

ALIMENTATION 2/2

Les légumes pourraient changer les mentalités



Nora Winzeler, présidente de la coopérative Bioloca, est attentive aux légumes ainsi qu'à la biodiversité.



Deux membres de Bioloca désherbent à la main.

M. STAMM

M. STAMM

La crise sanitaire actuelle a un impact sur la vie de chacun et pousse à réfléchir à nos modes de consommation. Rencontre avec des membres de la coopérative Bioloca à Neuhausen (SH).

La crise du coronavirus a réveillé les consciences sur les denrées alimentaires suisses. Les magasins de ferme ont gagné une nouvelle clientèle. Ce rapprochement avec la production des aliments pourrait-il opérer un changement durable dans le comportement alimentaire et la relation à l'alimentation? Une visite auprès de la coopérative maraîchère Bioloca, à Neuhausen dans le canton de Schaffhouse donne de l'espoir.

Le principe de la coopérative

Bioloca est une des quelque 60 coopératives maraîchères de Suisse (tendance à la hausse), comptant environ 200 membres, et qui sont gérées selon le principe de l'agriculture contractuelle de proxi-

mité (ACP ou Solawi en Suisse alémanique). Sur l'exploitation Demeter de l'agriculteur Roland Weber, 0,7 hectare est utilisé pour la culture de 80 variétés de légumes. Deux maraîchères employées à 80% y travaillent avec l'aide des 66 membres. Ces derniers versent une contribution annuelle plus ou moins élevée en fonction du rythme auquel ils souhaitent participer aux travaux. La plupart des membres s'engage pour un minimum de huit demi-journées par an. «Les membres aiment beaucoup voir pousser les légumes qu'ils vont manger», affirme Nora Winzeler, présidente de Bioloca.

A part durant les vacances de Noël, la récolte hebdomadaire est donc répartie entre 66 gros cabas. «Les membres reçoivent ce que nous cultivons. Nous n'achetons rien de plus», explique Nora Winzeler. Les choux-raves ont parfois des fissures ou des taches. «Les membres qui reçoivent un cabas connaissent le travail qui se cache derrière. Ils sont plus tolérants si le légume n'a pas une apparence parfaite.» La présidente constate aussi: «Si nous permettions aux gens de faire leur choix parmi la récolte de la

semaine, cela ne marcherait pas». En hiver, il y a surtout des salades d'hiver, différentes variétés de choux et des légumes de garde de l'exploitation agricole. En plein été au contraire, le sac est bien rempli de plusieurs variétés de tomates, concombres, aubergines, poivrons et autres produits maraîchers.

Une autre approche alimentaire

Cinq membres de Bioloca participent aujourd'hui aux travaux et la discussion va bon train à la pause du matin. Ils sont unanimes: depuis qu'ils sont membres, leur alimentation est plus variée. «Nous avons découvert de nouvelles variétés de légumes. Avant nous achetions toujours la même chose», explique Peppina Livers. «Nous avons aussi appris à cuisiner plus varié.» Elle apprécie de savoir exactement ce qu'elle met dans la bouillie de son bébé. Son partenaire Cyrill Kern ajoute: «Le cabas de légumes donne le rythme des repas». Et ne cuisiner que ce qu'il y a dans le sac peut s'avérer être un vrai défi. «On n'a pas le confort habituel d'avoir tout ce qu'on veut», dit Peppina Livers. «Parfois, il y a beaucoup de quelque chose

que l'on n'aime pas trop, mais il faut faire avec.»

«La collaboration sensibilise à la valeur ajoutée des légumes», explique Mijgan Ötzunali, qui est membre de Bioloca depuis le confinement lié au coronavirus.

Pour tous, il est clair qu'il est interdit de jeter les légumes. «On a du respect, car ce sont nos collègues qui ont travaillé dur pour les cultiver, les récolter et les emballer avec beaucoup de soin», ajoute Kathrin Frey. Les membres de Bioloca participent à la récolte des pommes de terre ou des fraises. Les enfants aussi sont souvent là les jours de travail. «La prochaine génération grandit avec une autre compréhension des denrées alimentaires», estime Kathrin Frey en se levant. La pause est terminée, il faut retourner désherber.

MARIANNE STAMM,
BAUERNZEITUNG

INFOS UTILES

Cet article a été réalisé en partenariat avec la *BauernZeitung* sur le thème de l'alimentation. Il a été publié dans sa version originale dans l'édition du 17 juillet du journal allemand.

Question de diversité et question de goût

Martina Salathé reçoit toutes les semaines un panier de fruits et légumes frais livrés devant sa porte par Altra, à Schaffhouse. Une fondation qui gère une exploitation biologique et intègre par ailleurs une vingtaine d'employés et d'apprentis handicapés.

Ces denrées apportent plus de variété sur la table de la famille Salathé. «Je goûte des choses que je ne connaissais pas auparavant», explique Martina Salathé. «Au magasin, je n'achetais jamais de céleri-pomme et encore moins de salsifis par exemple.»

Son mari Patric ajoute: «Nous avons clairement acquis un nouveau sens des saisons. Tu reçois trois ou quatre fois des blettes et tu te dis «eh, mais c'est la saison des blettes». Tu dois alors réfléchir à ce que tu

pourrais bien faire avec». Chez les Salathé, on a aussi pour habitude de jeter le moins possible. «Les aliments ont une histoire. Même dans les productions à grande échelle, on les cultive pour nous», affirme Martina Salathé avec conviction.

Le contenu du cabas

Les paniers ne contiennent pas que des produits de saison. Il y a parfois des bananes ou des oranges en hiver. La quantité est déterminée en fonction de la valeur des produits (le panier coûte 34 francs par semaine) et il n'y a pas de lien direct avec la culture. Qu'en est-il de la qualité? Martina Salathé affirme: «Les carottes du panier de légumes ont tellement plus de goût que celles du magasin.» MS



Martina Salathé et sa famille ont redécouvert certains légumes et surtout leur goût.

M. STAMM