

Des fermes polonaises produisent des petits fruits Bourgeon

Pourquoi y a-t-il des petits fruits étrangers dans les yogourts Bio Suisse alors qu'on peut aussi en produire en Suisse? Et la production étrangère de petits fruits Bourgeon est-elle vraiment équivalente à la production suisse?

Les yogourts aux fruits contiennent très souvent des fruits étrangers. «Selon le type de petits fruits, 10 à 20 pour cent des baies transformées viennent de Suisse. Le reste est importé depuis des pays européens parce que les paysans suisses produisent trop peu de petits fruits», affirme Benedikt Domeyer, le product manager Fruits, légumes et plantes aromatiques de Bio Suisse.

Bio Suisse suit le principe de donner la priorité à la production suisse par rapport aux importations, donc elle doit limiter les importations. «Nous faisons chaque année une enquête sur l'offre et la demande de fruits Bourgeon. Nous calculons la proportion de production suisse par rapport au total des besoins, et tous les acheteurs de fruits Bourgeon doivent respecter cette proportion de fruits suisses dans leurs achats», explique Benedikt Domeyer.

Prix trop bas pour les petits fruits suisses

Bio Suisse soutient des projets de recherche et de vulgarisation pour développer la production suisse de petits fruits.

Selon Domeyer, la mise en réseau des producteurs de petits fruits pour favoriser les échanges d'expériences est aussi très importante.

La raison principale du manque d'intérêt pour cette production en Suisse reste pourtant le niveau des prix. Les prix bas proviennent avant tout du fait que les producteurs étrangers bénéficient de coûts de production plus bas et peuvent produire meilleur marché. Domeyer en est convaincu: «Un yogourt aux fruits 100 % suisse n'est cependant pas impossible si les consommateurs s'y intéressent.» Le commerce de détail émet déjà des signaux positifs dans ce sens. Les consommateurs peuvent acheter des produits locaux pour soutenir les filières régionales de mise en valeur et donc aussi la production suisse.

Le respect du Cahier des charges de Bio Suisse

Ceux qui pensent que les petits fruits étrangers proviennent d'exploitations industrielles se trompent. La plus grande partie des petits fruits importés provient de Pologne et de Slovaquie, où ils sont

produits par de petites fermes familiales professionnelles. Laura Spring et Andrea Seiberth, du département des importations de Bio Suisse, connaissent la situation en Pologne. Elles ont récemment visité différentes fermes qui produisent des petits fruits selon le Cahier des charges de Bio Suisse pour des yogourts suisses aux fruits. Elles ont alors rencontré plusieurs organismes de contrôle bio, suivi des contrôles et effectué des audits. Elles ont visité pendant trois jours les producteurs de la région de Lublin avec la société de contrôle bio «Ekogwarancja». «La collaboration avec cet organisme de contrôle polonais est très bonne, ils montrent beaucoup de compréhension pour nos procédures et pour le Cahier des charges de Bio Suisse. Cela se voit aussi bien dans la qualité de la documentation que dans le déroulement des contrôles et des audits», explique Spring.

Petits domaines familiaux en Pologne

La première visite a conduit les collaboratrices de Bio Suisse sur un petit domaine



Contrôle dans un champ de framboises: Laura Spring et Andrea Seiberth de Bio Suisse, Jerzy Rozyk, producteur, et Marek Bankowski, contrôleur d'Ekogwarancja.



La famille Latek dans sa ferme avec un petit-fils.

agricole biologique d'à peine 10 hectares. La famille Rosyk y cultive 4 hectares de fraises et de framboises et, sur le reste de la surface, du poireau, des céréales fourragères et des légumineuses. La ferme a encore 2 vaches, 18 poules et un jardin potager d'autoapprovisionnement. Il y a aussi des prairies extensives, des zones humides et des haies. Le sarrasin sert d'engrais vert. Pour la récolte des petits fruits, la famille peut compter sur l'aide du voisinage et des parents. «C'est en fait comme ça dans toutes les fermes que nous avons vues», dit Spring.

Fort engagement pour le bio en Pologne

Une autre visite de ferme a eu lieu chez Ewa Wojtowicz. Elle cultive une surface agricole utile de neuf petits hectares. Cette paysanne énergique cultive aussi sur trois hectares des framboises et des fraises de qualité Bourgeon pour l'exportation. Wojtowicz a utilisé des plants de fraisiers de sa propre production. La ferme comprend en outre 3 truies et leurs porcelets, deux douzaines de poules qui vivent dans le verger, et un jardin potager. La surface restante est utilisée comme pâturage et pour produire des fourrages. Des bandes de jachères florales assurent la biodiversité. Les parcelles sont petites et il y a des haies partout. «Il y a beaucoup d'oiseaux, de papillons, d'abeilles et d'insectes de toute sorte dans les champs», racontent ces deux collaboratrices de Bio Suisse.

Cycles respectés en combinant fraises et moutons

«Le domaine agricole d'Eugeniusz Latek est aussi très intéressant car il possède un cycle des éléments nutritifs fermé», explique Spring à propos d'une autre ferme visitée en Pologne. La fumure se fait exclusivement avec le fumier des moutons de la ferme, qui d'ailleurs pâturent dans les parcelles de fraises après la récolte. Il n'y a donc pas besoin de tailler les fraisiers pour qu'ils repoussent et la parcelle reçoit en même temps sa fumure. Le domaine cultive au total douze bons hectares de framboises, de fraises et d'associations de légumineuses et de céréales pour l'affouragement des moutons. L'encouragement de la biodiversité est assuré par une prairie permanente extensive et par un verger bien entretenu avec des arbres haute-tige de tout âge.

Transformateur pour tiers au top de la qualité

Une autre visite a mené les collaboratrices de Bio Suisse chez Bimiz Food, un transformateur à façon local. Les producteurs de petits fruits Bourgeon livrent leurs fruits à Bimiz, qui les congèle et les emballe. Chez Bimiz, les producteurs sont répartis en groupes de trois à cinq. Les petits fruits des producteurs d'un groupe sont mélangés lors de la transformation. Des échantillons pour analyses de résidus sont prélevés dans tous les groupes pour chaque livraison, et des analyses de feuilles sont faites une fois par année chez tous les producteurs. «Bimiz nous a impressionnées par son professionnalisme», raconte Spring. La visite s'est déroulée à un moment où justement on emballait des fraises Bourgeon. «La séparation des flux des marchandises fonctionne, les fraises sont étiquetées lors de la livraison avec un code et les inscriptions dans l'entrepôt sont irréprochables.»

Transparent et équitable de la Pologne à la Suisse

À la fin, Spring et Seiberth ont encore inspecté Bio Berry, une société commerciale qui achète les petits fruits bio des producteurs en passant par Bimiz et les livre en Suisse. Chez Bio Berry, un système enregistre les quantités achetées aux producteurs. On ne peut donc pas vendre plus de marchandise qu'il n'y en a dans le système sinon il bloque la vente. Bio Berry et tous ses fournisseurs sont certifiés Bio Suisse et Naturland, et l'ensemble de la filière est contrôlée et certifiée selon la directive «social et équitable» de Naturland.



La ferme d'Eugeniusz Latek et le champ de fraises.

Les producteurs et marchands polonais travaillent en Suisse depuis des années avec un gros partenaire du commerce biologique et une grosse laiterie bio. Tous les concernés trouvent que ça fonctionne bien. Ils soulignent qu'une collaboration stable et à long terme est plus importante pour eux qu'un bon prix, car c'est la seule possibilité de planifier durablement la production des petits fruits.

Petra Schwinghammer



La paysanne Ewa Wojtowicz dans son champ de framboises