en profite, pas à pas, pour montrer le plus possible la vie d'une entreprise de taille modeste. Le consommateur peut visiter toute la production maraîchère, voir concrètement la soixantaine de variétés de tomates, découvrir des aubergines originales, mais également des variétés

traditionnelles de piments, courgettes, salades, radis, fines herbes. En tout, ce printemps, on retrouve 8880 plants repiqués avec soin. Une partie est destinée à la vente de plants au mois de mai, l'autre à être cultivée sous serre froide pour la vente directe et la transformation.



Gabriella Salvadori et Bernard Delessert de La Ferme des Pralies à Arnex-sur-Nyon

## L'éducation au goût, une clé pour promouvoir la souveraineté alimentaire

Gabriella éduque aussi. À l'achat local et au goût. Ses clients veulent connaître comment elle conçoit ses salsas friggittello et parmigiana, ou sa marinade au shiso. En plus de visiter de fond en comble l'entreprise, le visiteur pourra déguster ses délicieux produits transformés, tel son caviar d'aubergine blanche.

Habité par une curiosité mêlée au désir de connaître l'origine des aliments, le visiteur s'identifie au paysan et souhaite connaître ce que celui-ci vit. Ce moment de pause est pour le citoyen l'occasion de saisir les préoccupations paysannes, telles la valorisation des métiers de la terre, la saisonnalité des produits et l'accès à la terre.

## Uniterre soutiendra les fermes participantes

Le syndicat organisera pendant cette semaine des conférences publiques sur les thèmes de l'agriculture contractuelle de proximité et du dialogue entre familles paysannes et consommateurs-trices, une de priorités du syndicat paysan.

En 2013, Uniterre devient partenaire de l'événement aux côtés entre autres de l'OFAG, l'École hôtelière de Lausanne, l'Association AOC-IGP et la Fédération Romande des Consommateurs. Uniterre propose aux familles paysannes d'organiser une rencontre avec les consommateurs-trices, une visite de ferme présentant leur savoir-faire et produits de qualité (Brunch du Goût). C'est une opportunité pour échanger et développer les alliances avec les consommateurs-trices dans un cadre convivial.

Marie-Eve Cardinal

### Ferme des Pralies

**Productions :** 5000 m2 de variétés traditionnelles maraîchères, soient 60 variétés de tomates, 5 d'aubergines, mais aussi des piments, des courgettes, des salades, des fines herbes, etc. et quelques poules pondeuses.

**Points de vente :** à la ferme comme membre de Marché Paysan, et d'autres points de vente tels la Halle Romande à Lausanne et Les Mangeurs à Genève.

**Autres activités :** chambre d'hôte et service traiteur

Tél. +41 79 744 64 53, [info@lafermedespralies.ch](mailto:info@lafermedespralies.ch)  
Les Pralies, Route d'Arnex 2, 1277 Arnex/Nyon  
[www.lafermedespralies.ch](http://www.lafermedespralies.ch)

### Infos pratiques Semaine du Goût

Rejoignez Uniterre pour la Semaine du Goût et organisez votre Brunch du Goût entre le 12 et le 22 septembre.

**Délai d'inscription :** vendredi le 31 mai

**Frais de participation :** gratuit pour les membres d'Uniterre

Inscrivez-vous dès maintenant au 021 601 74 67 ou [me.cardinal@uniterre.ch](mailto:me.cardinal@uniterre.ch)

Consultez [uniterre.ch](http://uniterre.ch) sous l'onglet Campagnes, pour plus d'informations

## L'AGENDA

### NATIONAL

**Assemblée Générale d'Uniterre:**

**vendredi 28 juin** à Yverdon-les-Bains, Café Le Tempo.

### SECTION FRIBOURG

**samedi 25 mai**, Romont: Fête de lancement de l'ACP CroquTerre. 10h-17h, Ferme Hurni, Les Glânes 12. Les paysans de la section d'Uniterre Fribourg et le réseau Glâne Ouverte se sont associés pour fonder la structure d'agriculture contractuelle de proximité Croqu'Terre.

Pour plus d'info et inscription: [www.croqueterre.ch](http://www.croqueterre.ch)

### SECTION NEUCHÂTEL

**jeudi 23 Mai:** Hotel de la Vue des Alpes, 20h: soirée publique autour du thème «Y'a-t'il un avenir pour le lait de "consommation" dans notre région?». Avec P. Gfeller (PSL), M. Benoit (Prolait), P-A Rohrbach (APLANS), Nicolas Bezençon (Uniterre) et F. Glauser (à confirmer).

### INTERNATIONAL

**6-13 juin:** Vlème conférence internationale de la Via Campesina à Djakarta.

Plus d'info: [www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch) > Agenda

Chers membres,

Le comité directeur a décidé de tester une nouvelle formule pour le journal d'Uniterre jusqu'à la fin de l'année. Le journal est désormais entièrement traduit en deux langues, français/allemand afin d'améliorer la compréhension réciproque et de promouvoir l'intérêt pour Uniterre en Suisse alémanique. Les articles seront dorénavant plus courts, mais nous garderons un équilibre entre actualités, entretiens, vie des sections et dossier thématique. **Lisez nos autres articles sur le site internet!**

Nous vous remercions d'avance pour vos commentaires sur le journal afin de continuer à le faire évoluer selon vos attentes. *La rédaction*

#### Responsable du journal:

Anne Gueye-Girardet, [a.gueye@uniterre.ch](mailto:a.gueye@uniterre.ch)

**Illustrations:** S. Cardoli (p.2, 6), S. Jordi (p.3, 4, 5)

**Impression:** Imprimerie du Journal de Sainte-Croix et Environs, 1450 Sainte-Croix, Tél. 024 454 11 26

#### Secrétariat du syndicat:

Uniterre, av. du Grammont 9, 1007 Lausanne.

Tél: 021 601 74 67, Fax 021 617 51 75,

Courriel: [info@uniterre.ch](mailto:info@uniterre.ch)

#### Abonnements et changements d'adresse:

Aline Franel, 2105 Travers Tél. 032 863 20 92, [a.franel@uniterre.ch](mailto:a.franel@uniterre.ch)

Membre de soutien: Frs. 400.-; Membre actif paysan et sociétés: Frs 200.-; Membre sympathisant non paysan: 150.- CCP 17-6872-4, Banque Raiffeisen, Compte Uniterre No 28496.55, 1564 Domdidier

**Commission «par l de lait, 1.- pour le paysan» et Commission grandes cultures et viande:**

Nicolas Bezençon, 021 601 74 67 [n.bezencon@uniterre.ch](mailto:n.bezencon@uniterre.ch)

#### Commission internationale Uniterre:

Rudi Berli, av. des Gares 15, 1201 Genève et Anne Gueye-Girardet, [ciu@uniterre.ch](mailto:ciu@uniterre.ch)

**Coordination Européenne Via Campesina:** Anne Gueye-Girardet, [a.gueye@uniterre.ch](mailto:a.gueye@uniterre.ch)

#### Commission vente directe:

Nicolas Bezençon, [n.bezencon@uniterre.ch](mailto:n.bezencon@uniterre.ch)

#### Commission jeunes-accès à la terre:

Valentina Hemmeler Maïga, [v.hemmeler@uniterre.ch](mailto:v.hemmeler@uniterre.ch)