

DERNIÈRE PAGE



PEMimages.ch

Christina de Raad Iseli (49 ans) gère avec sa famille un domaine agricole Bourgeon à La Sarraz.

«Bio signifie: produit dans le respect de la nature et des animaux»

La famille de Christina de Raad Iseli a reconverti le domaine au bio en 2003. Le respect des directives bio est contrôlé chaque année. Cette maître-agricultrice fait partie du Comité de Bio Suisse.

Quelle est la surface de votre ferme bio et qu'est-ce que vous y produisez?

Christina de Raad Iseli: Notre ferme bio compte 30 ha, soit un peu plus que la moyenne suisse. Elle est aussi très diversifiée: nous faisons d'une part des grandes cultures comme les lentilles, les pois chiches, le lin, le sarrasin, l'avoine et même depuis peu du quinoa. Nous avons aussi 12 vaches mères, un taureau, 200 poules pondeuses et 350 poulets à l'engraissement. Tous nos produits sont labellisés avec le Bourgeon de Bio Suisse.

Où peut-on acheter vos produits?

Nous livrons à plusieurs magasins dans la région de Lausanne, par exemple à Volg, à des épiceries villageoises et bien sûr aussi à des magasins biologiques spécialisés. Nous avons aussi un magasin fermier en libre-service.

Depuis quand êtes-vous paysanne bio et pourquoi avez-vous reconverti le domaine?

Lorsque nous avons repris en 2003 la ferme de mes beaux-parents, nous l'avons directement reconvertie à l'agriculture biologique. Cela correspondait à notre conception de la qualité: produire le plus naturellement possible, sans intrants ni additifs chimiques – et bien sûr dans le plus grand respect des animaux.

Quel a été le changement le plus difficile?

La construction d'une stabulation libre pour les vaches mères.

Et qu'est-ce que vous y avez gagné?

Les animaux en stabulation libre sont

beaucoup plus calmes. Cela influence positivement la santé des bêtes et la qualité de la viande, mais c'est aussi un avantage pour nous dans notre travail avec les animaux.

Est-ce que le bio vous permet d'être plus indépendants sur le plan économique?

Nous pouvons réagir directement aux besoins de nos clients et nous réalisons des prix justes, mais, en tant que paysans bio, nous devons nous conformer aux directives de la Berne fédérale.

Quel prix les produits bio ont-ils pour les consommateurs?

Ils ont un prix approprié en fonction du travail et des frais de production. Avec l'aide de Bio Suisse nous expliquons cela aux clients et ils sont ensuite prêts à nous payer le juste prix. Et en contrepartie nous pouvons vivre de notre travail.

Le bio est-il crédible?

Nous avons chaque année un contrôle systématique que je trouve très précis et détaillé. Factures, bulletins de livraison, la production animale, les champs – tout est contrôlé. Ils font du bon travail.



BIO SUISSE

Le Bourgeon, une marque forte pour les paysans bio

Le Bourgeon est une des marques les plus connues et les plus crédibles sur le marché des denrées alimentaires. Pourtant elle n'appartient pas à un grand groupe mais aux plus de 5800 producteurs biologiques suisses. Ce sont eux qui décident démocratiquement de l'avenir de leur marque au sein de leur Fédération, Bio Suisse. Ce qui a fait la force de la Suisse, la démocratie de base, est donc aussi la recette de la réussite du Bourgeon: les paysans bio décident eux-mêmes chaque année des éventuelles modifications du Cahier des charges du Bourgeon, ce qui a donné au fil du temps une réglementation qui va beaucoup plus loin que les directives bio de l'UE et de la Suisse – et qui apporte aux consommateurs chaque année davantage de prestations.

www.bio-suisse.ch

Bio frais de la ferme

La famille de Raad Iseli transforme elle-même une grande partie de ses produits et les vend dans le magasin de la ferme. Ils vendent entre autres des lentilles, des meringues, de l'huile de lin et du jus de pomme. Les magasins des fermes bio de toute la Suisse se trouvent sur www.fermebourgeon.ch.