

Pain du partage

La passion de la valeur ajoutée

En 2020, les boulangeries-pâtisseries qui participent à l'action Pain du partage soutiendront à nouveau la Campagne œcuménique d'Action de Carême et de Pain pour le prochain. Sur chaque pain solidaire vendu, 50 centimes bénéficient à des paysans dans les pays du Sud. Marco Berwert, de Stalden (OW), est impliqué dans cette campagne depuis le début.

Marco Berwert plonge sa main dans un sac de farine, en saupoudre une poignée sur la table en bois de sa boulangerie, y dessine un grain de blé avec son doigt et commence à raconter. A partir des composants du grain, il explique les types de farine, de pâtes et de pains. Ses yeux brillent. « La mie est un peu plus compacte dans le pain « Schwander », mais celui-ci reste frais très longtemps », dit-il à propos de la recette qu'il a lui-même créée. Le boulanger est la quatrième génération à diriger l'entreprise. Depuis près de 130 ans, le commerce approvisionne les habitants de Stalden et des environs en produits de boulangerie frais.

Des ingrédients naturels et locaux

Marco Berwert et son équipe se trouvent sur un marché très compétitif. « La pression de l'industrie est énorme et le respect des aliments (de ce qui est derrière ceux-ci) a malheureusement été quelque peu perdu », regrette-t-il. Le label d'IP-Suisse Naturel lui permet de se démarquer et reflète sa position : « Je dois m'engager pour ce que je fais ».

Naturel signifie ne pas utiliser d'additifs artificiels. Cela demande une grande sensibilité pour le métier. En outre, Naturel s'intéresse toujours à l'ensemble de la chaîne de valeur ajoutée, du producteur de céréales au boulanger. Le blé a été traité sans pesticides et les ingrédients proviennent tous de la région. « Bien sûr, j'aimerais que ma boulangerie soit en plein milieu du champ de blé », ajoute Marco Berwert avec un sourire. Sa boulangerie dans ce village pittoresque avec vue sur les montagnes enneigées



Marco Berwert : « La pression de l'industrie est énorme et le respect des aliments a malheureusement été quelque peu perdu. »

de la vallée de Sarnera n'est pas une mauvaise alternative.

Une chaîne de valeur ajoutée durable a son prix. « Cela en vaut la peine », dit-il, même si tous les clients ne veulent pas payer un prix légèrement plus élevé. Il faut juste leur parler, selon lui.

« On s'en sort bien par rapport à d'autres »

La pression de l'industrie : un sujet qui touche également Action de Carême et Pain pour le prochain dans leur travail dans les pays du Sud. Les accords de libre-échange favorisent les semences industrielles. Des lois sur les semences interdisent de plus en plus aux petits paysans de commercialiser, d'échanger ou de multiplier leurs

variétés de semences traditionnelles. Ils doivent acheter les semences des multinationales et beaucoup d'entre eux s'endettent. « Par rapport à d'autres pays, nous nous en sortons encore très bien en Suisse », souligne Marco Berwert.

L'action de solidarité menée par les organisations de développement depuis 2008 est pour lui une cause importante. Cinquante centimes pour chaque pain vendu profitent à des familles paysannes d'Afrique, d'Asie et d'Amérique latine, grâce à toutes les boulangeries-pâtisseries concernées, cela représente 40 000 francs par an. Pendant la campagne, le boulanger propose le pain « Schwander » sous forme de pain à partager en trois morceaux. « De cette façon, il peut

être facilement séparé et partagé avec les autres dans un esprit de solidarité », explique Marco Berwert en époussetant joyeusement la farine de ses mains.

Madlaina Lippuner,
Action de Carême

Inscriptions ouvertes

L'action « Pain du partage » a lieu 26 février au 12 avril. Les bénéfices permettent à des familles paysannes de défendre leur droit à l'alimentation. Inscrivez-vous dès maintenant sur www.voir-et-agir.ch/pain ou par téléphone au 021 617 88 81.