

L'estafette de TourneRêve
N°1 - Printemps 2016



L'estafette

Vers notre indépendance,
pour relocaliser les filières

Éditorial

TourneRêve veut aller plus loin dans sa mission de défense de l'agriculture. TourneRêve, ce n'est pas seulement des produits et des paniers proposés sous forme de contrats, c'est avant tout une recherche de rassemblement d'un maximum de citoyens autour d'un débat. Débat qui, à notre avis, concerne tout le monde: que voulons-nous avoir dans notre assiette, quel mandat donnons-nous à nos paysans pour nous nourrir? Pour initier ce grand débat, nous devons favoriser au maximum la circulation d'informations. Nous nous devons, en tant que paysans, de transmettre aux citoyens la réalité des champs et de notre travail, quitte à démentir ce que certains grands distributeurs s'appliquent à faire croire. Il y a aujourd'hui urgence à prendre conscience de la réalité de production de notre nourriture, à favoriser la transparence et l'échange d'informations. D'où la naissance de ce journal, un espace d'écriture, d'informations et d'échanges ouverts à tous. Prenez la plume et contactez-nous si vous souhaitez vous investir dans cette démarche. En tous les cas, nous espérons que cette lecture vous nourrira. Que TourneRêve devienne un mouvement de tous ceux qui veulent reprendre en main la politique alimentaire et défendre une agriculture paysanne répondant aux valeurs de notre souveraineté alimentaire.

Groupe communication
TourneRêve

Des filières locales pour plus d'indépendance

« Depuis quelques années la production de blé genevois issu de production biologique augmente grâce aux nombreuses reconversions de paysans qui abandonnent la production intégrée pour la production biologique.. »



TourneRêve est né en 2003 autour d'un champ de tournesols et de bouteilles d'huile issues des graines pressées en fin de saison. Dès l'année suivante, la diversité des produits s'est étoffée et est apparue la farine de blé. Cette céréale est la plus cultivée à Genève comme dans le reste de la Suisse; très rares sont les paysans qui ne l'introduisent pas dans leur rotation de cultures. Ce n'est donc pas par hasard que nous l'avons rapidement proposée dans l'assortiment du panier. Cependant, vouloir proposer une farine de blé biologique nous a confrontés à l'absence de structures artisanales de transformation locales.

Genève possède un seul grand moulin à La Pallanterie (Vésenaz) produisant des farines panifiables. A lui seul il moult plus de 5'000 tonnes de grains par année. Il était dérisoire d'espérer pouvoir collaborer dans le cadre des paniers TourneRêve, avec nos 1,3 tonnes de grains. La quantité était bien trop faible pour garantir la traçabilité de notre produit. De plus, travaillant des céréales de production conventionnelle, le moulin n'était pas habilité à travailler un produit biologique. Le partenaire correspondant le plus proche se trouvait à Berne.

L'histoire des pains TourneRêve

Il nous a fallu quelques années pour prendre conscience que la disparition d'artisans locaux capables de valoriser nos produits était un grand frein au développement d'une agriculture diversifiée et plus indépendante, capable de répondre à des initiatives locales. Convaincus par la pertinence d'installer un petit moulin, nous sommes devenus paysans-meuniers comme de nombreux paysans français le sont depuis des décennies. La création de cette activité a très vite généré la demande de boulangers intéressés. C'est ainsi qu'est née la filière des farines TourneRêve rassemblant paysans, boulangers et adeptes réguliers ou occasionnels de la diversité des pains proposés. La création d'un sachet à pain a fait office de support de communication pour rappeler les valeurs du produit en question.

Pourquoi des filières ?

Une filière rassemble des partenaires collaborant autour de produits définis, selon une chaîne de responsabilités dans les étapes de transformation. Plus la filière est longue et complexe, plus faciles sont les distorsions en faveur des intérêts de l'un ou de l'autre des partenaires. En revanche,

Des filières locales pour plus d'indépendance

L'estafette de TourneRêve
N°1 - Printemps 2016

plus la filière est courte et localisée, plus le dialogue et la négociation sont favorisés. Au nom de notre souveraineté alimentaire, TourneRêve relève l'importance de recréer des filières locales pour les céréales et de disposer à nouveau de petites structures de transformation capables d'élaborer des produits finis. Ce potentiel de transformation est la clé de l'indépendance pour développer des réseaux de valorisation locale des produits paysans.

Quelles filières pour le blé aujourd'hui à Genève ?

Depuis quelques années la production de blé genevois issu de production biologique augmente grâce aux nombreuses reconversions de paysans abandonnant la production intégrée pour la production biologique. Outre la filière de TourneRêve approvisionnée par une partie de la production de quelques paysans de l'association, la deuxième filière de prise en charge des blés biologiques est organisée par le Cercle des Agriculteurs, coopérative agricole fondée en 1868. Elle regroupe les paysans autant pour organiser la vente de leurs produits que pour l'achat d'intrants. Cette deuxième filière a été organisée en 2012. Plusieurs paysans de TourneRêve ont alors décidé de se mobiliser pour exiger un prix rémunérateur sur l'exemple des prix pratiqués au

sein de TourneRêve. L'acheteur principal était le Moulin de la Pallanterie. Les négociations ont été difficiles mais ont porté leurs fruits grâce à la ténacité de paysans qui ont su défendre le prix de référence de 1.20 CHF le kilo de grains, considéré comme rémunérateur selon l'étude d'Uniterre intitulée «Brisons le tabou, prix aux producteurs, prix aux consommateurs». Depuis, toujours gérée par le Cercle des agriculteurs, cette filière continue de défendre et pratiquer chaque année ce prix rémunérateur. La totalité des pains issus de cette filière porte alors à juste titre le label genevois Genève Région Terre Avenir (GRTA) qui défend non seulement une production locale mais également une négociation pour un prix rémunérateur, critère du label encore difficile à appliquer systématiquement dans tous les secteurs.

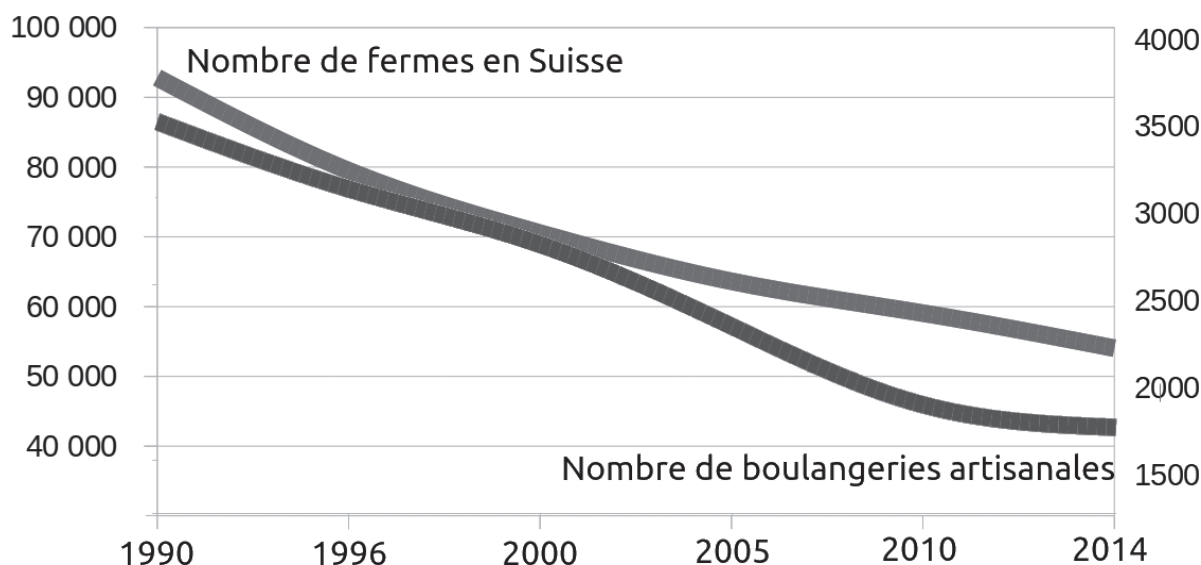
Où sont les boulangers artisanaux ?

La boulangerie industrielle se développe, tout comme les fermes disparaissent. Y aurait-il une corrélation? Le métier de boulanger perd son savoir-faire ancestral lui permettant de s'adapter aux variations qualitatives des farines ou de faire ses propres mélanges de façon à ce que son pain aux céréales ne soit pas le copié-collé

de celui de son collègue. La meunerie industrielle offre une qualité de farine irréprochable, stable et corrigée par des additifs si nécessaire; le boulanger n'a plus qu'à ouvrir les sacs puis remplir son pétrin, le résultat est garanti. Les paysans gagneraient à se rapprocher des boulangers artisans pour soutenir une profession elle aussi menacée par l'industrialisation. En Suisse, de 1981 à 2014 sur 3'813 boulangeries artisanales, 2'125 ont disparu.

Pour contrer l'industrialisation de notre pain, valoriser le travail du paysan, garantir une production de blé payée à un prix juste et soutenir le travail des artisans boulangers, des filières locales doivent être favorisées. Les boulangers de quartier doivent réapparaître, indépendants de l'industrie et intégrés à des filières paysannes. Et pourquoi ne pas imaginer installer les boulangers au sein des fermes?

Thomas Descombes, paysan



Sources : association suisse des patrons boulangers-confiseurs, office fédéral de la statistique « relevé des structures agricoles ».

GRAIN et CETIM. 2016. Hold-up sur le climat: comment le système alimentaire est responsable du changement climatique et ce que nous pouvons faire. Genève: CETIM

Cette publication de l'organisation GRAIN remet en question le niveau d'émission de gaz à effet de serres conventionnellement attribués à l'agriculture industrielle. Selon les auteurs, elle contribuerait à la hauteur de 44% à 57% (et non 11% à 15%) des émissions de gaz à effet de serre, principalement causées par la déforestation, mais également par le transport des denrées, la transformation des produits agricoles, les déchets, la congélation et l'utilisation d'intrants chimiques. Et dans cette contribution, la part des petits paysans est minime.

Cet ouvrage met également le doigt sur la responsabilité majeure des transnationales de l'agro-industrie produisant engrais et semences hybrides dans les changements climatiques. Globalement, les engrais chimiques génèrent 10% des gaz à effet de serres. Ces organisations transnationales, soutenues par un puissant lobby et de grandes organisations influencent les négociations internationales environnementales et les signatures d'accord de libre-échange favorisant l'expansion de monocultures.

Pour une agriculture qui refroidirait la planète, l'organisation GRAIN propose de recentrer les investissements sur l'agroécologie, la petite paysannerie et les marchés locaux; de changer les pratiques agricoles afin de restituer le niveau de matière organique; de se concentrer sur le combat des semences libres; et d'appuyer la lutte des petits paysans et des peuples dans la souveraineté alimentaire.

La plupart des articles de cette publication se trouvent sur <http://www.grain.org>

À lire!

Brusset C., 2015, « Vous êtes fou d'avaler ça ! », Édition Flammarion Document

« Ne vous gênez pas de dépenser plus d'argent pour votre alimentation. C'est dans les aliments premier prix que l'on retrouve la majorité des fraudes alimentaires. Ceci aura des répercussions positives sur votre santé. »



Un ancien industriel de l'agro-alimentaire détaille avec cynisme le monde de l'agro-industrie dans lequel il a travaillé durant une vingtaine d'années. On y découvre, sans surprise, que le but principal de cette industrie est de faire un maximum de profit en achetant des produits les moins chers possibles et en les revendant transformés à un prix plus élevé.

Au-delà du scandale des lasagnes à la viande de cheval, élément déclencheur de l'écriture de ce livre par Christophe Brusset, on y apprend que l'on nous vend également de la confiture de fraise sans fraise, du fromage sans fromage ou encore du miel constitué uniquement de gelée de sucre.

Dans ce monde où la compétition règne entre les différents distributeurs de l'agroalimentaire, toutes les techniques sont bonnes pour que le produit final passe les analyses et se retrouve au supermarché en toute légalité : jouer sur les noms du produit et les labels, réduire les quantités en gardant le même prix, ajouter de l'eau pour augmenter le poids du produit, embellir le produit avec des additifs ou autres produits chimiques, ainsi que tromper les consommateurs sur l'origine du produit. On y apprend justement que de très nombreux produits viennent principalement de Chine et sont simple-

ment transformés en France. Dans toute cette histoire, les consommateurs sont les principales victimes des stratagèmes des agroindustriels. Cependant, Christophe Brusset nous rappelle que nous avons un pouvoir d'achat et que nous pouvons décider de faire de l'alimentation notre première médecine en achetant des produits sains. Pour ce faire, l'auteur énonce 10 principes à la fin du livre afin de nous aider à consommer plus sainement et à survivre en grandes surfaces.

Que pouvez-vous faire afin de consommer des aliments sains?

Privilégier les produits locaux, régionaux ou nationaux frais et non transformés. Evitez les produits transformés provenant principalement de Chine et dans une moindre mesure de Turquie, d'Inde et d'autres origines «exotiques». Sachez que le système de normes et de contrôles européen est l'un des plus stricts au monde.

Consommer Bio (label BIO AB en France ou le label bourgeon Bio Suisse).

Ne vous gênez pas de dépenser plus d'argent pour votre alimentation. C'est dans les aliments premier prix que l'on retrouve la majorité des fraudes alimentaires. Ceci aura des répercussions positives sur votre santé. Aujourd'hui la part moyenne d'un ménage en Suisse dans l'alimentation est de moins de 10%.

Soutenez des initiatives de producteurs BIO locaux de vente directe comme TourneRêve afin de renforcer les liens entre producteur et consommateur et sortir de la grande distribution.

Soutenez des organisations de défense des consommateurs comme l'ONG Food-Watch (<https://www.foodwatch.org/en/homepage/>).

Laureline Magnin

On n'est pas des moutons !

L'estafette de TourneRêve
N°1 - Printemps 2016

« Ce n'est pas en idéalisant l'image des paysans qu'on aidera l'agriculture, mais en reconsidérant le rôle clé du paysan dans la société. »

Quel est le lien entre Coop, Migros, Aldi, McDonald's, l'Union Suisse des Paysans et l'UDC? Aucun, à priori. Sauf qu'à y regarder de plus près, tous utilisent l'image du « bon paysan suisse » pour vendre leurs marques.

Commençons par ceux qui utilisent l'image de la chemise edelweiss, image qui, en passant, est totalement construite. L'edelweiss (*Leontopodium alpinum*), originaire d'Asie centrale, n'est devenu un symbole des pays alpins qu'à partir de la deuxième moitié du 19ème siècle. Et cette chemise n'a été créée que bien plus tard, en 1979, par des commerçants de Ballenberg sur demande de leurs clients nostalgiques.

Dans la publicité, tout a commencé en 2006 lorsque l'Union suisse des paysans (USP) a lancé sa campagne « Proche des paysans » où des personnalités comme Michael Schumacher, Patty Schnyder ou encore Stéphane Lambiel posaient vêtus de la fameuse chemise pour faire la promotion des produits du terroir. Ensuite, l'USP a poursuivi sa campagne en revêtant des paysans... puis des animaux de la ferme en 2015. Après les paysans, c'est au tour de l'UDC de récupérer cette chemise. L'on savait que certains élus UDC étaient d'anciens agriculteurs mais on s'étonne lorsque la chemise devient une icône de l'UDC gene-

voise citadine. Surtout lorsque c'est Céline Amaudruz, gestionnaire de fortune et Yves Nidegger, avocat, qui la portent sur les affiches de l'élection au Conseil des États de 2015. La même année, après l'interdiction temporaire du port de cette chemise dans des écoles de Lucerne et de St-Gall, où des élèves l'avaient arborée en signe de provocation envers leurs collègues albanais et kosovars, des élus UDC l'avaient portée au Conseil national en signe de protestation.

Pour éviter toute polémique, les grandes marques suisses de l'alimentaire ont dorénavant laissé tomber la chemise au profit d'une présentation de la grande distribution comme proche des paysans locaux. Ces grands distributeurs veulent nous faire croire que consommer chez eux, c'est acheter directement aux paysans locaux. La réalité est qu'un produit, pour aller du producteur aux magasins, n'emprunte pas un circuit court, mais un long chemin transitant par des centrales d'achat et des industries de transformation ; ce « détour » implique une augmentation du prix, un impact écologique et surtout une perte du lien entre le paysan et le consommateur. La qualité du produit transformé industriellement impose standards, thermisations et conservateurs, ce qui est loin du produit artisanal vanté par la publici-

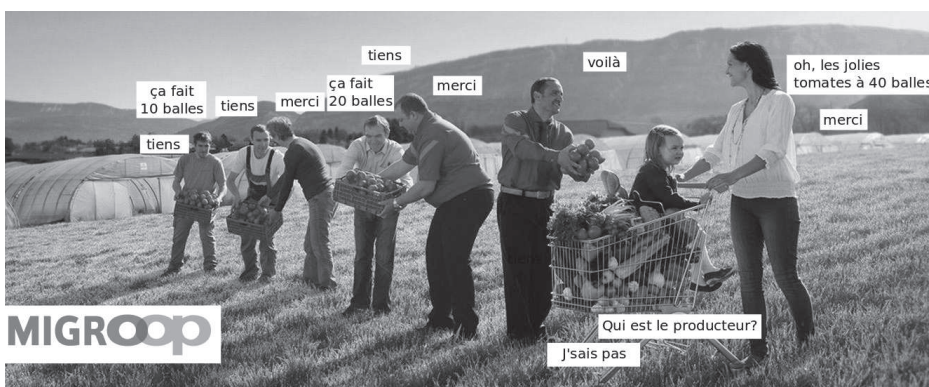
té. De plus, ce matraquage publicitaire incite le consommateur à penser que ces grandes chaînes de distribution ne vendent que des produits locaux.

Mais la palme revient sûrement à McDonald's Suisse, qui met en scène des paysans locaux au doux air d'acteurs américains produisant la matière première entrant dans la composition de leurs hamburgers si bons et si sains. A y regarder de plus près, on se croirait presque dans *Il était une fois dans l'Ouest*.

Dans tout cela, qu'est-ce que le (la) paysan-ne ? Un champion de formule 1, un top-model, un patineur artistique? Ou un porc, un bon toutou, une vache à lait, un mouton suivant le troupeau, prêt à servir les grandes chaînes de distribution? Une image idéalisée remplissant les panneaux?

Selon nous, ce n'est pas en idéalisant l'image des paysans qu'on aidera l'agriculture, mais en reconsidérant le rôle clé du paysan dans la société. Le paysan produit à petite échelle des aliments sains, les transforme, les vend lui-même au consommateur au marché, directement à la ferme ou en ventes contractuelles. De fait, la confiance, la transparence existent puisque le consommateur peut aller apprécier concrètement les conditions de production dans la ferme. Le paysan reçoit alors un prix rémunérateur pour son travail. Ainsi l'agriculture retrouvera sa place essentielle au sein de notre société.

Grégoire Czech, paysan, et
chevrier à Meinier
Laureline Magnin, consommatrice
engagée à Genève
Article paru dans le journal Moins!
Numéro 22 - Avril-mai 2016



La souveraineté alimentaire – un mouvement de millions de petits paysans et de citoyens partout dans le monde qui se mobilisent pour soigner notre planète.

Le 30 mars 2016, le syndicat paysan UNITERRE avec plus de septante petites organisations partenaires de la société civile comme TourneRêve ont déposé l'initiative « souveraineté alimentaire » à Berne. (110'000 signatures).

L'objectif du dépôt de cette initiative est de lancer un débat public sur la question: Qui décide de ce que nous mangerons demain ?

Quelle place donnerons-nous à l'alimentation dans l'avenir ? Faut-il abandonner l'alimentation à l'industrie ? Faut-il vendre notre indépendance au nom des dites « impératives » d'un marché mondial contrôlé par une poignée d'entreprises nationales et multinationales ? TourneRêve a été créée pour défendre la liberté de choisir ce que nous produisons et ce que nous mangeons. Ensemble, paysans, transformateurs et consommateurs peuvent créer des filières complètes

qui ne dépendent ni de l'industrie ni de la grande distribution. Seul, le paysan ne peut pas défendre son indépendance vis-à-vis de l'industrie. Le paysan possède de moins en moins cette liberté. Ce n'est plus l'agriculteur qui décide avec ses clients quelle variété de pommes il plante, quel blé il sème. Mis en difficulté par une baisse permanente des prix à la production, il augmente les tonnages livrés, délègue la valorisation de ses produits à des intermédiaires et devient ainsi dépendant des grands distributeurs et de l'industrie qui dicte les lois et les façons de produire. Pourtant, au niveau mondial, cette industrie ne produit que 20% des denrées alimentaires.

80 % des denrées alimentaires sont produites par 500 millions de petites exploitations (9 sur 10) sur env. 25% des surfaces agricoles mondiales. D'après la FAO (Organisation des Nations Unies pour

l'alimentation et l'agriculture), ce n'est que cette agriculture paysanne qui peut garantir une nourriture suffisante pour demain. Il faut donc la renforcer, augmenter les fermes et les personnes qui y travaillent. Actuellement 4 fermes par jour disparaissent en Suisse et le nombre de travailleurs a diminué de moitié ces 30 dernières années. Pour freiner cette hémorragie il faut que l'agriculture et l'alimentation redeviennent l'affaire de tous.

Par la volonté citoyenne et politique, il est possible d'innover une telle agriculture qui appartient aux premiers concernés, aux producteurs et aux mangeurs. TourneRêve est un tel exemple qui participe à côté des syndicats UNITERRE et Via Campesina à défendre ces droits fondamentaux qui concernent l'alimentation et la santé de notre planète.

Reto Cadotsch, paysan



Nouveau panier TourneRêve ! Composer vous-même votre panier libre, car on est libre de choisir l'alimentation dont on a envie !



Contribution à un mouvement paysan émancipateur

« Nous voulons participer à créer le monde dans lequel nous vivons, et pas seulement choisir parmi l'offre que nous impose un certain modèle (...) »



Dans les années 70, il y avait encore dix petites entreprises de production de semences à Genève. La tradition maraîchère genevoise, comme ailleurs en Europe le monde paysan traditionnel a été alors mis hors-jeu par l'agro-industrie et ses solutions miracles : semences hybrides, pesticides, hors-sol. Mais tous n'ont pas voulu de ce monde contrôlé par le marché et ses ingénieurs agronomes. Dans le monde, le mouvement paysan joint ses forces au sein de la *Via Campesina*, dont fait partie en Suisse le syndicat *Uniterre*. En Suisse, *Pro specie rara* travaille à la sauvegarde des semences, en mobilisant une nuée de jardiniers amateurs qui s'inquiètent de la perte de biodiversité. A Genève, sur l'exemple des *Jardins de Cocagne* se développe progressivement un chapelet d'initiatives agricoles contractuelles de proximité.

C'est en lien avec ces coopératives que naît d'abord l'association les *Artichauts* en 2008, qui s'attelle à la production de plantons de légumes à l'échelle locale. La question de la sélection et de la multiplication des semences des variétés cultivées se pose immédiatement. C'est ainsi que le projet *Semences de Pays* démarre, en 2009. L'accent est vite mis sur un certain nombre de variétés locales, patrimoine précieux, fierté

des maraîchers du siècle passé, héritage des migrations historiques et religieuses. Ces variétés, sélectionnées, acclimatées, rustiques, témoignent d'un savoir-faire, d'usages traditionnels et présentent une diversité génétique et des résistances irremplaçables. En janvier 2016, nous nous sommes installés sur le site de Belle-idée à Chêne-Bourg, à deux pas de la ferme de la famille Grosjean qui a cultivé et sélectionné pendant des décennies l'essentiel des variétés du Genevois que nous proposons aujourd'hui.

La sélection que nous réalisons année après année dans les conditions climatiques de la région est pensée en relation avec les pratiques culturelles vivantes qui nous entourent, au sein de la filière maraîchère, dans nos jardins et dans nos cuisines. Nous avons une préférence pour la sélection en plein champ, en pensant à un avenir où les campagnes seront débarrassées des kilomètres de plastique qui les couvrent, mais nous faisons aussi une partie de notre sélection sous tunnel, parce que c'est le mode de culture quasiment universellement appliqué à la production de certains légumes.

Si nous voulons participer à créer le monde dans lequel nous vivons, et pas

seulement choisir parmi l'offre que nous impose un certain modèle, nous devons agir, et nous croyons que produire collectivement la nourriture que nous voulons est la base de l'autonomie de tout regroupement humain. L'activité de *Semences de pays* ne prend sens que dans une dynamique d'intégration paysanne régionale regroupant les mangeurs, paysans, transformateurs, artisans, qui ne veulent plus se laisser nourrir à la sonde par les agents de l'économie, une contribution à un mouvement global d'émancipation.

Venez nous visiter les jeudis et samedis de 10h à 18h aux serres de Belle-Idée, devenez membre pour soutenir notre travail !

Semences de pays
Chemin du petit Bel-Air 2
1225 Chêne- Bourg
semences.artichauts.ch

L'événement à ne pas manquer: Brunch 1er août TourneRêve

Cette année profitez d'un brunch du 1er août original. Les producteurs de TourneRêve vous proposent un repas où les produits de vos paniers sont à l'honneur sous toutes leurs formes et leurs couleurs ! Vous pourrez admirer le magnifique cadre du hameau de la Touvière tout en vous régaland des aliments de notre terroir.

Attention, le nombre de places est limité (100 personnes). Inscrivez-vous dès maintenant sur info@touviere.ch, Ferme de la Touvière, 10 rte du Carre d'Aval, 1252 Meinier



17 sept 2016 Fromagerie de Juriens

Balade et visite de la fromagerie de Juriens où sont confectionnés et affinés les fromages de TourneRêve. (45.-/ adulte, 20.-/enfant).
Plus d'informations concernant cette sortie sur: www.facebook.com/apasdechèvres

A pas de chèvres, Jeanne-Charlotte Bonnard, 1323 Romainmôtier, 076 515 94 86



Avis de recherche: Journaliste en herbe ou confirmé, participez au journal!

Ce journal ne se veut pas seulement le porte-parole des paysans de TourneRêve mais également des consom-acteurs et toutes autres personnes intéressées par ces thématiques. Le journal va paraître trois fois par année, alors n'hésitez pas à envoyer vos articles, dessins, caricatures, courrier des lecteurs et j'en passe à contact@tournerreve.ch

Impressum

L'Affaire TourneRêve, CP 2578
1211 Genève 2
077 417 04 24
www.tournerreve.ch

Responsable du journal:
Association Affaire TourneRêve,
contact@tournerreve.ch

Imprimerie:
Etablissements Publics pour l'Intégration (EPI), 10 ch. de la Palantrie, 1252 Meinier

Mise au point de l'article paru dans la Tribune de Genève

La Tribune de Genève a publié un article le 5 avril sur l'affaire TourneRêve parce que nous les avons sollicités. Cela nous a été utile puisque c'est une publicité bienvenue pour le système TourneRêve. Mais cet article contient un paragraphe qui a fait réagir vivement plusieurs acteurs de l'agriculture genevoise. Dans la phrase: «Cela ne suffit pas de simplement manger bio et local. Certaines grandes exploitations ont ces labels mais exploitent leurs employés.» On peut comprendre que je dis que les gros producteurs bio et genevois exploitent leurs employés.

Ce n'est absolument pas le cas. A Genève, la convention collective dans le secteur de l'agriculture est certainement une des meilleures du monde. Même si gagner entre 3300 (1ère année sans qualifications) et 4500.-/mois pour 50 heures est largement en dessous du salaire moyen genevois, mais dans le monde de l'agriculture, ce sont des conditions plus qu'enviables. Les labels Bio et Grta sont utiles, stricts et nécessaires. A TourneRêve, la plupart des producteurs-trices font d'ailleurs partie de ces deux labels. Mon propos, maladroitement transcrit dans la Tribune de Genève, est de dire que TourneRêve veut aller au delà des labels en proposant une réelle proximité, une ouverture et une transparence qu'aucun label ne pourra proposer. Avec TourneRêve, nous, les producteurs-trices vous ouvrons les portes de nos fermes, nous transformons et distribuons ces aliments, nous gardons le contrôle sur toute la chaîne de production-vente et vous avez un droit de regard en vous adressant directement à nous, notamment lors des distributions ou journées à la ferme.

Cet article contient en outre une imprécision quant au nouveau système de paniers modulables (ou panier libre). En effet, il n'y a pas de date limite pour renvoyer les contrats des paniers libres.

Grégoire Czech