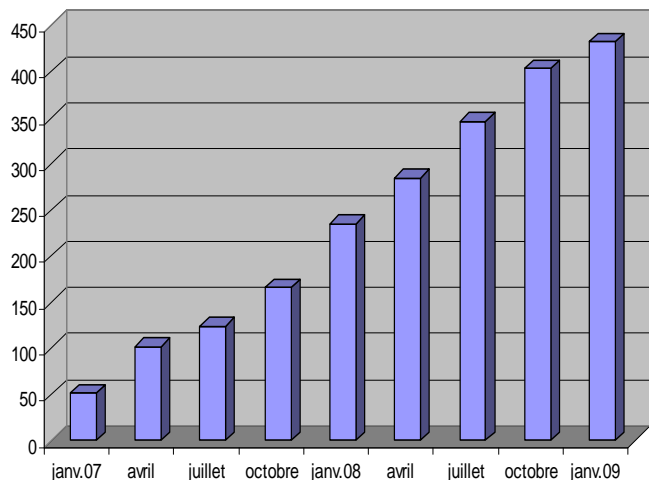


Utopie ou réalité?

L'utopie est devenue réalité, le réseau ne cesse de grandir...

Nombre des ménages
Anzahl Haushaltungen



Nouveau!

Vous avez maintenant la possibilité de commander un panier à l'essai; adressez-vous directement à
Urs Gfeller, 1554 Sédeilles,
026 /658 17 17, e-mail: info@gfellerbio.ch

Consultez notre bulletin d'information
« **La tête dans le panier** ou
quelques nourritures immatérielles »
sur www.notrepanierbio.ch



Pour en savoir plus...

Pascale Larcher, présidente
1700 Fribourg, Tél. : 026/ 411 41 74
e-mail : pascale.larcher@jbstudio.ch

Nicolas Rossier, membre du comité
Institut agricole Grangeneuve
1725 Posieux
Tél. : 026/ 305 58 74
e-mail : nicolas.rossier@fr.ch

Gerhard Hasinger, gérant de l'association
bio-conseil.ch, 1663 Pringy
Tél. : 026/ 921 30 72
e-mail : g.hasinger@bio-conseil.ch

Notre site sur www.notrepanierbio.ch



Notre Panier Bio

Une autre façon de consommer et de produire les aliments

Pensez-vous que l'agriculture est l'affaire de tous ? Et que les relations entre consommateurs et producteurs peuvent échapper à la logique purement commerciale ?

Êtes-vous friands d'une nourriture produite dans le souci du bien-être du consommateur et payée à des prix équitables ?

Vous engageriez-vous pour le dialogue et la solidarité entre producteurs et consommateurs ?



Adhérez au projet « Notre panier bio: une autre façon de consommer et de produire les aliments » !

Objectifs

- Produire et consommer des aliments sains, de la région, en respectant le rythme des saisons, et les payer à des prix équitables.
- Créer des liens directs et approfondis entre consommateur et producteur grâce au commerce et au dialogue.
- Promouvoir l'idée que l'agriculture est l'affaire de tous.

Un contrat entre producteurs et consommateurs précise les points suivants :

- La production : qui, quoi, comment et combien
- La livraison : quand, comment et à quelle fréquence
- La rémunération : quel prix et quelle modalité de paiement

Que trouve-t-on dans le panier?

Le panier contient des produits bio de conservation de moyenne durée comme:

- Légumes de garde
- Fruits, jus de fruits, confitures, miel
- Céréales et produits transformés à base de céréales
- Fromages à base de lait de vache, chèvre ou brebis
- Œufs
- Produits carnés bovins, caprins, ovins

Les produits frais comme la viande fraîche peuvent être achetés directement chez les producteurs.

Comment ça marche?

- Environ 420 ménages et 20 producteurs de BioFribourg forment **une association**, selon l'art. 60 du CCS, dans le but de produire et consommer des aliments sains, de la région et respectueux du rythme des saisons.
- Une cotisation annuelle de Fr. 50.- pour les ménages et de Fr. 200.- pour les producteurs est perçue pour la gestion de l'association.
- Le **contenu** du panier et son prix sont négociés au sein de l'association. Le contenu change au gré des saisons.
- Le volume des échanges proposé est d'**un panier de Fr. 80.- tous les mois**.
- La **durée minimale d'engagement** pour un ménage est d'un an.
- La **distribution**: les producteurs livrent les paniers à 22 points de distribution repartis sur le canton. Les ménages retirent leur panier au point de distribution de leur choix.
- S'ils le souhaitent, les consommateurs peuvent **travailler** jusqu'à 3 demi-journées par an sur **une exploitation bio** participant au projet. Chaque année une journée de portes ouvertes est organisée chez un producteur.
- La **gestion** (comptabilité, assurance qualité, communication) est assurée par un gérant sous la direction du comité de l'association.
- **L'assemblée générale** évalue l'exercice écoulé et fixe les objectifs pour l'année suivante.

Pourquoi participer?

Plus-value pour le consommateur : Il peut participer à la décision de ce que le paysan va produire et comment. Deux exemples:

- Sous la pression de l'agro-business et de l'OMC, la politique agricole prévoit l'introduction de cultures de plantes OGM en Suisse. Le récent moratoire de 5 ans donne un peu de temps aux consommateurs pour organiser la riposte.
- Aujourd'hui, le poulet du supermarché vit juste 35 jours entre sa naissance et l'abattage. Sa génétique est très poussée et son alimentation hautement sophistiquée. Le poulet fermier vit trois fois plus longtemps et il peut pâturer tous les jours. Son alimentation consiste en céréales, oléagineux et protéagineux concassés.

Plus-value pour le producteur: Il peut continuer de produire et de vivre sur ses terres malgré la guerre impitoyable que lui livrent les géants de l'agro-business.

Un peu d'histoire...

Au printemps 2006, l'idée « Notre panier bio » est née lors de l'assemblée générale de BioFribourg. Durant toute l'année un groupe de consommateurs et un groupe de producteurs ont travaillé à la mise en œuvre du projet. L'association est née 11 novembre 2006 en présence de 40 consommateurs et producteurs. Les premiers 52 paniers ont été distribués le mercredi 10 janvier 2007. A cette occasion, une conférence de presse à la place George Python à Fribourg a été organisée.