

Über das Projekt

Die Familie Buchwalder, die ein Familienbetrieb in der fünften Generation führt, gründete 2013 eine Genossenschaft, um ihre Milch selbst verarbeiten zu können und nicht mehr von einem Milchverarbeiter abhängig zu sein. Ihre verarbeiteten Produkte verkaufen sie im Abo-System. Die Abonent:innen sind verpflichtet für ein Jahr das Abo abzuschliessen. Damit die Abonent:innen im Sinne der solidarischen Landwirtschaft Einblick in die Produktion gewinnen, verpflichten sie sich zur genossenschaftlichen Mitarbeit einer Ersatzabgabe. Die entsprechenden Ansätze betragen mindestens vier Stunden bzw. Fr. 100.-- pro Jahr. Die aktuell 60 Abos werden an mehrere Depots in der Region geliefert.

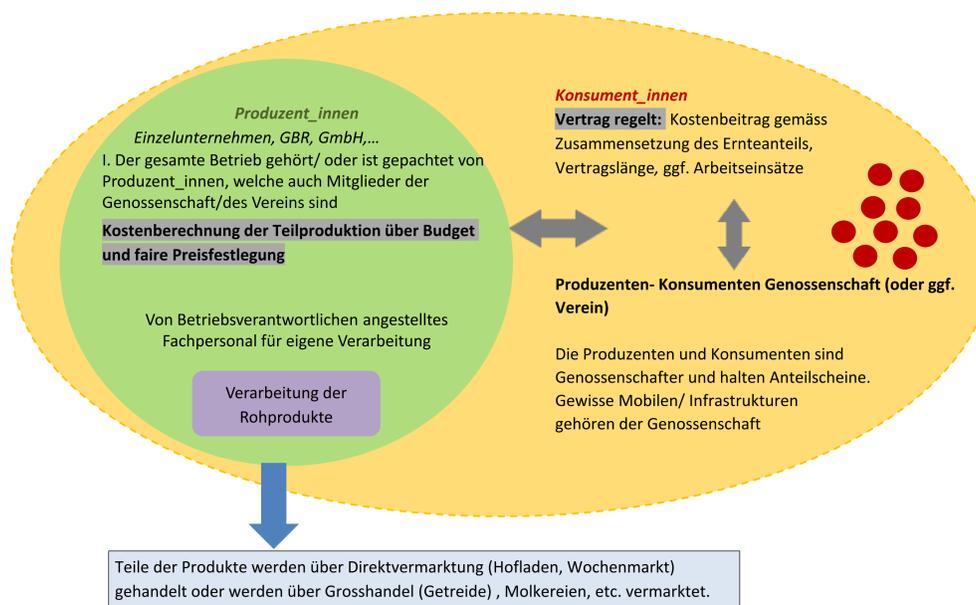


À propos du projet

La famille Buchwalder, qui dirige une entreprise familiale depuis cinq générations, a fondé une coopérative afin de pouvoir transformer elle-même son lait et ne plus dépendre d'un industriel de la transformation. Ils vendent leurs produits transformés par le biais d'un système d'abonnements. Les abonnés sont tenus de souscrire un abonnement d'un an. Afin d'avoir un aperçu de la production au sens de l'agriculture solidaire, les souscripteurs s'engagent à un travail coopératif ou à une contribution financière de substitution. Les tarifs correspondants sont d'au moins 4 heures ou 100 CHF par an. Les 60 abonnements sont livrés à plusieurs dépôts dans la région.

Modell 3: Regionale Vertragslandwirtschaft mit einem landwirtschaftlichen Betrieb

Bei diesem Modell der Regionalen Vertragslandwirtschaft schliessen sich, anders als beim vorher gezeigten Modell, viele landwirtschaftliche Betriebe, gegebenenfalls auch kleingewerbliche Verarbeiter sowie Konsument:innen in einem Verein zusammen. Über Verträge gehen die Mitglieder langfristige Verpflichtungen i.d.R. von einem Jahr ein. Die Verträge regeln für die Konsument:innen den jährlichen, im Voraus zu zahlenden Kostenbeitrag, abhängig von Zusammensetzung und Grösse des Korbes, die Anzahl Lieferungen pro Jahr, ggf. Arbeitseinsätze. Die Produzenten verpflichten sich ihrerseits mit Verträgen eine bestimmte Menge abgemachter Produkte an das Projekt zu liefern und haben so für einen Teil ihrer Produktion einen gesicherten Absatz zu einem festgelegten Preis. Sie sind aber frei, ihre Produkte auch über beliebige andere Kanäle, z.B. Hofladen, Wochenmarkt oder Zwischen- und Detailhandel zu verkaufen. Vorteile dieses Modells ist eine breite Auswahl von frischen und verarbeiteten, unterschiedlichen Produkten.



Modèle 3: Agriculture contractuelle de proximité avec une seule exploitation

Dans ce modèle d'agriculture contractuelle régionale, une exploitation agricole et des consommateurs s'associent pour former une association ou une coopérative. Des contrats d'une durée d'au moins un an règlent les droits et obligations des membres, la part pour la coopérative, la contribution aux frais fixes, les coûts à payer d'avance pour un abonnement, en fonction de la composition et de la taille du panier, le nombre de livraisons par an et, le cas échéant, la participation obligatoire à des activités de l'exploitation. L'exploitation est spécialisée dans un secteur particulier, par exemple le lait, et le transforme elle-même en produits de haute qualité. La ferme et la fromagerie restent la propriété privée de l'exploitation, la coopérative loue un espace dans la fromagerie. L'exploitation vend ainsi une partie de sa propre production transformée à un prix fixe, mais elle reste libre de vendre ses produits par le biais d'autres canaux, par exemple le magasin de l'exploitation, le commerce ou des industries de transformation.

Der Hof Spitzenbühl Evelyn und Florian Buchwalder

La ferme Spitzenbühl Evelyn und Florian Buchwalder

Betriebsbeschreibung

Der Hof befindet sich im Baselbieter Jura in Liesberg und wird von Evelyn und Florian Buchwalder bewirtschaftet. Der Hof liegt in der Bergzone II und hat 40 Hektaren mit sehr hügeligem Gebiet, ist etwas vom Dorf abgelegen. Die Familie Buchwalder haben 20 Milchkühe und produzieren ihre eigenen Futtermittel. Seit 2017 werden verschiedene Milchprodukte in der Hofkäserei hergestellt. An den steilen Hängen hat es zudem gut 160 Hochstamm-Obstbäume. Ein Grossteil davon fallen unter ProSpecieRara-Sorten. Die verschiedenen Früchte werden nach Eignung zu Most, Konfitüren, Sirup, Dörrobst oder Schnaps verarbeitet.



Portrait de la ferme

L'exploitation est située à Liesberg, dans la région jurassienne de Bâle-Campagne. Elle est gérée par Evelyn et Florian Buchwalder. L'exploitation compte 40 hectares au relief très vallonné, est un peu éloignée du village dans la zone de montagne II. Les Buchwalder élèvent 20 vaches laitières, qu'ils nourrissent avec des cultures de la ferme. Leur lait est transformé dans la laiterie de la ferme. Sur les pentes raides, ils ont également 160 arbres fruitiers haute-tige, dont la plupart sont des variétés ProSpecieRara. Selon leurs propriétés, les fruits sont transformés en jus, confitures, sirop, fruits secs ou schnaps.