



# uniterre

LE MENSUEL AGRICOLE INDEPENDANT

## Rien de nouveau sous le soleil...

Le Conseiller fédéral Schneider Ammann est en poste depuis 2011. Les élections fédérales auront lieu cet automne et celles du Conseil fédéral le 9 décembre. Quel héritage Schneider Ammann nous laissera-t-il? Sera-t-il porteur d'un avenir durable pour nos enfants? Dans quelle direction nous mène notre Ministre de l'économie qui est aussi en charge de l'agriculture?

Qui en Suisse a le courage de tracer de nouvelles voies et ose affirmer „continuer comme cela n'est plus une option“ en prenant au sérieux les conclusions du rapport mondial sur l'agriculture?

Qui, si ce n'est le Conseiller fédéral en charge de l'économie doit se poser des questions sur les enjeux climatiques, sur la durabilité et l'égalité des modes de vie, sur une politique agricole et alimentaire saine? Lorsqu'il affiche ses objectifs, le Conseiller fédéral Ammann parle de «production de denrées alimentaires sûre», de «l'utilisation efficiente des ressources», et «d'un espace rural vivant». En comparaison à d'autres pays, nous bénéficions d'un bien-être certain, mais à quel prix? Et qui peut en profiter?

Notre petit pays est une place économique. Nombre de sociétés sont courtisées et financièrement encouragées à rester sur notre sol. La politique visant à dérouler le tapis rouge aux sociétés est devenue la norme. Nous pouvons nous demander qui est en charge de la marche de ce pays... la Politique ou l'Économie? Les banques, les firmes pharmaceutiques, les négociés de

matières premières, les entreprises agro-alimentaires etc. ont leur siège en Suisse. Dans un pays jouissant d'une bonne image; peu de conflits de travail, de manifestations, de criminalité. Un pays qui de surcroît est placé selon le World Economic Forum au premier rang mondial de la compétitivité!

Seulement ce bien-être est inégalement réparti et l'écart ne cesse de grandir. Bientôt nombreux seront celles et ceux qui ne pourront plus régater car ce standard de vie à un prix très élevé. Celui qui ne veut pas être dépassé dans les domaines de l'habillement, des moyens de communication, du logement, de la formation ou des loisirs doit racler ses fonds de tiroirs. Et pendant que le groupe Ammann a bunkérisé 250 millions de francs à l'étranger, libres d'impôts bien entendu, nous devons dans notre comptabilité et nos déclarations d'impôts déclarer chaque petit sous. Bon, c'est une autre histoire mais elle démontre tout de même à quel point le siège en cuir de Schneider Ammann est confortable. Il s'est assis sur cette affaire et en ressort indemne.

Nous, par contre, nous ne survivons pas à cette politique. Pour l'agriculture, l'alimentation et la nature, le bilan des années Schneider Ammann est mauvais. L'esprit de libéralisation animant son lobby économique ne baisse pas les armes. Malgré le fait que Schneider Ammann ne se lasse pas de mettre en avant ses racines paysannes, il faut rappeler qu'il a tendance à confondre l'agriculture avec une entreprise industrielle de matières premières agricoles.



Quel héritage nous laisse ce Conseiller fédéral? Un pays sans petites et moyennes exploitations agricoles, sans espace rural vivant? Un pays qui se positionne uniquement en fonction du libre échange et considère notre agriculture comme superflue? L'avenir nous dira si ce terne politicien saura se maintenir dans son siège. Mais être terne ne signifie pas pour autant que sa politique n'a pas de conséquences fâcheuses. Il est temps de questionner durablement la politique de Schneider Ammann.



**Dossier viande**

**Echos des régions**  
Pages 2-3-4-5



**Lait: débordements**

**En Europe... et en Suisse?**  
Page 5



**Initiative**

**Des super-récolteurs**  
Pages 6-7



**Agenda**

**A foison**  
Pages 7-8

DOSSIER VIANDE

# Viande: «Tout le monde doit jouer le jeu, en amont comme en aval de ma ferme»

Estelle et Gilles Bezençon, travaillent le Domaine de la Marchande à Goumöens, dans le canton de Vaud. Ensemble, ils ont monté un troupeau de vaches de race Aubrac, une race recherchée pour la qualité de sa viande. Membre de Vache mère suisse, ils approuvent la stratégie de l'organisation, mais regrettent que les règles et les contraintes ne soient que pour le paysan et que les acteurs en amont et en aval ne jouent pas suffisamment la transparence. Entretien avec Gilles, à l'ombre du bouleau dans le jardin.



J'ai repris le domaine de mes parents, Evelyne et Jean-Luc Bezençon en 2010. Avant ma formation agricole, j'ai travaillé comme mécanicien sur machines agricoles. Une excellente première formation qui m'a permis de voir d'autres univers que celui de l'agriculture, sans en être trop éloigné. Mes parents ont arrêté le lait en 2004, donc bien avant que je reprenne. Lors de la reprise, j'ai eu des problèmes pour accéder aux crédits d'investissement. Je n'avais pas assez d'UMOS et un rural vide. Je me suis donc lancé dans l'élevage d'agneaux. C'était ma première expérience dans le secteur de la viande. Cela a duré quelques années, mais cela m'a permis d'avoir mes crédits et de reprendre la ferme.

## Pourquoi avoir changé de secteur?

Par passion des vaches et par un concours de circonstance. J'ai rencontré de bonnes personnes au bon moment. C'est lors d'un voyage en France que j'ai découvert les vaches de race Aubrac. De retour en Suisse j'ai prospecté le marché et j'ai découvert que cette race n'était pas très présente et que la demande pourrait être bonne. Nous en avons discuté en famille et nous avons décidé, Estelle et moi, d'acheter nos premiers animaux avec nos premières économies. Heureusement ma femme travaille à l'extérieur comme enseignante. Elle a pu participer financièrement à ce projet. Seul, je pense que je n'aurais pas pu. Importer des vaches reste cher. Entre l'achat de l'animal, les frais de douane, les frais liés à la quarantaine, les services vétérinaires, les prises de sang et le transport, l'investissement par animal est proche de 5000 Frs. Je vous laisse imaginer le prix pour monter un petit troupeau de vaches mères avec un

taureau reproducteur...

Au village, nous sommes encore quelques paysans. Essentiellement des jeunes. On s'entend bien et on collabore volontiers, c'est très important. J'ai deux voisins qui font de l'élevage de race à viande. Ils m'ont aussi bien aidé et m'aident encore. Je les en remercie. C'est primordial d'être coaché et de ne pas se lancer seul quand on débute dans ce type de production. On n'a pas le droit à l'erreur vu les sommes investies.

## Question débouchés, comment et avec qui travaillez-vous?

Très rapidement, je suis rentré dans l'organisation «Vache mère suisse» pour me former et parce que leurs visions de la production correspondaient aux miennes. Les critères de production et de détention sont stricts, mais correspondent aux idées que je me fais d'un élevage de qualité. Je souhaite offrir le meilleur à mes clients. Néanmoins je reste critique sur d'autres aspects, notamment ceux qui sont liés au fonctionnement de la filière en amont et en aval de ma ferme et aux prix pratiqués.

En amont d'abord, nous recevons des veaux à engraisser d'autres fermes par l'intermédiaire de l'entreprise Vianco. Le prix des veaux que j'achète est parfois calculé de manière peu transparente. Le camion est pesé à vide puis à plein. La différence de poids est divisée par le nombre de bêtes puis multipliée par un prix fixe. Ce qui fait que tous les veaux que j'achète ont le même prix. Aucun critère de qualité, de santé ou de race ne sont pris en compte. Or, à la sortie de ma ferme, à l'abattoir, ces animaux sont taxés de manières très strictes selon le barème CHTAX et les règles de poids et d'âges des différents labels de l'association Vache mère suisse. De

plus, les taxateurs aux abattoirs sont accrédités par Proviande mais sont payés par les abattoirs. Il est donc facile pour eux d'adapter la taxation et donc le prix aux éleveurs en fonction du marché ou de directives venant de «plus haut». Et comme les taxations se font à l'abattoir, donc souvent très loin des fermes, la majeure partie des paysans ne vient que rarement rechercher les animaux ou les carcasses qui seraient mal taxés et ne demande que rarement un réajustement de la taxation. Pour moi, il devrait y avoir une taxation paysanne sur l'exploitation et une taxation des bouchers à l'abattoir. Et les deux devraient trouver un consensus. Dans tous les cas les taxateurs devraient être bien plus indépendants. Pour moi, un changement de classe (passage de la classe C2 à C1 par exemple) peut avoir des répercussions financières très importantes (plusieurs centaines de francs en moins pour un animal qui vaut environ 3000 Frs).

De plus, je ne trouve pas correct que les abats (foie, etc) et les peaux ne nous soient pas achetés par les abattoirs alors qu'ils nous sont taxés par ces derniers s'ils ne sont pas totalement sains. Soit ces produits ont une valeur commerciale soit ils n'en ont pas.

Les grandes surfaces ne jouent pas assez le jeu de la qualité et du prix. Nous, éleveurs de Vache mère suisse, devons respecter des critères stricts de production, d'alimentation, de santé, de certification, etc... Le cahier des charges fait 8 pages. Nous sommes taxés fortement si l'animal est trop lourd ou trop léger, selon la couverture musculaire ou grasseuse, selon les aplombs... Bref tout doit être au mieux pour éviter les déductions de prix. Du côté de la distribution, les critères sont, me semble-t-il, bien plus légers et le prix de vente de la viande aux consommateurs n'est pas lié au prix d'achat des animaux. La transparence des marges s'arrête à l'entrée des abattoirs. C'est un fait qui n'est pas nouveau mais qui devrait être mis à nouveau sur le devant de la scène. Aussi pour les produits labellisés. Ce d'autant plus que le prix moyen payé aux producteurs reste à mon avis trop faible par rapport au prix de vente aux consommateurs. C'est le cas aussi dans les différents programmes de Vache mère suisse, même si le prix est tout de même meilleur. Par rapport à la qualité, il faut souligner que le programme Natura-

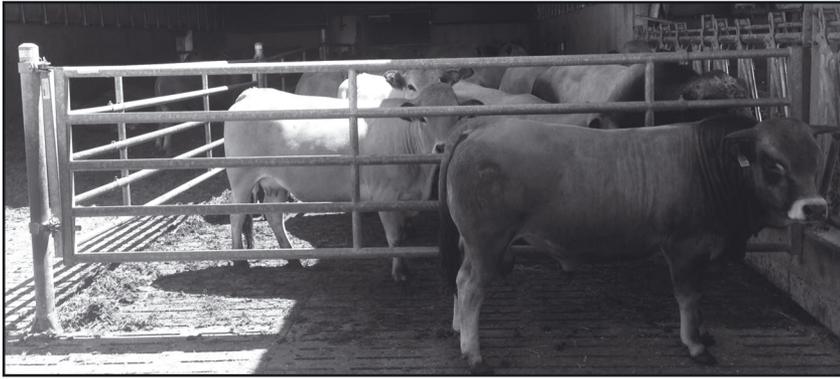
Beef, propriété de Vache mère suisse, oblige un rassisement des morceaux nobles de 14 jours au minimum. C'est bien, mais cela devrait être le cas pour l'ensemble de la viande produite et consommée en Suisse. Or les grandes enseignes ne racissent pas toujours la viande. Elle perd donc beaucoup d'eau à la cuisson et perd énormément de ses qualités gustatives. Sans parler que cette eau a été préalablement vendue au prix de la viande... Je ressens cela comme un manque de reconnaissance du travail du paysan.

## Si les pratiques des grandes surfaces vous exaspèrent, développez-vous d'autres canaux de distribution?

Les grandes surfaces commercialisent une grande partie de ma production! Elles jouent un rôle important pour ma ferme. C'est important de le souligner. Mais elles doivent aussi faire des efforts, c'est important pour notre image et pour nos clients. La restauration est aussi un canal important. Sur les 80 à 90 taureaux que je commercialise annuellement, 14 à 17 sont vendus en vente directe. C'est un bon débouché qui certes, demande un peu plus de travail, mais ce surplus est totalement compensé par la grande satisfaction des clients. Le prix est meilleur pour lui comme pour moi. Jusqu'à maintenant nous faisons abattre nos bêtes à l'abattoir de Cheseaux-sur-Lausanne. Mais comme il va fermer nous allons devoir trouver d'autres solutions. Il y en a un à Clarens et un autre à Avenches. C'est nettement plus loin et ce surcoût pourrait être reporté chez les clients, ce qui n'est pas le but. Alors je cherche plus proche. Il y en a un à Echallens, mais il coûte un peu plus cher car il faut louer les locaux et embaucher un boucher, ce dernier n'étant pas payé par l'abattoir. Je suis de près également le projet d'abattoir d'Aubonne (cf article pages 3-4) car cela pourrait nous intéresser.

Après rassisement, nos carcasses sont découpées par les excellents artisans de la boucherie Peguiron à Fey. Les consommateurs font eux-mêmes, avec le boucher, la répartition des différents morceaux. Nous proposons des lots jusqu'au 8<sup>ème</sup> de taureau. Cela veut dire qu'il faut trouver suffisamment de personnes avant de tuer la bête. Ce n'est pas si facile et tout le monde n'a pas les installations de réfrigération adéquates à la maison.

DOSSIER VIANDE



**Pourquoi ne pas installer et louer des congélateurs particuliers directement sur votre exploitation? Cela permettrait de palier à ce problème et de faire venir vos clients régulièrement sur votre exploitation? Serait-ce une solution?**

L'idée n'est pas mauvaise en effet (sourire). Cela permettrait de recréer les congélateurs communaux, comme à l'époque! Il existe effectivement des armoires de congélation avec boxes individuels relativement performantes aujourd'hui. Cela permettrait de cibler les habitants proches de la ferme et de les faire venir souvent ici. Je vais faire une étude de marché (rires).

**Comment imaginez-vous l'avenir pour votre ferme?**

Je pense développer la vente directe de viande, mais également de bois de feu et de jus de pommes. Il faudra pour cela que j'améliore la communication axée vers le client. C'est un travail qui demande des qualités particulières que je n'ai pas forcément. Il faudra donc que je me forme à cela. Je souhaite également profiler la race Aubrac et ses multiples qualités. Je vais aussi rechercher une plus grande autonomie dans l'alimentation de mes bovins. Je projette également la création d'une chambre froide pour pouvoir stocker mes produits frais.

Nous réfléchissons également au mode de production. Le bio pourrait être une alternative que nous pourrions envisager mais il est important de bien

peser les avantages et les inconvénients. Mais c'est une demande des clients.

Au niveau du village, je pense qu'il y a encore de la place pour améliorer la collaboration entre paysans, notamment dans la mécanisation. Je pense que c'est important que nous gardions nos structures, nos fermes aussi diverses soient-elles. Cela évite de gros investissements et donc des dettes trop importantes. Aujourd'hui, de grandes structures se sont développées, de nombreux paysans se sont associés pour construire de grosses fermes et constituer d'importants troupeaux. Je ne suis pas certain que ce modèle soit la solution pour tous.

Moi je préfère avoir ma ferme que j'arrive à gérer, ne pas trop faire de dettes, travailler sur la vente et la valeur ajoutée de mes produits et faire des transformations à moindre coût en faisant beaucoup moi-même ou avec l'aide d'autres paysans. Je souhaite progresser sans être victime de mon développement

*Propos recueillis par  
Nicolas Bezençon*

Pour contacter Gilles Bezençon:  
0787888510 / gillesbezencon@yahoo.fr



**Un numéro Uniterre spécial filière viande bovine**

Dans ce numéro nous avons souhaité donner la parole à plusieurs producteurs impliqués dans la filière viande. Évidemment, il n'est pas exhaustif.

Vous retrouverez ces articles sur le site d'Uniterre dans le dossier «grandes cultures & viande» ainsi qu'une table de calcul de prix pour la filière vache mère suisse.

Bonne lecture

# Fribourg voit disparaître ses abattoirs locaux

En quelques années, c'est une véritable saignée à laquelle nous assistons dans le canton de Fribourg: Châtel-St-Denis, Charmay, Favargny, Payerne, Bulle, Siviriez, peut-être bientôt le Châtelard. Voici la nécrologie des abattoirs qui semblent ne pas avoir survécu aux normes en vigueur.



Dans la région il y a encore l'abattoir de Vulruz qui a été mis aux normes et qui survit, mais qui affiche quasiment complet. Ainsi, pour les paysans il n'y a plus vraiment de service de proximité à disposition. Il y a bien sûr Marmy ou Micarna, mais ce sont déjà des grandes entités qui n'ont pas la souplesse des abattoirs à faible capacité. Ils sont peu disposés à entrer en matière lors d'un abattage d'urgence par exemple. Dès

qu'on passe à un abattoir plus grand, les distances à parcourir sont plus élevées, les horaires sont stricts et il faut en général arriver très tôt le matin pour que le vétérinaire vise la bête puis la carcasse. Cela rend les choses bien plus compliquées pour celui qui souhaite valoriser une filière de proximité. Mais la mise aux normes des abattoirs semble coûter trop cher ou, par ricochet, provoquer une trop forte hausse du bail

de location pour le boucher. Pourtant la demande est potentiellement là dans un canton avec un cheptel important.

La plupart des éleveurs qui utilisent les abattoirs locaux font abattre la bête, la font découper et conditionner pour un prix de 3.- à 3.50.-/kg. Ensuite ce sont les paysans qui se chargent de la clientèle. Rares sont celles et ceux qui sont équipés d'un laboratoire de découpe ou d'un frigo à la ferme. Voilà pourquoi le service de proximité est très utile.

D'où les questions qui se posent: quelles seraient les conditions permettant un appui étatique à la mise aux normes d'au moins un des abattoirs récemment fermés? Le canton souhaite-t-il faire preuve d'une certaine dynamique favorisant l'économie agricole d'une région? Des normes moins strictes seraient-elles envisageables pour éviter un surcoût inutile?

Côté marché, en ce qui concerne les bovins, les prix varient d'une semaine à l'autre en fonction de l'offre. Mi-juillet, en raison de la canicule, un certain nombre de producteurs ont choisi de se séparer d'une ou deux bêtes en prévision d'une quantité de foin plus faible. Les places de marchés surveillés sont donc plutôt bien fournies et les acheteurs

sont ainsi moins enclins à faire un effort sur le prix par rapport aux tables de taxation. Les producteurs qui transforment la viande via les abattoirs locaux fixent par contre eux-mêmes leur prix, en accord avec le consommateur final.

Pour les porcins, la situation est beaucoup plus tendue. Le prix du porc se situe au niveau des années 1950... Ainsi, pour alléger un peu les engraisseurs, le prix des porcelets a été fortement diminué pour que les engraisseurs puissent tirer une petite marge sur les misérables 2.90.-/kg poids vif.

la ligne nature  
**Metrabol**  
BOLUS naturel après-vélage  
Nettoyage et tonus  
**Taritral**  
TARIR avec la nature  
sans antibiotique  
**Parabol**  
en cas de cellules  
somatiques  
**LGC SA**  
ONLINE SHOP 1627 Vulruz  
www.lgc-sa.ch 026 913 79 84

DOSSIER VIANDE

# La filière viande bovine: tout pour réussir dans la région valdo-genevoise

La filière viande locale, notamment bovine, pourrait avoir de beaux jours devant elle si elle se donnait les moyens de s'unir de manière interprofessionnelle. Paysans, abattoirs et artisans-bouchers d'une région pour aller à la rencontre d'une clientèle lasse des étales des supermarchés, mais pas toujours encline à se rendre directement à la ferme. Tour d'horizon.



C'est dans l'air du temps. Il faudrait consommer moins de viande de manière globale pour réduire notre impact sur le climat. Ou alors manger plus de viande blanche. Pourtant la Suisse, avec ses herbages, se prête à l'élevage de bovins; peut-être encore plus que de la volaille dont une bonne part de l'alimentation provient pour l'étranger (soja, céréales). Ainsi, le message devrait être «manger moins mais mieux, plus local et des espèces adaptées à nos conditions géographiques». Pour saisir quelques enjeux actuels, nous donnons la parole à Charles-Bernard Bolay, Président d'Uniterre et éleveur de la vache charollaise sur la côte vaudoise. Il possède 120 UGB qui sont actuellement pour une bonne part à la Givrine. Son fils a repris l'exploitation située à Genenolier, mais Charles-Bernard y est encore actif et s'engage intensivement pour un nouveau projet d'abattoir régional pour remplacer celui de Rolle que leur coopérative exploitait jusqu'alors.

## Charles Bernard, parle nous de cet abattoir et place-le dans le contexte vaudois?

Sur le canton de Vaud, il existe environ 20 abattoirs de toutes tailles. Nous estimons qu'un tiers d'entre eux pourraient fermer prochainement en raison notamment de nouvelles normes. La loi sur le contrôle des viandes, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier dernier, qui est en droite ligne des normes européennes, exige la présence d'un vétérinaire à l'arrivée des bêtes et au départ des carcasses. Avant, seul un contrôleur des viande qui avait suivi une formation spécifique suffisait. Cela renchérit le coût de l'estampille. Pour nous, nous évaluons à environ le double du prix actuel qui se situe entre 8 et 11.- suivant la bête. Le vétérinaire est payé 150.- de l'heure plus le déplacement. Nous avons beau essayer de regrouper les bêtes, nous serons obligés de reporter ces coûts supplémentaires sur les estampilles.

### Qui gère cet abattoir?

Depuis bientôt 20 ans, nous sommes 150 coopérateurs qui avons un bail pour des locaux situés à Rolle. Mais le bail se termine en 2017 car la commune souhaite récupérer ses locaux pour en faire une voirie. Nous avons donc le projet de construire un abattoir sur Aubonne. Le coût serait d'environ 2.5 millions. Nous sommes en contact avec tous les services concernés à l'État de Vaud pour monter le plan financier et tenter d'obtenir des soutiens type LADE (loi sur l'appui au développement économique) et FIA (fonds d'investissement agricole). Nous nous situons dans la catégorie des abattoirs à faible capacité, qui abattent moins de 1'200 UGB par an. Cela représente un tonnage de 250 à 270 tonnes annuelles. Tout le monde peut faire abattre ses bêtes dans notre structure, bovins, ovins, caprins, porcins. Les coopérateurs bénéficient par contre d'un tarif préférentiel en fonction des parts sociales qu'ils possèdent.

## Comment évalues-tu la situation des abattoirs dans le canton de Vaud?

Il faudrait tout faire pour conserver les abattoirs régionaux car ils sont un maillon indispensable pour maintenir et favoriser la vente directe et avoir des filières de proximité crédibles qui garantissent une traçabilité de bout en bout. Par exemple, dès cet automne, à Cheseaux il n'y aura plus d'abattage de porcs. Cela correspondait tout de même à 90'000 porcs par an. Ceux-ci seront acheminés vers Balsthal (Soleure) puis Oensingen. A Orbe, l'abattoir est à vendre, à Avenches il a fait peau neuve. A la Vallée de Joux un abattoir à tout son sens vu que la circulation n'est pas évidente en hiver. Pour nous, abattoirs régionaux qui ne faisons pas partie d'une grande chaîne comme Bell ou Micarna, ce n'est pas à notre niveau que nous créons de la valeur ajoutée. Et ce n'est ainsi pas évident de nous aligner sur les prix de tels concurrents. Il arrive que des bouchers soient prêts à faire quelques centaines de kilomètres de

plus pour gagner quelques centimes. Par contre, la nouvelle politique de grands abattoirs comme Bell c'est qu'en dessous d'un chiffre d'affaire de 100'000 chf par an, ils ne vous prennent plus comme client. Cela pourrait peut-être devenir une opportunité pour les plus petits abattoirs de s'assurer une nouvelle clientèle de producteurs ou de bouchers.

## Vous serait-il possible de mettre en place un local pour valoriser la viande?

Cela serait difficile. C'est un autre métier et il faut d'autres infrastructures qui coûtent cher; par exemple un local de fumage. Dans notre abattoir nous avons juste un local de découpe à disposition de nos clients. Nous pourrions augmenter le nombre de bêtes abattues dans notre local, mais ce qu'il faudrait parallèlement c'est augmenter le nombre d'artisans-bouchers. Nombre de bouchers ont tendance à acheter des quarts ou des demi-carcasses chez des grosses structures comme Bell de Coop, Suter à Villeneuve, Marmy à Estavayer qui collabore avec Migros etc. et à se contenter d'être de simples revendeurs de viande. Sur le district de Nyon, il reste moins de 10 artisans-bouchers pour plus de 90'000 habitants. La ville de Gland par exemple n'a plus aucune boucherie. Nous recherchons des artisans qui souhaitent valoriser la production locale et qui n'utilisent les importations que pour combler les trous et non l'inverse. C'est un état d'esprit qu'il faut retrouver.

## Quels autres risques pourrais-tu identifier?

Indéniablement le phénomène d'aspiration des clients de Coop ou Migros. Il est tout à fait envisageable que celui-ci augmente. Il est déjà arrivé que des entreprises qui sont clientes chez Coop ou Migros soient fortement encouragées à délaissier les abattoirs régionaux pour aller abattre leurs bêtes dans les structures appartenant aux grands distributeurs.

## Comment perçois-tu le marché actuellement?

Je pense qu'il est porteur. Même à l'étranger ils ne trouvent pas de viande en suffisance. Il ne faut pas croire que les producteurs de lait qui cessent l'activité inondent forcément le marché. Car il y en a plus qui arrêtent toute activité d'élevage que ceux qui prennent des vaches allaitantes... Et l'un dans l'autre, le taux de renouvellement du troupeau

est proche, entre 25 et 30%. Donc en ce qui concerne les bovins, le marché est plutôt preneur. D'ailleurs, une étude récente effectuée sur la filière carnée dans le Grand Genève<sup>1</sup> (Vaud-Genève-Ain-Haute Savoie) démontre que nous ne couvrons de loin pas les besoins en viande locale. Les besoins en viande et produits carnés de la population résidente du Grand Genève sont en effet immenses: selon l'étude il faudrait 376'000 porcins, 82'000 bovins et 111'000 ovins par an. Or, les cheptels de porcins, bovins et ovins et les potentiels d'abattages par an sont faibles: 5'200 porcins par an (env. 450 tonnes), 14'300 bovins par an (env. 3'200 tonnes) et 5'700 ovins par an (env. 115 tonnes). Ainsi pour combler ce déficit, nous avons des flux de viande provenant de Suisse comme de l'étranger. Il y a donc de la marge pour valoriser notre production. D'autant que selon une étude d'Agriidea<sup>2</sup> datant de 2009, le consommateur est disposé à acquérir nos produits:

«- à prix égal, la préférence est très forte pour les viandes de proximité. Les raisons de cette préférence sont autant «ethno-centrées» (soutenir les paysans, soutenir l'économie locale, transports courts) que égocentrées (meilleure traçabilité, meilleure qualité). Les scandales alimentaires renforcent cette préférence.

- une part élevée des consommateurs est prête à payer plus cher; même dans un contexte de crise économique, ces consommateurs préfèrent manger moins de viande mais mieux.

- le consentement à payer augmente quand la qualité de la viande (texture, goût, tendreté) est élevée».

## Alors il y aurait de quoi se réjouir?

En effet, mais pour autant que nous soyons en mesure de nous serrer les coudes au niveau de la filière et que nous ayons un coup de pouce de l'Etat. Par exemple sous forme d'aide à fonds perdus ou crédits remboursables à long terme. Un autre frein provient du fait que nous devons installer les abattoirs en zone industrielle et non plus en zone agricole. Cela renchérit considérablement les projets de construction en raison du coût du terrain. Enfin, si des contrôles et des normes sont nécessaires, elles ne doivent pas être poussées à l'extrême car elles deviennent alors des obstacles insurmontables et ne font que favoriser la filière industrielle. Les abattoirs bien qu'à faible valeur ajoutée, restent un

DOSSIER VIANDE



maillon indispensable de la filière. Et ceci, le canton qui promeut l'agriculture locale doit le comprendre et en tirer un certain nombre de conclusions. Dans un canton comme le notre, nous avons tout pour renforcer ces filières locales, dans les produits carnés comme dans les autres secteurs. Mais pour ce faire nous avons besoin de filières fortes où chaque acteur tire à la même corde. Nous devons redonner envie aux artisans bouchers de faire plus que d'être des vendeurs de viande. Être à nouveaux les artisans qui innovent, qui valorisent chaque morceau et qui occupent la place entre ce que propose le grand distributeur et le paysan. Les grands distributeurs assurent toujours une part prépondérante des ventes (env. 60% du marché). Pourtant ils ne sont pas particulièrement bon marché (dû à leurs marges importantes) et la qualité

est souvent moindre qu'en vente directe ou chez l'artisan boucher. Cela est dû à la chaîne industrielle d'abattage et de transformation de la viande où la durée de rassissement de la viande est réduite à son strict minimum (2 à 5 jours) alors qu'elle est de 10 à 15 jours dans la filière artisanale. Certes, vous perdez environ 2-5% du poids de votre carcasse mais la qualité est largement supérieure. A côté de la grande distribution, 20% du marché est détenu par des commerces des entreprises de commerce de viande indépendantes qui approvisionnent la restauration collective et certains bouchers indépendants. Les artisans-bouchers, à la baisse, ne représentent plus que 15% des parts de marchés et la vente directe, en hausse, 5%. C'est ces deux derniers acteurs que nous devrions à tout prix encourager.

*Propos recueillis par  
Valentina Hemmeler Maïga*

<sup>1</sup>«Les besoins régionaux dans le Grand Genève en matière d'abattoirs», Grand Genève agglomération franco-valdo-genevoise. Auteur: Agridea, et les chambres d'agriculture du Grand Genève, (décembre 2014).

<sup>2</sup>L. Bardet et S. Révion (2009), «Qualité de la viande et provenance régionale», fiche thématique AGRIDEA.

**Coopérative «Abattoir de Rolle»**

**Abattage en tout genre:** bovins, ovins, caprins, porcins.  
**Local** de découpe et transformation à disposition.  
Possibilité d'**acquérir des parts** dans la coopérative.  
**Contact pour plus d'informations:**  
Charles-Bernard Bolay: 079 409 14 42

## Situation à Neuchâtel

Le canton de Neuchâtel est à ce jour doté d'un seul abattoir, situé au Pont-de-Martel. La remise en fonction et aux normes de cet abattoir était une volonté de la Chambre neuchâteloise d'agriculture. Elle a piloté le processus, le financement et créé la coopérative d'abattage. C'est donc les milieux paysans qui ont financé cette structure et non les bouchers. A ce jour, cet abattoir fonctionne et est probablement à la limite de ses capacités. Il ne prend également pas en charge les abattages d'urgence. Ce qui fait que les bêtes finissent à l'équarrissage... ce qui est regrettable.

Parallèlement, l'abattoir de Môtiers et celui de la Chaux-de-Fonds ont fermé. Philippe Reichenbach, Président de la section Uniterre déplore la fermeture de l'abattoir de la Chaux-de-Fonds. «C'est un abattoir qui date de 1906, qui a été pensé de manière très intelligente lors de sa construction. Il possédait 3 halles différentes et un flux parfait de la marchandise. Il y a plus de 25 ans, quand Bell a renoncé à abattre à la Chaux-de-Fonds, il était surdimensionné pour son utilisation réelle. Mais des transformations simples auraient été possibles». Les autorisations des services vétérinaires pour exploiter les lieux sont valables 10 ans. Au moment du renouvellement, le boucher n'a plus voulu investir et la commune a sou-

haité reconverter le bâtiment. Naîtront un restaurant, une brasserie et un lieu culturel...

Quelles options demeurent pour les éleveurs? «Certains envoient leurs bêtes à Courtepin ou à Estavayer. Mais il faut passer par un marchand intermédiaire pour que les bêtes soient acceptées dans ces grands abattoirs. Sinon, heureusement, le canton du Jura conserve des abattoirs/boucheries de village». Certains éleveurs profitent de cette possibilité pour garantir une traçabilité et une maîtrise de leur filière. Et s'il faut passer par les marchés surveillés, il n'y pas à chaque fois le prix attendu pour la bête. «Les acheteurs sont en position de force puisqu'en tant que paysan, quand on amène une bête s'est pour faire de la place à l'écurie. C'est rare qu'on choisisse de la ramener».

Et remettre aux normes un ancien abattoir? Philippe n'y croit pas trop. Selon sa vision, un abattoir devrait être à la charge des bouchers qui assument le plan de financement. «Or quel boucher souhaite encore travailler de cette manière? Qui désire encore aller choisir les bêtes sur les pâtures? Nombre d'entre eux préfèrent s'approvisionner en carcasses chez des grossistes. L'âme de l'artisan-boucher semble s'être perdue...».

VHM

## Le lait déborde de partout en Europe

En raison de la profonde crise laitière, nos collègues français sont montés aux barricades. Ils ont bloqué des routes, des transports de marchandises; des images impressionnantes ont fait le tour du monde. En raison de ces protestations massives, les politiciens français de tous bords politiques se sont empressés de faire des promesses concernant le paquet d'aide visant à atténuer la crise financière actuelle. Les transformateurs et les distributeurs ont augmenté le prix de certains produits. C'est un succès qui a été possible grâce à la solidarité des productrices et des producteurs.

Le Conseil des Ministres européens, qui se tiendra à Bruxelles le 7 septembre 2015, est mis sous pression pour trouver des solutions. Et des propositions sont déjà sur la table (instruments de régulation, de gestion de crise, pas de libre-échange, etc.). EMB, la Confédération paysanne et ECVC n'ont cessé depuis des années de prévenir des risques d'un abandon des quotas laitiers et des conséquences de livrer l'agriculture en pâture au libre-échange. Afin que les politiciens de Bruxelles ne se contentent pas d'un emplâtre sur une

jambe de bois, les organisations paysannes demeurent sur le qui-vive. En Suisse, nous sommes situés au cœur de l'Europe et sommes directement concernés par toute décision et évolution dans l'Union. Uniterre n'a eu de cesse, depuis 2009, de se rendre dans l'UE à l'invitation d'EMB ou d'ECVC pour témoigner des conséquences négatives dans notre pays de la fin des contingents laitiers. Nos représentants de l'administration, par contre, ont voyagé régulièrement à Bruxelles afin de vanter la réussite de l'abandon des quotas en Suisse et de le citer comme un exemple à suivre! Les conséquences fatales de ce choix sont maintenant visibles.

Lors des manifestations en France, en marge des revendications communes, des dénonciations se sont également fait jour. Les français ont accusé leurs collègues allemands de faire du dumping sur les prix. Dans une prise de position commune, les organisations françaises et allemandes membres d'EMB s'expriment pour une position solidaire et se distancient des reproches réciproques. «Il y a certainement déjà eu de nombreuses tentatives de l'extérieur pour

monter les producteurs européens les uns contre les autres, afin de détourner l'attention du vrai problème. C'est ce qui se passe aussi actuellement avec les actions menées dans la région frontalière franco-allemande. Nous-les associations françaises APLI et OPL et allemandes BDM et AbL, membres de l'EMB - soutenons des actions dénonçant la misère actuelle. Cependant, nous nous dissocions de déclarations consistant à rejeter la faute aux producteurs d'un autre pays. Nous sommes en faveur d'actions conjointes et solidaires de tous les producteurs laitiers en Europe, afin de trouver ensemble une solution pour ce problème européen».

Ulrike Minkner

En savoir plus sur ce dossier: <http://www.uniterre.ch/index.php/fr/dossiers/lait/international>



**Manif européenne: 7-09-15**

**EMB appelle à une grande manifestation le 7 septembre 2015 à Bruxelles en marge du Conseil des Ministres:**

**«Nous avons besoin de vous le 7 septembre à Bruxelles! Battez-vous ensemble avec vos collègues des autres pays et exigez qu'on mette fin à cette politique laitière dévastatrice».**

**Commission lait et comité extraordinaire**

**Afin de discuter de notre participation à la manifestation européenne ou à d'éventuelles actions décentralisées en Suisse, Uniterre a organisé une réunion extraordinaire dans la seconde moitié d'août.**

**Pour en savoir plus:**

**[www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch) ou 021 601 74 67**

INITIATIVE

# 2'000 signatures récoltées en six mois

Alfredo est sympathisant d'Uniterre depuis quelques années. Il est né dans un village de la Plaine de Magadino au Tessin; urbaniste à Genève et maintenant retraité, il s'engage pleinement pour l'initiative. Rencontre sur la terrasse d'un bistro genevois.



**Alfredo, pourrais-tu nous expliquer les raisons d'un tel engagement?**

Dans mon village, nous étions presque tous filles ou fils de paysans. Aujourd'hui il n'y en a plus aucun. La disparition des fermes et la question de l'accès à la terre pour les jeunes me touchent tout particulièrement. En 2006-2007, lorsque j'étais encore actif comme urbaniste, le projet d'agglomération franco-valdo-genevois qui s'appelle maintenant le «Grand Genève» a pris forme. J'appréciais l'idée de réfléchir au-delà de la question cantonale et de voir enfin la dichotomie ville-campagne dépassée, de penser «région». Ce projet était plein de bonnes intentions mais était-il réalisable sans être accompagné d'une stratégie de mise en œuvre articulée et réfléchie? J'avais été choqué par certains aspects de la première mouture du projet proposé par un bureau d'urbanistes zurichois. J'avais eu l'impression qu'on s'était amusé à mettre des tâches de couleur sur la

zone agricole pour signifier les futures urbanisations. La plaine de l'Aire, bassin maraîcher genevois, était sacrifiée à la construction d'un nouveau quartier. Un véritable non-sens en termes de statut agricole et nourricier de ces terres. Par contre, je ne suis pas opposé par principe à la construction sur des terres agricoles, mais les endroits doivent être bien réfléchis et pondérés. Par exemple à Bernex, le projet d'extension de la commune était justifié par un projet, aujourd'hui concrétisé, d'une nouvelle ligne de tram. Il n'est par contre pas justifié que la nouvelle urbanisation s'étale sur 150 ha, si le même projet peut se faire sur 50-60 ha.

Dans la foulée de ces projets est arrivé le référendum contre le déclassement des Cherpines (Plaine de l'Aire) auquel je me suis associé. C'est à cette occasion que j'ai rencontré Uniterre. J'ai également assisté en 2011 au Carrefour «Souveraineté alimentaire» organisé par la Fédération genevoise de coopération dans lequel Uniterre était fortement impliqué. Depuis, je considère que le thème de la souveraineté alimentaire est la juste alternative pour redonner espoir à une agriculture familiale et proche des besoins des consommateurs.

**Par quel aspect es-tu particulièrement inspiré?**

C'est l'approche globalisante proposée par l'initiative qui me stimule tout spécialement. Pour moi, c'est une évidence incontestable que l'alimentation est un des thèmes clé pour la société d'aujourd'hui et de demain et que de ce fait l'agriculture nous concerne toutes et tous. En outre, les aspects tels que le territoire rural, l'économie solidaire, la

biodiversité et l'alimentation saine font partie d'un tout. Je suis persuadé que cela peut générer un débat nécessaire et salutaire au niveau national. J'estime que la transition vers une écologie politique est inéluctable; tout dépendra de combien de temps il nous faudra pour la réaliser. Mon sentiment est que c'est maintenant qu'il faut agir.

**Comment procèdes-tu sur le terrain?**

Quand je vais faire mes récoltes dans les 45 communes genevoises, j'ai toujours quatre sous-mains avec moi. Le premier réunit les feuilles de la Ville de Genève et des plus grandes communes. Dans les trois autres sont classées, par ordre alphabétique, les feuilles des petites et moyennes communes. Sur les en-têtes j'inscris déjà les noms et le code postal de la commune. Ainsi je ne perds pas de temps et je facilite le travail de tri chez Uniterre. J'ai fait toutes mes récoltes de manière volante, à 95% seul, et j'ai diversifié mes lieux d'actions.

**Justement, où es-tu allé?**

Pendant l'hiver j'ai privilégié les entrées et sorties des centres commerciaux ou les événements de type conférences qui avaient un lien avec le thème «agriculture / alimentation». Au printemps sont arrivés les parcs, les bourses de vélos, les fêtes de quartier, puis les Bains des Pâquis et les marchés. Je présente toujours le dos de la feuille avec les 5 arguments clés en clamant «voulez-vous soutenir l'agriculture familiale?» et en fonction de la personne que j'ai en face de moi, j'appuie plutôt sur l'un ou l'autre thème. Par exemple avec certaines personnes je privilégie les aspects liés aux pertes d'exploitations

agricoles et familiales ou de la diversité agricole. Avec d'autres, j'axe surtout sur les OGM ou sur les jeunes qui sont dans les écoles d'agriculture et qui ne trouvent pas de terres pour s'installer et vivre de leur métier.

**Et tu as une bonne écoute?**

Je constate que quand on arrive à capter l'attention, on a ensuite très peu de refus à signer. Nous croisons beaucoup de gens «tête baissée» qui évitent le regard, mais il n'est pas rare que certains soient revenus en arrière pour signer l'initiative. Ce qui est sympathique, ce sont les nombreux remerciements que nous recevons. C'est gratifiant pour le mouvement et Uniterre devrait être fier d'avoir porté ce débat sur la place publique. Si je m'amuse à faire un peu de sociologie de terrain, je peux m'avancer à dire qu'à force de rencontrer les genevois, nous ne sommes pas si minoritaires que je le pensais au départ.

**Que faudrait-il pour atteindre l'objectif des 120'000 signatures?**

Tout simplement plus de monde qui récolte. Si nous arrivions à avoir 300 à 500 personnes qui récoltaient chacune entre 100 et 200 signatures, nous aurions atteint le quota. Par exemple cet automne il y aura des fêtes rurales comme les fêtes des vendanges ou la fête de la châtaigne à Fully, où 40'000 visiteurs sont attendus. Si dans ce genre d'événements nous arrivons à débarquer à 20 personnes, nous serons en mesure de faire de magnifiques moissons.

*Propos recueillis par  
Valentina Hemmeler Maïga*

**Les Jardins d'Ouchy organisent une livraison de paniers «souveraineté alimentaire»!**

Afin de relancer la récolte de signatures auprès de ses membres, le comité des Jardins d'Ouchy a prévu d'organiser une livraison de panier «spéciale initiative». L'objectif sera également de récolter quelques fonds pour soutenir l'initiative financièrement. Or, distribuer un simple bulletin de versement est généralement improductif. L'idée est donc de proposer un produit transformé, un fruit ou un légume à un prix solidaire. Deux personnes seront présentes pour discuter des enjeux du texte et mettre en avant ce produit.

**Viande solidaire: clientes et clients s'engagent pour la souveraineté alimentaire**

Lorsque nous avons envoyé à nos client-e-s la publicité pour une nouvelle commande de viande, nous leur avons proposé une contribution de solidarité. Nous les avons informés que chaque kilo de viande serait renchérit de 2 francs en faveur de l'initiative.

Toutes les personnes qui commandent de la viande chez nous ont accepté la démarche. Nous prenons des commandes pour des paquets de viande composés à partir de 5 kilos.

Avec chaque commande nous avons glissé un flyer de l'initiative. Cette démarche a été un succès et nous nous réjouissons que nous ayons des client-e-s qui n'achètent pas simplement de la viande en direct, mais s'engagent également pour la souveraineté alimentaire.

*Ulrike Minkner*



**CONTACTS INITIATIVE**

Salvatore Pittà  
coordinateur romand  
079 904 63 74  
s.pitta@uniterre.ch

Mireille Clavien  
021 601 74 67  
m.clavien@uniterre.ch

Bureau Uniterre  
021 601 74 67

INITIATIVE

# «Je fais signer, car le produit est excellent!»

Depuis plusieurs mois, André Imhof commande à Uniterre très régulièrement 10 à 20 feuilles de signatures pour l'initiative. A force, nous avons été intrigué par ce personnage qui semblait faire du porte à porte pour réunir à ce jour près de 600 signatures. En pleine canicule il vient nous rencontrer dans nos locaux surchauffés de l'avenue Grammont à Lausanne.

### André, quel est votre parcours?

Je suis un commercial, retraité. J'ai d'abord été trader en café, mais cela ne me convenait pas. J'ai travaillé dans l'administration des ventes, dans la vente d'équipements et de consommation auprès d'entreprises et d'hôtels puis j'ai fait 20 ans dans la vente d'emballages, de techniques de transport et d'arrimages. J'ai adoré cela. Pour moi, la vente c'est une passion, j'essaie d'avoir le moins d'a priori possible ou de préjugés, j'essaie d'obtenir une écoute rapidement et j'adore vulgariser ce que j'apprends. J'ai toujours cherché les produits de très bonne qualité, c'est que comme cela qu'on peut faire du bon travail. En bref j'ai la vente dans le sang. Même si j'étais un enfant timide, je pense que la vente m'a soigné.

### Comment avez-vous eu connaissance de notre initiative?

En achetant du bois à un paysan membre d'Uniterre. C'est lui qui m'en a parlé. J'ai trouvé que ce «produit» était très bon, percutant et qu'il méritait d'être connu. Et puis j'aime bien ce genre de

syndicat qui n'a pas peur, qui y va, sans brutalité mais avec conviction. C'est à cela que doit ressembler un syndicat. Il y a un front qui monte contre la manipulation génétique. Par exemple, l'image de marque de Monsanto est plus que ternie... des rumeurs disent qu'ils souhaitent changer de nom. Et au niveau politique les choses bougent. Certaines évolutions semblent laisser percevoir qu'on commence à piquer la bête là où cela fait mal.

### Comment procédez-vous pour la récolte?

J'occupe les «angles morts». J'arrête des cyclistes, je m'infilte dans un public attendant la venue d'un cortège, je sillonne le train Cossonnay – Renens ou d'autres transports publics. Et j'aborde les gens avec un sourire: «Je récolte des signatures pour l'interdiction des OGM en Suisse». C'est une entrée en matière directe, il faut tout de suite entrer en contact et créer une situation de confiance. Sur les OGM il est possible d'argumenter tant sur le plan technique qu'économique. Par exemple,

les monopoles dans l'alimentation sont inacceptables, cela parle aux gens. Les OGM ont déjà bien été vulgarisés, beaucoup de gens connaissent assez le thème pour se faire une opinion. Il y a eu une récente émission de Temps Présent qui a fait l'effet d'une bombe dans l'opinion publique. Pourquoi modifier la nature? L'alimentation à une âme à respecter. Si nécessaire j'ajoute que l'initiative a été lancée par le syndicat paysan Uniterre.

### Et vous avez fait du porte à porte, il faut un sacré culot?

Oui, mais un culot tranquille, comme un vendeur de savonnettes. Le plus difficile c'est les interphones qui créent une distance. Mais quand la personne descend, alors la partie est déjà gagnée. Derrière chaque porte vous avez une histoire fascinante!!! C'est une manière de se rapprocher des gens, si vous saviez la richesse de chaque personne. On y découvre tous les métiers, des jeunes des personnes âgées, des gens qui demandent que vous repassiez pour récupérer la feuille après réflexion etc.

Je fais deux tournées. La première en journée pour éviter de déranger les gens chez eux après une journée de travail puis la seconde en soirée. Je note par où je suis passé.

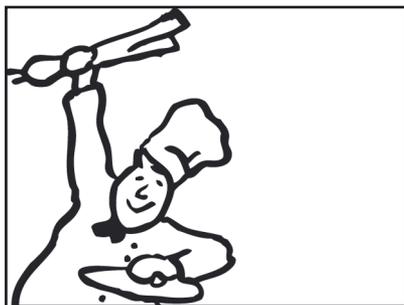
### Vous avez aussi été en Valais?

Je suis originaire du Haut Valais. Je vais souvent dans ce canton. D'ailleurs j'ai assisté à la révolte des abricots en 1953, je passais en voiture avec la famille! Intéressant de savoir qu'Uniterre y puise ses origines. J'étais récemment à Martigny, vous y rencontrez des gens de tous les villages environnant. Nous avons une très bonne écoute du côté des Eglises... Les Valaisans sont chaleureux, ils ont la vie plus dure qu'à Lausanne. Ils sont à votre écoute, je les aborde dans la rue.

En somme il faut être enthousiaste et disposer d'un certain esprit de synthèse. Il faut connaître le sujet, mais pas trop entrer dans les détails car on en devient ennuyeux. Finalement la vie sur notre planète et le futur de la terre sont l'affaire de tous.

VHM

## Semaine du goût, 17-27.09 2015



Pour la troisième année consécutive, Uniterre est partenaire de la Semaine du Goût. Un événement qui, cette année, avec le choix de Locarno comme Ville du Goût cartonne au Tessin et se développe en Suisse alémanique avec la participation active de «Züri isst». Ainsi, son assise nationale se conforte.

Nous souhaitons, en lien avec notre partenariat, citer quelques événements organisés par des membres d'Uniterre:

### GENEVE

**Dédiabolisez l'absinthe, apprivoisez l'eau de vie!**

Plan-les-Ouates, Lu 21–Me 23, Sa 26.09, 11h–13h + 17h–19h

**Distillerie de Saconnex d'Arve**, Ch. de Maronsy 50, 079 202 49 03

### «Découvrons et goûtons des variétés anciennes et locales»

Plaine de Plainpalais, samedi 19.09, 15h. Org. Ville de Genève, en partenariat avec Pro Specie Rara, la Pralette et **Jardins des Charrotons**. (dans le cadre d'Alternatiba)

Tout public, dès 5 ans.

**The Meal - Un repas pour notre avenir.** Plaine de Plainpalais, samedi 19.09, 12h. Ici et d'ailleurs et en faveur de la **souveraineté alimentaire**, venez savourer les produits des agriculteur-trice-s de la région.

**Les Mangeurs**, restaurant des produits locaux, rue du Prieuré 6, Genève

### FRIBOURG

**The Meal. Un repas pour notre avenir.**

Place Python, 19.09 à 12h en collaboration avec Uniterre-Fribourg.

### VAUD

Begnins 19.09, 11h-18h  
**Portes Ouvertes des Artisanes de la Vigne et du Vin.** Dégustation des vins du domaine accompagnés d'une spécialité du terroir : lard grillé et saucisson vaudois.

Noémi Graff, ch Fleuri 1

Lausanne, 15.09, 17h-20h

**Jardin du Flon:** testez un panier de fruits et légumes de saison, place de l'Europe.

Lausanne, 17.09, 17h-20h

**Jardin d'Ouchy:** testez un panier de fruits et légumes de saison, sous la gare CFF Lausanne, Rue du Simplon 17.

### Tous les événements:

www.gout.ch

### 12.09: Visite de champ

Le samedi 12 septembre dès 9h – dans le cadre du projet «De Paysan à Paysan» l'association Pissenlit organise une visite de champ sur le thème du sol chez l'agriculteur bio Stéphane Deytard, à Suchy (Route d'Ependes). Celui-ci vous fera découvrir la richesse de la vie d'un sol non-traité, ainsi que ses pratiques pour le maintenir et l'enrichir. La visite sera suivie d'un apéro bio.

Pour tous renseignements :  
Regula Guevara, 078 677 89 56  
regula.guevara@gmail.com

### Amende pour manifestation non autorisée

Le 17 avril dernier, dans différentes villes de Suisse, Uniterre et ses alliés célèbrent la journée internationale des luttes paysannes.

A Genève le lieu de rendez-vous est fixé dans la région de Plainpalais. Au menu, récolte de signatures pour l'initiative, dénonciation des pratiques commerciales des grands distributeurs et repas local collectif sur la plaine.

C'est lors d'un interview donné à un média devant la Migros de la place du Cirque qu'un membre d'Uniterre se fait contrôler par la police et doit décliner son identité. Par la suite, une amende de 200.- lui est envoyée pour manifestation illégale. Seul avec la journaliste, cela devait représenter une manif très intimidante pour la Migros.

Pour Uniterre, cette attitude sévère de la police démontre une fois de plus la volonté de restreindre le droit d'expression syndicale de la population. Quand les autres moyens ont été épuisés et que l'abus de pouvoir des «partenaires économiques» est avéré, les habitant-e-s d'une démocratie doivent être en droit de clamer leurs revendication sur l'espace public sans être inquiétés.

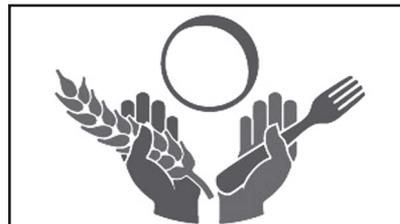
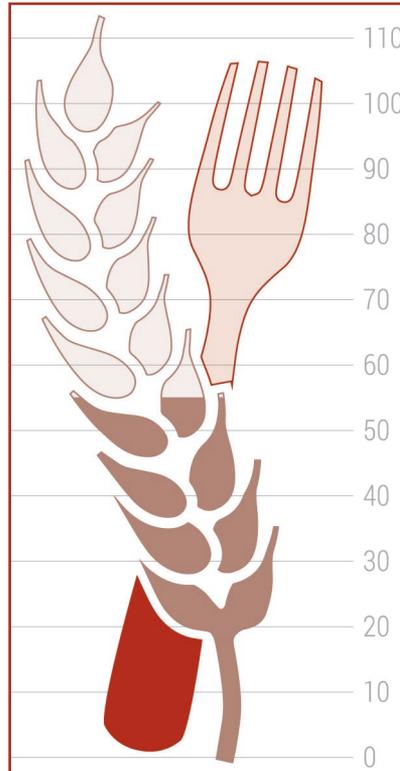
## Des événements - des news

**22 AOÛT 2015, 11H-18H:**

**MANIF INTERNATIONALE POUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES SANS OGM**

Départ: 11h Schwamendingerplatz. Puis Hallenstadion, Seebach, Reckenholz. **Nombreux intervenants suisses et internationaux dont Uniterre.**  
Tracteurs et chars bienvenus, les annoncer à [demo@schreckenholz.ch](mailto:demo@schreckenholz.ch)  
Toutes les informations: [www.schreckenholz.ch](http://www.schreckenholz.ch)

**INITIATIVE, 10 AOÛT:  
55'000 SIGNATURES  
LE RYTHME EST  
SOUTENU, BRAVO!**



**AGENDA**

**22 août: manif OGM**  
Zurich=>Reckenholz

**22-23 août: fête de la terre à Cernier (NE)**

**7 septembre: manifs lait**

**19 septembre, Fribourg**  
12h place Python, «The Meal» avec la participation de Fernand Cuhe. Org: Pont Universel, appui Uniterre Fribourg.

**17-27 septembre: Semaine du Goût**

**18-20 septembre: Alternatiba, Genève**

**19 septembre, 15h-17h:**  
Table ronde «Souveraineté alimentaire: saisir les enjeux globaux pour faire vivre les initiatives locales». Avec Uniterre, la Conf' et La Via Campesina internationale Maison des Associations Genève

**19-20 septembre: marché bio à Saignelégier (JU)**

**19-20 septembre: fête des vendanges à Russin (GE)**

**25, 26, 27 septembre: fête des vendanges Neuchâtel**

**Les agendas dans le détail**  
[www.uniterre.ch/agenda](http://www.uniterre.ch/agenda)  
[www.souverainete-alimentaire.ch/agenda](http://www.souverainete-alimentaire.ch/agenda)

**ALTERNATIBA-LÉMAN  
DU 18 AU 20 SEPTEMBRE 2015  
FESTIVAL DES ALTERNATIVES**

Alternatiba démontre que, non seulement les solutions au dérèglement climatique existent, mais qu'en plus elles construisent une société et une vie plus humaines, plus justes, plus solidaires, plus conviviales, bref, plus désirables.

**Sujets:** agriculture, alimentation, consommation, habitat, éducation, énergie, finance, solidarité internationale, ressources naturelles, recyclage etc.

**Où:** Quartier de Plainpalais, Genève.

Avec la présence parmi plus d'une centaine d'organisations inscrites d'Uniterre-Genève, la FRACP, les AMAP françaises et la Conf' Haute-Savoie.

**Quand:** Vendredi 18 septembre 18h-00h, Samedi 19 septembre 10h-00h, Dimanche 20 septembre 10h-18h.

**Emplacement de l'espace agriculture:** Plaine de Plainpalais

**Rues et espaces dédiés au festival:** Salle Communale de Plainpalais (52 rue de Carouge), Plaine de Plainpalais, Maison des Associations (15 rue des Savoises), HETS - Haute école du travail social (26 rue Prévost-Martin), Espace co-working les Voisins (8 rue des Voisins), rue des Savoises, rue Gourgas, Parc Gourgas, rue Leschot, rue Vignier, rue des Voisins, rue Prévost-Martin.

**ALTERNATIBA  
LÉMAN**  
18-20 SEPTEMBRE 2015  
PLAINPALAIS, GENÈVE



**FESTIVAL TRANSFRONTALIER  
DES INITIATIVES LOCALES  
POUR LE CLIMAT ET LE  
BIEN VIVRE ENSEMBLE**

[www.alternatiba.eu/leman](http://www.alternatiba.eu/leman)

**CONTACTS SECTIONS**

**Neuchâtel**  
Philippe Reichenbach  
079 640 89 63

**Genève**  
Rudi Berli  
078 707 78 83

**Fribourg**  
Stéphane Mauron  
026 655 16 27

**Vaud**  
Christophe Michon  
079 282 05 47

**Jura**  
021 601 74 67

**Chablais**  
Pierre Moreillon  
024 499 21 17

50ct/litre de lait pour le paysan: **SCANDALE!**  
**EXIGEONS:**

**1.-/litre de lait**  
pour les  
**paysans**



**commerce équitable**  
pour les  
**consommateurs**

**HALTE AU DUMPING!**



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

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

uniterre  
LE MENSUEL AGRICOLE INDÉPENDANT

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

**Responsable du journal:**  
Valentina Hemmeler Maïga [v.hemmeler@uniterre.ch](mailto:v.hemmeler@uniterre.ch)

**Imprimerie, annonces:**  
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:**  
Claude Mudry, Bellevaux 50, 2518 Nods, 079 365 76 10, [c.mudry@uniterre.ch](mailto:c.mudry@uniterre.ch)  
**Cotisations annuelles Paysan:** Fr. 200.-  
**Sympathisant:** Fr. 150.- **Soutien:** Fr. 400.-  
CCP 17-6872-4, Banque Raiffeisen, Compte Uniterre No 28496.55, 1564 Domdidier

**Commission «par l de lait, 1.- pour le paysan»:**  
Nicolas Bezençon, 021 601 74 67, [lait@uniterre.ch](mailto:lait@uniterre.ch)  
**Commission grandes cultures et viande:**  
Nicolas Bezençon, [gcvianne@uniterre.ch](mailto:gcvianne@uniterre.ch)

**Commission internationale Uniterre:**  
Rudi Berli, av. des Gares 15, 1201 Genève  
Tél. 078 707 78 83, [ciu@uniterre.ch](mailto:ciu@uniterre.ch)  
**Coordination Européenne Via Campesina:**  
Valentina Hemmeler Maïga, [v.hemmeler@uniterre.ch](mailto:v.hemmeler@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)  
**Président:** Charles-Bernard Bolay [charles-bernard@bluewin.ch](mailto:charles-bernard@bluewin.ch)