

Nouveaux débouchés *via* Biomondo

De nombreux paysans et paysannes misent sur les magasins à la ferme pour la vente directe. En revanche, l'approvisionnement de restaurants locaux est encore peu répandu.

Un agriculteur de Dittingen, dans le canton de Bâle-Campagne, a temporairement du mal à commercialiser ses porcs bio. Il décide donc de passer une annonce sur la plateforme Biomondo, le marché de l'agriculture bio suisse. L'annonce parvient ainsi au chef de cuisine de l'hôpital universitaire de Bâle, où elle suscite immédiatement un grand intérêt. Depuis, l'établissement hospitalier s'approvisionne en viande de porc directement à la ferme de Dittingen. En misant sur la philosophie «Nose to Tail», Christian Kech, le chef de cuisine, transforme l'animal entier en plats de qualité. Le porc bio a même eu droit à son propre événement: «Saugut – Dreierlei vom Biofreilandschwein». De telles collaborations entre exploitations bio et restauration collective sont rares, mais judicieuses. Une fois établies, elles s'inscrivent généralement dans la durée. Toutefois, jusqu'à présent, peu de produits bio trouvent le chemin des restaurants. Voilà pourquoi Bio Cuisine, le Bourgeon pour la restauration, a été lancé en janvier.

Des plateformes comme Biomondo, qui mettent en contact les producteurs et les chefs de cuisine, pourraient contribuer à faire bouger les choses. Pour les exploitations bio, il peut être financièrement intéressant de ne pas miser uniquement sur la restauration à la ferme, mais d'approvisionner régulièrement des établissements de restauration de la région, renforçant ainsi la chaîne de valeur. Depuis 2020, la ferme bio de Dittingen approvisionne par exemple aussi le restaurant Farnsburg à Ormalingen BL par l'intermédiaire de la société Foodlaw et, depuis 2022, également le restaurant Predigerhof à Reinach BL.

Il est tout à fait judicieux de prendre directement contact avec les restauratrices et restaurateurs des environs et de s'arrêter pour manger au restaurant. Les associations au niveau régional offrent elles aussi des possibilités de prise de contact personnelle. On peut citer par exemple le projet «Feld zu Tisch» (Du champ à la table) de la coopérative Lebensmittel Netzwerk Basel, la plateforme de vente directe Lightwave de la coopérative Koopernikus dans la région de Zurich ou encore l'association Bärenhunger dans la région de Berne.

Une autre option consiste à faire connaître ses produits et leur histoire dans les médias gastronomiques. Souvent, ces derniers se réjouissent de publier des histoires authentiques.

Ann Schärer; traduction: Sonja Wopfner

→ Michèle Hürner, cheffe de projet Vente directe, Bio Suisse
michele.huerner@bio-suisse.ch
Tél. 061 204 66 43



Au départ, l'éleveur ne trouvait pas d'acheteurs. Aujourd'hui, ses porcs bio sont valorisés du museau à la queue (voir ci-dessous).




L'équipe de cuisine de l'hôpital universitaire de Bâle transforme la viande des porcs bio en mets succulents. Photos: m.à.d.



Biomondo et autres plateformes

Biomondo est le marché de l'agriculture bio suisse. Cette plateforme relie l'offre et la demande des groupes de clients du secteur biologique. Désormais, les produits peuvent être ajoutés au panier et commandés directement via Biomondo. Les agricultrices et agriculteurs disposent donc d'un nouveau

canal de vente en ligne facile d'utilisation. Dans les annonces, on indique la quantité disponible; en cas de commande, on est averti par e-mail; il suffit alors de confirmer la commande et de l'envoyer, accompagnée de la facture. *Andrea Voegtle, Bio Suisse*
 www.biomondo.ch

Autres plateformes

-  www.bio-cuisine.ch
-  www.marmite-professional.ch (DE)
-  www.marketplace.dclicterroirs.ch
-  www.regiofoodvs.ch