

(ca. 3'526 Zeichen)

Quelle est la valeur de notre pain quotidien ?

La FSPC a pris connaissance avec inquiétude de l'annonce faite par Aldi de vendre une livre de pain à 99 centimes. Il ne s'agit en aucun cas d'un geste purement charitable envers les consommateurs, mais bien d'une campagne marketing, car rares sont ceux qui achètent uniquement un pain, la plupart des clients achetant également d'autres produits. Alors qu'auparavant, c'était la fraîcheur et la qualité du pain qui devaient attirer la clientèle, c'est désormais son prix bas.

Même si les détaillants affirment supporter eux-mêmes les baisses de prix et ne pas les répercuter sur les fournisseurs, la pression va augmenter au sein de la chaîne de valeur. Mais en tant que producteurs, nous ne pouvons pas payer les pots cassés de la guerre des prix menée par les détaillants. Il est particulièrement choquant que les grands distributeurs, y compris les discounters, augmentent constamment leurs exigences envers nos produits (qualité, analyses plus fréquentes), tout comme les exigences en matière de performances écologiques (durabilité). Dans ce contexte, les détaillants se sont prononcés fin septembre, dans le cadre de l'« Alliance climatique pour l'agriculture », en faveur d'une réduction des émissions de gaz à effet de serre tout au long de la chaîne de valeur. Cela inclut également la rémunération des prestations fournies par les producteurs. Comment cela sera-t-il possible avec des prix de vente si bas ?

Un pain qui rassasie vraiment

Un pain de qualité, fabriqué à partir de céréales naturelles, apporte à l'organisme des nutriments durables. À l'inverse, les pains industriels, souvent produits en très grandes quantités à l'aide d'additifs et de procédés accélérés, peuvent être moins nutritifs et moins digestes. Si nous recherchons toujours le prix le plus bas, notre santé peut en pâtir. Le coût réel du « pain à 99 centimes » se retrouve souvent ailleurs : dans le système de santé, dans la perte de savoir-faire, dans la disparition d'emplois et de places de formation au niveau local.

Le vrai prix du pain

Avant qu'un pain ne passe du champ à la table, toute une industrie s'occupe de sa fabrication :

- Les agriculteurs cultivent des céréales de la plus haute qualité selon des normes durables et écologiques. Il faut environ 9 mois entre les semis et la récolte, pendant lesquels les cultures sont entretenues et soignées.
- Dans les centres collecteurs, les grains sont soumis à un premier contrôle de qualité et à un nettoyage, avant d'être soigneusement transformés par les meuniers.
- Les boulangers pétrissent, fermentent et cuisent ensuite leur pain selon des méthodes traditionnelles, souvent avec de longs temps de fermentation, afin de produire et de vendre un pain digeste, savoureux et nutritif.

Ce travail a sa valeur et assure la subsistance de nombreuses personnes engagées. Le vrai prix du pain n'est pas le prix de la spéculation, mais le prix du respect : le respect de la terre, des céréales et du travail humain.

FSPC / Berne, le 21 octobre 2025

Pour plus d'infos

Fritz Glauser, Président

Pierre-Yves Perrin, Directeur

079 702 05 44

079 365 42 74

Communiqué de presse

La **Fédération suisse des producteurs de céréales (FSPC)** est l'organisation nationale des producteurs de céréales, d'oléagineux et de protéagineux. La FSPC représente les intérêts des producteurs, œuvre pour le développement des grandes cultures en Suisse, pour une production orientée vers le marché, ainsi que pour la promotion de la qualité et l'acquisition de nouveaux débouchés.

➔ www.fspc.ch