

Zeitschrift: Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger
Herausgeber: Organisation des Suisses de l'étranger
Band: 48 (2021)
Heft: 2

Artikel: Comment les Grisons sont devenus les champions suisses de bio
Autor: Herzog, Stéphane
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1052013>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Comment les Grisons sont devenus les champions suisses du bio

Le canton des Grisons compte plus de 65 % d'exploitations bio. Un record suisse. L'agriculture de montagne et le tourisme ont accéléré cette transition. Le choix du bio est à la fois économique et idéologique.

STÉPHANE HERZOG

En ce matin de janvier, la ferme de la famille Heinrich baigne dans l'ombre. Marcel et sa femme Sabina comptent les jours jusqu'au retour du soleil. Plus qu'une semaine à tenir. Bienvenue à Las Sorts, un hameau de la vallée de l'Albula, situé à 1000 mètres d'altitude, non loin du fameux viaduc ferroviaire de Landwasser.

La trajectoire de la ferme de Las Sorts – littéralement, le destin – est celle de nombreuses exploitations des Grisons. Le passage au bio a eu lieu à travers la vente de lait, grâce à des pâturages libérés de tout engrais synthétique. «Mon père a été l'un des premiers paysans à franchir ce pas dans la vallée», raconte Marcel, qui fut d'abord bûcheron. Le geste n'allait pas de soi. Au début, le lait des pionniers du bio est récolté sans discernement, mais à partir des années 1990, le géant de la distribution Coop commence à contacter des fromageries pour obtenir des produits bio. «Comme ce lait est acheté à un meilleur prix et que la nature des exploitations est déjà proche du bio, nombre de fermiers font le pas», explique Claudio Gregori, le président de Bio Grisons. «L'esprit d'ouverture des paysans grisons a contribué à cet essor», ajoute Martin Roth, conseiller au Centre de formation agricole du canton.

À Las Sorts, le produit phare est la pomme de terre de montagne. Chaque année, la famille Heinrich en produit près de 70 tonnes, déclinées en plus de 40 variétés, de la pomme de terre rouge Vitelotte noire, au goût de maron, à la délicate Corne de Gatte belge. Cette culture exige beaucoup de tra-

vail manuel sur de petites surfaces cultivées en rotation. «C'est un choix exigeant, qui amène à comprendre les cycles de la nature. Dans le bio, on observe des choses impossibles à remarquer du haut d'un tracteur», résume Marcel. À ce moment, un renard apparaît devant la maison, ce qui déclenche une petite alerte en raison du poulailler. La vallée abrite aussi des loups! «Nous les entendons parfois hurler près de la ferme et nous trouvons des carcasses de cerfs, mais ils ne nous ont pas posé de problème jusqu'à présent», rassure Marcel.

La patate de montagne comme niche

Dans ces terres hautes, où l'on fauche tard, les paysans bio doivent créer des produits de niches et être habiles en marketing. La famille Heinrich a par exemple participé au lancement d'une académie de la pomme de terre, qui regroupe des amateurs de variétés rares. «Les pommes de terre bio ont un goût très prononcé. Des chefs me disent qu'elles nourrissent quatre fois plus qu'un produit issu de l'agriculture conventionnelle», se réjouit Marcel, qui cite parmi ses clients des chefs étoilés, comme Sven Wassmer à Bad Ragaz ou Heiko Nieder à Zurich. Le paysan aime partager ses connaissances, mais il n'est pas «un prêtre du bio». Son dernier projet? La culture d'une ancienne variété de haricots, démarrée avec l'aide de l'association Pro Specie Rara. L'opération a nécessité 5 années d'essai. En 2020, la récolte de ces fèves qui résistent au froid s'est élevée à 1500 kilos.

À Las Sorts, environ 65 % des revenus sont issus des ventes directes. Le reste provient des aides de la Confédération, où le facteur le plus important est le nombre d'hectares. «La part de nos revenus issue de la vente est élevée pour une région de montagne», avance Marcel. Il a renoncé à vendre pour la grande distribution, un système qu'il juge «peu stable et qui lie les mains des paysans». Nous quittons à présent la chaleur amicale du foyer des Heinrich, son poêle et ses fagots de bois empilés dans la salle de bains, direction Filisur.

Le choix d'abattre les veaux à la ferme

Plus au nord, voici Georg Blunier et sa femme Claudia. Leur ferme, louée auprès d'un paysan, surplombe magnifiquement le Rhin. Le froid est vif et le soleil brûle les yeux. Bienvenue à Dusch, 850 mètres d'altitude. Leur vie commune a commencé en ville. Mais après deux étés passés dans un alpage en Valais et aux Grisons, le couple décide de se lancer dans l'agriculture! Georg Blunier travaillait comme graphiste et artiste à Bienne. Le voilà les pieds dans la terre, enchaînant des semaines de 70 heures de travail. «Dans l'art, tu crées des problèmes pour trouver des solutions. Dans l'agriculture, tu suis le rythme imposé par la nature et tu vois les résultats concrets de ton travail.» Les paysans de Dusch, ferme exploitée en bio depuis 1989, cultivent des céréales et des fruits. Mais le produit de niche de la ferme, c'est la viande de vache grise rhétique, qui représente envi-



Plus haut, plus grand, plus rapide, plus beau? À la recherche des records suisses qui sortent de l'ordinaire. Aujourd'hui: le canton qui possède la plus grande proportion de paysans bio.



À la ferme de Las Sorts, Sabina et Marcel Heinrich (à gauche) cultivent essentiellement des pommes de terre. Ils en plantent plus de 40 sortes différentes, au prix d'un travail manuel acharné. Photos Mayk Wendt

À la ferme bio Dusch, qu'exploitent Georg Blunier (en bas) et sa famille, on cultive des céréales depuis 1989. Mais le produit «de niche» que propose la ferme est la viande de grise rhétique. Photos Mayk Wendt



Le bio aux Grisons en chiffres

Fin 2019, les Grisons comptaient 1291 exploitations bio – dont 1255 dotées du label Bio Bourgeon – sur un total de 2067 fermes. Soit 62,5% de fermes bio. C'est le record suisse en proportion et en chiffres bruts. En Suisse, la part du bio dans le marché alimentaire s'élève à environ 10%. (SH)

ron 30% du chiffre d'affaires. Depuis 2018, Georg a obtenu le droit de faire tuer ses veaux à la ferme, une première suisse. Les bêtes sont assommées et saignées sur place par un boucher. Cette pratique évite le stress généré par le transport à l'abattoir. Ici, les veaux allaitent leur mère 12 mois durant et sont tués à l'âge de 2 ans. Les paquets de viande sont livrés à domicile.

Malans: un ferme pour les poussins mâles

Plus bas sur le Rhin, voici Malans et ses vignes exposées plein sud. Ici, la neige s'est retirée des vergers. Valérie Cavin, une Vaudoise qui a grandi à Zurich, et son compagnon grison Roman Clavadetscher, exploitent une moitié d'hectare de vignes sur ces terres où le mètre carré vaut de l'or. Leurs bouteilles de pinot bio noir partent comme des petits pains, mais le produit de niche prend ici la forme de poussins mâles, non pas tués dès l'éclosion, mais élevés en compagnie des femelles dans 4 petites huttes mobiles de 500 volatiles. «Des restaurants gastronomiques nous achètent des poulets mâles, ce qui leur permet de raconter une histoire au client sur ce mets. D'autres consommateurs font ce choix pour des raisons éthiques et achètent nos œufs à un prix supérieur pour aider au finance-



Sur les pentes ensoleillées de Malans, Valérie Cavin und Roman Clavadetscher cultivent leurs vignes. Foto Mayk Wendt

ment de cet élevage», explique Valérie Cavin. Autre niche: la production d'ail bio, qui exige un intense travail manuel. En 2020, la ferme de Malans en a produit 3 tonnes. Diplômée en agronomie, comme son mari, Valérie Cavin indique que seuls 10% des revenus sont issus des subventions publiques. Car ici, l'exploitation ne dépend pas des subventions liées aux pâturages de montagne. Arrivé à Malans en 2003, le couple a conservé des mandats extérieurs, elle comme enseignante dans le domaine agricole, lui comme conseiller en bio. «Ce choix nous offre plus liberté et de sécurité, au cas où, par exemple, nos patates douces subiraient le gel», indique l'agricultrice.

Porté par une aide accrue de la Confédération, le mouvement bio s'étend de vallée en vallée. «Mais le choix de passer à cette approche reste une décision de cœur», estime Claudio Gregori. En tout cas, les paysans rencontrés aux Grisons partagent les mêmes observations. Le recours aux intrants chimiques scie la branche sur laquelle l'agriculture est assise. Les



© swisstopo

Notre tour des paysans bio grisons nous a menés à la ferme de Las Sorts 1 et ses champs de patates dans la vallée de l'Albula, puis à la ferme bio Dusch 2 près de Paspels, dédiée à la culture des céréales et à l'élevage de vaches grises rhétiques, et enfin au point le plus au nord de notre voyage: Malans, 3 avec ses vignobles ensoleillés.

surfaces cultivées en bio sont plus résilientes. Surtout, le coût réel de l'agriculture bio serait plus bas si les coûts externes de l'agriculture intensive – ses dégâts – étaient intégrés. «Au final, ce sont les choix alimentaires des consommateurs suisses qui décideront de la vitesse de cette transition», conclut Georg Blunier.