

Intervention parlementaire

N° de l'intervention: 086-2015
Type d'intervention: Motion
Motion ayant valeur de directive: ☐
N° d'affaire: 2015.RRGR.305

Déposée le: 16.03.2015

Motion de groupe: Non
Motion de commission: Non
Déposée par: Fuhrer-Wyss (Burgistein, PS) (porte-parole)
Baumann (Suberg, Les Verts)
Cosignataires: 0

Urgence demandée: Oui
Urgence accordée: Oui 19.03.2015

N° d'ACE: du
Direction: Direction de l'économie publique
Classification: –
Proposition du
Conseil-exécutif:



Domaine agricole de Hondrich: continuer l'exploitation bio

Le Conseil-exécutif est chargé

1. de continuer d'inclure l'exploitation bio dans la convention de prestations qu'il signe avec le domaine agricole de Hondrich
2. de continuer d'inclure la production laitière bio pour le fromage d'alpage dans cette même convention.

Développement

Les domaines agricoles des différents sites des Inforama sont aujourd'hui affermés. La collaboration avec les écoles est définie par conventions de prestations conclues entre les fermiers et l'OAN.

Actuellement, le fermier du domaine de Hondrich a déposé une demande d'autorisation d'abandonner l'exploitation bio et de délocaliser les vaches laitières dans une communauté d'exploitation et dans une nouvelle étable loin de Hondrich.

Dans la convention de prestations conclue avec le domaine de Hondrich, l'exploitation biologique est une condition posée. La méthode de culture a été transformée en exploitation biologique en l'an 2000.

La part d'exploitations bio est en croissance constante en Suisse, 11,8 pour cent des exploitations agricoles ont pris cette option. Le canton de Berne en compte 10,4 pour cent. Dans les Grisons, canton de montagne, 55 pour cent des exploitations sont bio. Cela montre que pour les paysans de montagne, les cultures bio constituent un modèle de développement positif. Il n'est pas acceptable que le domaine de Hondrich fasse un pas en arrière en abandonnant cette méthode. La culture bio a de l'avenir et les produits alimentaires bio gagnent des parts de marché en augmentation. L'exploitation bio sur le domaine de Hondrich permet de proposer des pistes pour tous les défis qui se posent dans l'agriculture. Il est possible notamment de prendre l'option d'une détention des animaux avec le moins d'antibiotiques possible.

Le domaine de Hondrich est le centre de la fabrication de fromage d'alpage. Chaque année, un grand nombre de personnes suivent une formation dans cette spécialité. La formation et le perfectionnement de fromagers d'alpage est proposée à Hondrich et c'est également le cas en troisième année d'apprentissage d'agriculteur. C'est aussi un volet du perfectionnement pour l'examen professionnel et l'examen de maître agriculteur. Le fromage d'alpage bernois séduit par sa grande qualité et la méthode traditionnelle de sa fabrication. C'est exactement ce qui est enseigné à Hondrich.

Les étables du domaine de Hondrich sont vieilles. Il faudrait donc sans doute investir. Malgré cela, il ne faut pas abandonner la production de lait pour les fromageries, puisque l'intérêt pour la production de fromage d'alpage ne fait qu'augmenter et que dans d'autres régions du pays, la production de fromage bio s'adresse à un marché en expansion.

Motivation de l'urgence

Une demande a été déposée pour l'autorisation d'un retour à l'exploitation agricole conventionnelle et donc de la délocalisation de la production laitière.