



# uniterre

LE MENSUEL AGRICOLE INDEPENDANT

## Hommage à la communauté qui nous nourrit

Nous avons perdu l'habitude de toucher les aliments. Plastifiée, emballée sous double couche, pré-découpée, barquetée, la nourriture s'est industrialisée. Au point que nos enfants ne savent plus à quel saint se vouer: poisson-stick sans tête? Lait-berlingot sans vache?

La tristesse de la nourriture sans âme nous fait perdre le sens de la vie. Dans les projets les plus fous de cette industrie gloutonne : rendre dépendant les hommes et les femmes au point qu'ils ne savent plus cuisiner. Ils nous veulent consommateurs. Un point c'est tout.

La Semaine du Goût est née de cette remise en question. De ce défi aussi. Et si nous reprenions en main notre nourriture? Et si nous affirmions d'abord notre plaisir de manger ensemble?

L'heure est venue de reprendre contact avec ceux et celles qui nous nourrissent. Les agriculteurs, les bouchers, les pêcheurs, les vigneron, les cuisiniers, tous ces producteurs qui forment une communauté de la nourriture. Avec nous les mangeurs, ils forment un réseau du goût qui refuse de perdre la mémoire de notre patrimoine culinaire.

La 13<sup>e</sup> Semaine du Goût s'affirme avec les années comme un joyeux pôle de résistance dans tout le pays. Que Slow Food Suisse soit devenu le parrain associatif de la manifestation nationale n'est pas anodin. Mais dans cette plateforme, il y a aussi de multiples associations et organisations, qui prennent une part active à faire vivre un territoire du bien-manger.

En prenant le temps de voyager dans notre pays, avec ViaStoria (notre réseau primé cette année), en allant à la rencontre des producteurs et des cultivateurs, nous humanisons notre vie. En prenant la main de nos enfants pour vivre une expérience de bonheur culinaire en toute simplicité, nous construisons ce monde bon, propre et juste.

*Catherine David,  
coordinatrice*



*Josef Zisyadis,  
Président de la Semaine Suisse du Goût*



**ACP vs grande distribution**  
**Étude de Pauline Délèze**

Page 2



**Maîtriser la filière**  
**pain**

Pages 3



**Agenda de la**  
**Semaine du Goût**

Page 4

COMPARER L'APPROVISIONNEMENT DES ACP A LA GRANDE DISTRIBUTION

# Avantageuses, ces initiatives d'ACP!

Les initiatives d'agriculture contractuelle de proximité (ACP) n'ont cessé d'augmenter ces dernières années en Suisse romande, en raison notamment de l'intérêt croissant des consommateurs pour des produits de saison, de proximité, et leur désir de soutenir une économie locale. On fait peu souvent état de l'intérêt environnemental des ACP. Un travail de Master mené à l'Université de Lausanne a comblé une part de ce manque en mettant en lumière les avantages environnementaux des ACP.

L'étude compare les impacts sur l'environnement de l'acheminement des

fruits et légumes suisses vendus en ville de Lausanne par la grande distribution et en ACP. L'acheminement comprend le transport, le stockage et les contenants nécessaires pour transporter les fruits et légumes de la sortie de production à l'arrivée chez le consommateur.

Les analyses menées montrent que, de manière générale, les initiatives d'ACP engendrent des impacts jusqu'à 3 fois inférieurs à la grande distribution lors de l'acheminement des fruits et légumes. Ces bons résultats de l'ACP s'expliquent par plusieurs facteurs, entre autres par une utilisation moins

importante des sachets d'emballage nécessaires à conditionner les fruits et légumes. Mais également, par l'usage de sachets en amidon de maïs ou papier moins néfastes à l'environnement que les sachets plastiques utilisés par la grande distribution.

Aussi, les structures de stockage minimales (caves, chambres froides, etc.) des ACP, moins énergivores que les structures de stockage mises en place par la grande distribution, sont un atout. Tout comme des distances de transport des fruits et légumes nettement plus faibles en ACP qu'en grande distribution.

D'autres gestes sont conseillés pour soutenir au mieux l'environnement. L'utilisation des sachets en amidon de maïs ou papier est préférable à l'utilisation de sachets plastiques. Pour les sacs de transport, l'usage de sacs réutilisables en polypropylène (sac en plastique rectangulaire solide) est conseillé. Il est également important de réutiliser jusqu'à leur usure totale sachets et sacs de transport.

Le transport des fruits et légumes

doit se faire sur des distances les plus courtes possible. Les moyens de transport utilisés (camions, camionnette etc.) doivent être chargés de façon optimale. Enfin, le consommateur doit préférer la mobilité douce (vélo, marche) ou les transports en commun à l'utilisation de transport individuel motorisé (voiture, scooter) lorsqu'il achemine ses achats.

Par leurs choix, consommateurs et paysans contribuent plus ou moins fortement aux impacts environnementaux. Ces petits efforts au niveau individuel permettent de diminuer les dommages sur l'environnement. Cependant, l'acheminement des denrées n'est qu'une étape du système, entre production et consommation, qui sont responsables de 10% de l'empreinte écologique helvétique. Les petits pas en avant doivent se poursuivre pour abaisser encore et toujours nos impacts.

*Pauline Déléze, diplômée de la Faculté des Géosciences et de l'Environnement, Université de Lausanne*

Pour plus d'info, contactez [info@uniterre.ch](mailto:info@uniterre.ch) ou le 021 601 74 67



Distribution de paniers d'ACP

**VELOvoyage**sarl

vous propose 2 Circuits dans Genève, 3 Balades dans la campagne genevoise et 2 caravanes cyclables :

- Circuits et balades : 70 CHF les 3-4h  
Retour de chariot après 4h  
Visite, collation et enseignement cycliste compris.
- Caravanes cyclables : 10 CHF aller-retour
- Inscription : [velovoyage@netcourrier.com](mailto:velovoyage@netcourrier.com)  
076 203 22 24

**Circuit Cyclodécouverte**  
Locavore Pâquis  
Jeudi 19 septembre  
17h30 - 21h

**Circuit Cyclodécouverte**  
Locavore Acacias-Carouge  
Vendredi 20 septembre  
17h30 - 21h

**Balade des déchets récupérables**  
VéloTour des espaces de récupération de Meyrin  
Samedi 21 septembre  
14h - 16h30

**Balade Carouge - Neydens**  
A la rencontre de Dame Chaffard  
Dimanche 15 septembre  
14h - 17h30

**Balade Plainpalais - Bernex**  
Le long de l'aire et les environs du Signal  
Samedi 28 septembre  
14h - 17h30

► **Caravane «Fête du Pain»**  
Samedi 21 septembre pour aller à Landecy

► **Caravane «Fête de la Pomme»**  
Dimanche 22 septembre pour aller à Versoix

uniterre  
PRO VELO GENEVE

VISION2035.CH

**STADT ERWANNEN  
NOURRIR  
LA VILLE**

TAGUNG FÜR LOKALE UND NACHHALTIGE STRATEGIEN  
RENCONTRE POUR DES STRATEGIES LOCALES ET DURABLES  
**20.9.2013 / 9-18 H**  
**WYTENBACHHAUS**  
JAKOB-ROSIUS 1, BIEL/BIENNE

VISION 2035 / GRUPE PARTEI BIEL / TERREVISION / ATTAC BIENNE JURA / NEUSTART SCHWEIZ / SYNDICAT UNITERRE / URBANAGRICULTURE BASEL

ÉVÉNEMENT DE LA SEMAINE DU GOÛT

# Maîtriser la filière pain



A Genève, les grandes cultures dont la principale est le blé occupent 60% de la surface agricole du canton. Cette production couvre un tiers de besoins de la population. Mais les paysans ne sont payés plus que 53 ct/kg ce qui est loin d'être un prix couvrant les coûts de production et l'industrie contrôle bientôt entièrement la filière.

Dans le cadre de la semaine de goût, différents acteurs, paysans, meuniers, boulangers et mangeurs citoyens proposent le samedi 21 septembre à 14 heures, à Landecy des activités et des dégustations autour de la filière du pain

et de l'agriculture contractuelle de proximité. Chaque jour, quatre fermes disparaissent en Suisse parce que les paysans ne sont plus justement rémunérés pour la production des aliments. Notre alimentation et la réalité de sa production nous échappent de plus en plus. Pour rapprocher citoyens paysans et non paysans, nous vous proposons de développer des réseaux pour nous réapproprier notre alimentation. Le 17 avril 2010 les producteurs de l'association L'Affaire TourneRêve ont ainsi lancé le premier pain façonné avec du blé genevois payé équitablement aux producteurs, c'est-à-dire 1.21 Fr par kg

(bio). Depuis cette date de nombreuses initiatives paysannes de production de pain se développent à Genève.

Redécouvrir ce qui peut se cultiver chez nous et diversifier notre alimentation; permettre le développement de petites structures de transformation sans secrets de fabrication et partageant leur savoir-faire; faire vivre une culture alimentaire qui réunit tous les partenaires d'une filière, c'est pour atteindre ces objectifs nous vous attendons nombreux le 21 septembre.

Rudi Berli,  
secrétaire à Uniterre



Stand de l'Affaire TourneRêve

ASSOCIATION DE DÉVELOPPEMENT DU NORD-VAUDOIS

# S'alimenter sans gaspiller!



L'alimentation, non pas sous son apport calorifique, mais de sa dépense énergétique, tel est le thème de la conférence du 18 septembre de 17h30 à 19h30 à Orzens dans le cadre de la Semaine du goût par l'Association pour le Développement du Nord Vaudois (ADNV). Étrangement, l'alimentation qui fait tellement partie de nos préoccupations, est peu traitée sous l'aspect de son impact en matière d'énergie.

La chaîne alimentaire, de la production, au stockage, à la distribution, puis à l'achat, à la conservation, à la cuisson et enfin à l'élimination des déchets, est pourtant une succession d'étapes qui utilisent des quantités souvent insoupçonnées d'apports énergétiques. Fort heureusement, à chaque étape, des choix s'offrent aux consommateurs et cette conférence entend présenter quelques possibilités pour des menus goûteux, mais moins gourmands en énergie !

Ainsi, au niveau de la production, l'approvisionnement en proximité par le biais de l'agriculture contractuelle et en mode biologique, nécessite moins d'intrants et moins de transports. Nicolas Bezençon rappellera les avantages de l'agriculture contractuelle alors que Pauline Delèze, diplômée de la Faculté de géosciences et de l'environnement de Lausanne, présentera l'écobilan de

l'agriculture contractuelle de proximité en comparaison des offres de la grande distribution. Là aussi, le comportement du consommateur, notamment dans son mode de déplacement pour s'approvisionner, joue aussi son rôle.

Lorsqu'on passe à l'étape de la cuisine, les équipements quotidiens que sont le réfrigérateur, le congélateur, la cuisinière et d'autres instruments courants, ont une incidence sur la consommation énergétique. Heureusement, l'étiquetage des appareils constitue dorénavant un précieux repère – sans être pour autant infailible, mais la manière de gérer la cuisson et les astuces simples, comme la parfaite adéquation d'une surface de cuisson au fond des casseroles et poêles, sont autant de gestes simples à acquérir pour éviter les dépenses inutiles en énergie. Martin Reeve de Sorane SA et responsable information

et formation grand public et jeunesse, nous donnera quelques pistes pour mieux maîtriser les gestes fonctionnels et plus économiques.

Enfin, Markus Hurschler de l'association *foodwaste.ch*, traitera du gaspillage alimentaire et énergétique. Une récente étude de deux chercheurs à l'EPFL et à l'Université de Bâle, Claudio Beretta et Joao Almeida, a révélé que la Suisse ne faisait pas mieux en matière de gaspillage alimentaire que le reste du monde, puisqu'un tiers des aliments produits finit sa vie dans nos poubelles, soit l'équivalent d'un repas entier par personne et par jour! Outre les origines de cette incroyable perte de matières et d'énergie, il donnera aussi quelques éléments pour inverser cette tendance.

Comme à l'accoutumée, la partie questions-discussions permettra au public de solliciter les intervenants

## Films

Sous les Arches du Grand Pont à la Place de l'Europe, Lausanne

du 12 au 18 septembre 2013

**Agriculteurs malgré tout**  
de Mélanie Pitteloud  
à 11h les 13, 14, 17 et 18 septembre

**Au cœur de la proximité**  
de Nicole Petitpierre  
à 11h15 les 13, 14, 17 et 18 septembre

**Vers un crash alimentaire**  
de Y. Billy et R. Prost  
13 septembre à 14h  
18 septembre à 14h

**Raising resistance**  
de B. Borgfeld et D. Bernet  
13 septembre à 16h  
18 septembre à 16h

**La nourriture à la poubelle**  
de V. Thurn  
14 septembre à 14h  
17 septembre à 16h

**Planète à vendre**  
d'A. Marant  
14 septembre à 16h  
17 septembre à 14h

**Expositions permanentes**  
**3 milliards de paysans nourrissent le monde**, expo des Jardins de Cocagne  
étalage de **Marché Paysan**  
stand des **Jardins du Flon**, Jardins d'Ouchy et Jardins du Nord

**Dégustations** de variétés de tomates anciennes et de pains paysans



Planète à vendre, documentaire sur l'accaparement des terres

invités. Un apéritif de produits locaux préparés par les producteurs de Terre Ferme, l'association de l'agriculture contractuelle d'Yverdon et environs, conclura ses échanges. La manifestation est gratuite, mais l'inscription est obligatoire pour des questions d'organisation. Voir détails sous l'agenda de [www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch).

Christine Leu,  
Association pour le Développement du Nord vaudois

## SEMAINE DU GOÛT 2013

# Evénements Uniterre



SEMAINE DU GOÛT

## INFORMATIONS

[www.uniterre.ch/semaine2013](http://www.uniterre.ch/semaine2013)



[www.marchepaysan.ch](http://www.marchepaysan.ch)

**La vente directe, du bon goût dans votre assiette - Conférence, apéro de Marché Paysan et projection de films**

**Jeudi 12 septembre dès 18h45**  
Sous les Arches du Grand Pont,  
Place de l'Europe, Lausanne



**Brunch à la ferme (midi)**

**13 septembre à la Ferme HEP, Salavaux**  
Réservation: 026 677 44 44 / [info@hep.ch](mailto:info@hep.ch)

**21 septembre à la Ferme du Nord, Ferlens**  
Réservation: 079 669 42 33 [alexdelisle78@yahoo.fr](mailto:alexdelisle78@yahoo.fr)



**Enjeux liés à la terre - points de vue paysans du Sud et du Nord (Sénégal, Paraguay et Suisse) table-ronde, apéro et films**  
**Mardi 17 septembre dès 18h30**  
Sous les Arches du Grand Pont,  
Place de l'Europe, Lausanne



**S'alimenter sans gaspiller**  
Table-ronde suivie d'un apéro de l'Association Terre Ferme

**Mercredi 18 Septembre 2013, 17:30 - 19:30**  
Grande salle, Orzens  
Information et inscription: 024 425 55 21



**Maîtrisez la filière pain**  
Animation autour du pain organisée par l'Association TourneRêve, les Ares et vous, les Jardins des Charrotons, les Jardins de Cocagne et les Cueillettes de Landecy  
**Samedi le 21 septembre, 14h**  
Information: 078 707 78 83



**La pomme de A à Z**  
Visite verger: 11h, 12h45, 13h30  
Dégustation: 11h à 16h  
Restauration dès 12h

**Dimanche 22 septembre, 11h à 16h**  
Verger de St-Loup, Versoix  
Information: 078 610 98 05

## L'AGENDA

**COURT-CIRCUITAGE**  
**Jeudi 12 sept. 17h-19h30**

L'association les Jardins du Flon révèle ses secrets. Livraison de produits de la ferme, à la Place Chaudron, Lausanne.  
Info: 076 543 00 79

**POTION MAGIQUE**  
**Mardi 17 sept. 17h-20h00**

L'association les Jardins du Flon révèle ses secrets. Livraison de produits de la ferme, à la Place Chaudron, Lausanne.  
Info: 076 543 00 79

**LÉGUMES ANCIENS**  
**Samedis 14 et 21 sept. 10h-16h**

Visite des cultures dans notre petite exploitation en production naturelle et sans traitements. Dégustation de légumes anciens dont 50 variétés de tomates.  
Ferme des Pralies  
Les Pralies 2 Arnex sur Nyon  
Info: 079 744 64 53

**Nourrir la ville - rencontre pour des stratégies locales et durables**

**20 septembre, 9h à 18h**  
Maison Wytténbach  
Rue du Rosius 1, Bienne  
[www.vision2035.ch](http://www.vision2035.ch)

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

## APPEL A SOUTIEN

Pour renforcer son travail d'information auprès de la population et de lobbying auprès des institutions agricoles suisses, Uniterre a besoin de votre soutien.

Un grand merci de votre appui.

Uniterre p.a. Mme Aline Franel  
Le Crépont, 2105 Travers  
Banque Raiffeisen Basse-Broye Vully  
Compte Uniterre No 28496.55  
IBAN: CH50 8012 3000 0028 4965 5  
CCP de la Raiffeisen 17-6872-4