

La lumière du phare d'Andeer

La fromagerie d'Andeer fait du bon fromage. Peut-être est-ce même vraiment le deuxième meilleur fromage du monde comme le suggère la très haute distinction reçue dernièrement. Ce que Maria Meyer et Martin Biennerth font avec leur équipe est cependant bien plus que du fromage! C'est le résultat de la culture du soin, des connaissances, du savoir-faire et du professionnalisme: culture du goût, culture de l'artisanat, culture du marché.

À Andeer, la culture de la qualité commence bien en amont de la fromagerie: Maria et Martin accordent une très grande importance au contact direct avec «leurs» producteurs de lait. Transports au long cours? Tabou! Non-ensilage? Obligatoire! Vaches avec cornes? Un avantage! Le souci de la

qualité est donc présent des prairies aux derniers recoins de la fromagerie en passant par toutes les étables. Alors oui, cette haute distinction est méritée.

Cette deuxième place mondiale n'est pas inattendue, car ce n'est pas la première fois que l'action de Maria Meyer et de Martin Biennerth est récompensée: Prix Binding en 2009, Prix Premio de Slow-Food en 2009, de l'or à BioCaseus en 2009, du bronze au championnat du monde en 2008, le Prix d'innovation agricole en 2005 – pour ne citer que quelques exemples.

Ça fait plaisir à voir. Merci, Maria et Martin, pour la motivation – surtout ici dans les Grisons – pour la valeur ajoutée locale, même s'il est bien clair que le modèle d'Andeer est trop unique pour être copié. Une grande quantité de lait cru quitte en effet les Grisons pour l'anonymat des autoroutes. Valeur ajoutée et culture abandonnent les régions de montagne, mais l'agriculture biologique, la culture quadrilingue et les connaissances des agriculteurs et des fromagers n'ont pas encore dit leur dernier mot.

L'œuvre de la fromagerie d'Andeer est devenue un phare. Il vaut mieux profiter de sa lumière que penser qu'il nous fait de l'ombre. Suivre sa propre voie courageusement et avec conviction peut être une solution: le phare d'Andeer donne assez de lumière pour éclairer tous les chemins.



bioactualités



ICI ET MAINTENANT

4 Lauriers mondiaux pour la fromagerie d'Andeer

Lors des championnats du monde du fromage qui se sont déroulés aux USA, la fromagerie d'Andeer a gagné le titre de champion du monde des fromages à pâte dure à croûte lavée. Et la médaille d'argent toutes catégories confondues. Et le meilleur des meilleurs est aussi suisse, de La Brévine – cool!

6 La Déclaration et les discussions du Möschberg

Le Bioforum Schweiz revient à l'esprit des pionniers de l'agriculture organo-biologique, et sa Déclaration a pour ambition de montrer la voie à l'agriculture de l'avenir. Le bio actualités a discuté avec les responsables du Bioforum lors du sommet du Möschberg.

BIO SUISSE

12 Les décisions de l'Assemblée des délégués

Oui au commerce équitable en Suisse, à l'affouragement de poudre de lait, au financement de l'Offensive Bio et aux efforts dans le domaine des relations publiques, quel bouquet! Mais la décision la plus surprenante a été prise personnellement par Regina Fuhrer: elle se retirera de la présidence de Bio Suisse en avril 2011.

RUBRIQUES

- 14 Impressum
- 15 Conseils
- 15 Petites annonces
- 16 Brèves
- 17 Agenda
- 19 Le dernier mot

Roman Clavadetscher, pluswert, Chur

Photo de couverture: Une maîtresse fromagère championne du monde: Maria Meyer d'Andeer GR.

Photo: Yannick Andrea