



Le lieu

## **Noflen et Kirchdorf – 70 ans d’histoire bio**

Cela fait bien 70 ans que trois familles paysannes novatrices de Noflen et de Kirchdorf, dans le canton de Berne, ont pris la décision de reconverter leurs domaines agricoles au bio. C’était l’époque où Hans Müller militait pour cette nouvelle forme d’agriculture dans le cadre du mouvement suisse des Jeunes Paysans. Les représentants des différents aspects du mouvement se retrouvaient toujours au Möschberg à Grosshöchstetten BE pour des échanges de connaissances et d’expériences sur cette forme durable d’agriculture. Cela a contribué à donner aux familles de Walter et Ruedi Baumann et de Fritz Zysset à Kirchdorf, et à celle de Fritz Dähler à Noflen, l’impulsion décisive pour se reconverter à l’agriculture biologique.

Ces paysans bio ont dès le début commercialisé leurs produits comme les légumes, les pommes de terre et les fruits en direct au marché de Berne. Les canaux habituels de transformation et de commercialisation suivent bientôt, et les jeunes agriculteurs peuvent dès l’automne 1947 charger sur des wagons de chemin de fer les premiers choux bio qui vont être transformés en choucroute bio à Rothrist par la société Schöni.

### **Le bio contribue aussi à maintenir la valeur ajoutée dans la région**

La petite commune de Noflen (environ 300 habitants) compte aujourd’hui cinq fermes bio, une pépinière bio et la fromagerie, qui transforme le lait bio en produits bio sous licence Bourgeon. Avec ses quelque 900 habitants, Kirchdorf compte maintenant six paysans qui produisent selon les directives de la marque Bourgeon.

Les producteurs bio et leurs transformateurs ne se contentent pas de remettre en équilibre les ressources naturelles comme le sol, l’eau ou la biodiversité grâce au Bourgeon, mais ils produisent aussi des plus-values économiques et sociales importantes. En ayant leur propre production, transformation et commercialisation, les paysans bio, le pépiniériste bio et le fromager bio peuvent en effet positionner eux-mêmes leurs produits sur le marché régional, ce qui leur permet de moins dépendre des fluctuations internationales des prix.

Non seulement cette forme de production de denrées alimentaires permet de maintenir les structures agricoles et artisanales de production dans l’espace rural, mais elle maintient aussi sur place la création de valeur ajoutée et des places de travail importantes pour la région. Autrefois initiative pionnière qui fut parfois moquée, le bio est maintenant bien établi à Noflen et à Kirchdorf où il est source d’identité et où il contribue à maintenir des structures de haute valeur en instaurant une économie socialement acceptable.