

# Table des matières

## À la une

*Vente directe*

- 6 Urbain et numérique
- 8 Des magasins fermiers très diversifiés

## Agriculture

*Santé animale*

- 10 Prévenir les mammites

*Plantes ornementales*

- 12 Bio, pas seulement pour faire joli

*Viticulture*

- 14 Interview: «Les dérives génèrent un préjudice»
- 15 Vulgarisation du FiBL

## Politique et société

*Égalité*

- 16 Interview: «Dans l'agriculture les filles sont sacrifiées»

## Transformation et commerce

*Concours de vins*

- 18 GPVS: Des vins bio en quête de médailles
- 21 Bio Vino: Le sacre des Perrochet père et fils

## Bio Suisse et FiBL

*Bio Suisse*

- 22 AD d'automne: La biodiversité doit être mieux protégée
- 24 Nouvelles
- 25 Bourgeon Bio Gourmet: bientôt là

*FiBL*

- 26 50 ans du FiBL: Interview avec Bernard Lehmann
- 28 Nouvelles

## Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Marchés et prix
- 31 Agenda / Petites annonces

# Magasins fermiers

Quand je travaillais comme stagiaire à la ferme bio Fondli à Dietikon ZH, je m'occupais aussi du magasin de la ferme. Ce magasin avec service était ouvert le vendredi et le samedi, la clientèle venait à la ferme dès le matin tôt. Certains voulaient s'assurer d'avoir des cerises ou des pruneaux – il n'y en avait en général plus l'après-midi. D'autre venaient surtout pour bavarder. Ils appréciaient le contact direct avec celles et ceux qui produisaient pour eux légumes, céréales, fruits et viande de qualité bio. Ces produits de la ferme étaient complétés par des produits de grossistes bio – ça allait de l'agar-agar à la poudre à lessive. L'assortiment complet devait rendre inutile le passage au supermarché. Le revers de la médaille était que le magasin n'était pas vraiment rentable et absorbait beaucoup de main-d'œuvre qui manquait alors dans l'étable et les champs. Quand la ferme a passé en ACP (agriculture contractuelle de proximité), le magasin n'entraînait plus dans le concept. Il a été fermé malgré les regrets de la clientèle. Aujourd'hui il y a là le dépôt de céréales pour les membres de l'ACP – et il y a toujours des tables pour bavarder autour d'un café. La situation des paysannes et des paysans ainsi que les besoins des consommatrices et des consommateurs changent sans cesse, et les magasins fermiers s'adaptent. Il y a de plus en plus de self-services, de shops 24/7 ou d'automates fortement numérisés (voir à partir de la page 6). Mais les magasins fermiers 3.0 ont quand même besoin de ciment social. De nombreux gérants publient des portraits d'eux et de leurs fournisseurs pour que les clients puissent continuer de savoir qui se trouve derrière la pomme ou le steak qu'il y a dans leur panier.



Beat Grossrieder, Rédacteur

