

# Table des matières

## À la une

### Agrotourisme

- 6 Détente et expériences dans des fermes
- 8 La Bergerie: Une ferme, une école – et de la nature
- 9 Bachgut: Wellness avec panorama
- 11 La Finca: Activités sous le signe du respect

## Agriculture

### Cultures fourragères

- 12 Faire du fourrage avec de l'eau et du lisier

### Marchés et Foires

- 14 BioAgri se réinvente une nouvelle fois

### Fertilité du sol

- 16 Produire avec des vers du slow food pour les plantes

### Série Cheffes d'exploitation

- 18 La fermière qui recherche l'équilibre
- 20 Vulgarisations et conseils

## Transformation et commerce

### Vente directe

- 21 Achat, vente, taxe sur la valeur ajoutée

### Économie

- 22 Interview: «Le bio doit faire attention ...»

## Bio Suisse et FiBL

### Bio Suisse

- 24 Grand Prix Bio Suisse 2022 – s'inscrire maintenant
- 24 Nouvelles
- 26 AD du printemps: Objectif climatique oui, cornes non

### FiBL

- 27 Journée pratique «FiBL-connect»
- 28 Nouvelles

## Rubriques

- 2 Impressum
- 4 Brèves
- 29 Marchés et prix
- 30 Agenda / Petites annonces
- 31 Page des lecteurs

# Vacances à la ferme

Quand j'étais gosse, dans les années 1970, j'ai souvent passé des vacances dans la ferme de mes grands-parents en Allemagne. Une ferme de 7,5 hectares avec quelques cochons et des poules. On y cultivait des céréales, des pommes de terre et des fourrages. Et quand c'était possible, Papi Felix me prenait avec lui dans les champs. Les trajets en tracteur n'étaient pas la plus belle chose du monde, vu que le «siège passager» du Deutz sans toit était à même le métal du garde-boue. C'était alors d'autant plus réjouissant de pouvoir boire l'après-midi une bière au bistrot du village. Car il appartenait aussi à la ferme. La famille de mon père avait en effet depuis des générations une auberge-pension comme revenu annexe. On a pu parler de véritable agrotourisme à partir de 1947, quand de plus en plus de gens alléchés par des annonces dans les journaux – et par l'art culinaire de Mami Elisabeth – se pointaient. «Un séjour chez les Schulte est agréable», pouvait-on lire dans la chronique locale du «Mönninghausen» (volume 3, 2020). Il y avait par exemple cinq menus par jour pour le prix de 5 marks. «Les hôtes affamés venus de la région de la Ruhr étaient pesés par Felix Schulte lors de leur arrivée et de leur départ... s'ils avaient pris du poids leur séjour était réussi.» Le confort était aussi de mise dans les chambres d'hôtes aménagées en 1962 dans l'ancienne étable: Elles avaient un lavabo avec de l'eau courante froide et chaude – ce qui n'allait alors pas de soi. Toilettes, douche et salle de bain se trouvaient au même étage. Tout a cependant changé au cours des années 1970. Les voyages en avion à l'étranger sont devenus plus attractifs que les vacances à la ferme et l'affaire a périclité. L'agrotourisme n'a cependant pas disparu en Allemagne – au contraire, il y est fortement encouragé. En comparaison la Suisse suit péniblement le mouvement. Il y aurait pourtant du potentiel.



René Schulte, Rédacteur en chef adjoint

