



UN CHAMP ET UN POTAGER EN VILLE

Cultiver des céréales anciennes et des légumes en pleine ville !
C'est la chance que nous avons depuis 2017.

Depuis le début de l'histoire, l'épicerie Batavia propose à Bienne le pain du boulanger Olivier Hofmann de Reconvillier. Du pain à l'engrain, au PurEpeautre Oberkulmer et au seigle cadé, soit des céréales anciennes cultivées à Saules par Elie et Roubina Grosjean (Ici produits Naturels). Mais pourquoi ne pas aller un peu plus loin... En créant un champ plus près, sur le Terrain Gurzelen ! Notre volonté est de valoriser le circuit court et la consommation de produits locaux, rapprocher l'agriculture du consommateur et créer des liens forts entre ce dernier et les vrais aliments.

La première année, c'est de l'engrain, le plus vieil ancêtre du blé et du seigle cadé que nous avons semé sur le Terrain Gurzelen. Les céréales de cette première récolte nous ont permis de boulanger un pain par jour pendant une année. Les années suivantes, avoine nue, pois chiche et sarrasin ont été plantés à tour de rôle pour assurer une rotation des cultures afin de préserver la bonne santé du sol. Enfin, le fruit de chaque récolte se retrouve sur les étagères de notre épicerie.

Et l'aventure continue et se diversifie puisque depuis 2021, une bande du champ sur le Terrain Gurzelen est dédiée à la culture maraîchère en collaboration avec LangSAMER.

EIN ACKER UND EIN GEMÜSEGARTEN IN DER STADT

Alte Getreidesorten und Gemüse mitten in der Stadt anbauen !
Eine tolle Chance, die sich uns seit 2017 bietet .
Schon seit Beginn hat der Laden Batavia in Biel das Brot des Bäckers Olivier Hofmann aus Reconvillier in ihrem Angebot. Brot mit Einkorn, Urdinkel Oberkulmer und Cadi Roggen – alles alte Getreidesorten, die in Saules von Elie und Roubina Grosjean (Ici produits Naturels) angebaut werden.
Warum nicht einen Schritt weiter gehen und die Felder näher zu uns holen? Zum Beispiel in das ehemalige Fussballstadion Gurzelen? Gedacht getan. Also, Feld anlegen und Getreide in unmittelbarer Nähe anbauen! Denn unser Ziel ist es, den Konsum lokal produzierter und authentischer Produkte zu fördern, kurze und direkte Vertriebswege zu ermöglichen und die lokale Landwirtschaft den Konsumenten näher zu bringen.

So haben wir im ersten Jahr auf dem Terrain Gurzelen Einkorn, den ältesten Vorfahren des Weizens, und Cadi Roggen ausgesät. Das Getreide aus dieser ersten Ernte ermöglichte es uns, ein Jahr lang täglich ein Brot zu backen. In den folgenden Jahren wurden abwechselnd Nackt-Hafer, Kichererbsen und Buchweizen gepflanzt, um eine Fruchtfolge zu gewährleisten und die Gesundheit des Bodens zu erhalten. Schliesslich landeten die Erträge jeder Ernte in den Regalen unseres Ladens.

Das Abenteuer geht weiter und wird immer vielfältiger, denn seit 2021 wird ein Streifen des Feldes auf dem Terrain Gurzelen in Zusammenarbeit mit LangSAMER für den Gemüseanbau genutzt.



Illustration: Serafine Frey



IL ÉTAIT UNE FOIS UN POTAGER...

Les légumes du stade, disponibles chez Batavia, sont cultivés par LangSAMER en s'inspirant des principes de la permaculture et de la biodynamie. Au fil des saisons, la belle équipe de Georges Waeber nous livre à vélo salades, radis, pois mange-tout, haricots, courgettes, carottes, pommes de terre, etc.

ES WAR EINMAL EIN GEMÜSEGARTEN...

Das Stadiongemüse, erhältlich bei Batavia, wird von LangSAMER in Anlehnung an die Prinzipien der Permakultur und der biodynamischen Landwirtschaft angebaut. Das tolle Team um Georges Waeber liefert uns per Fahrrad Salate, Radieschen, Kefen, Bohnen, Zucchini, Karotten, Kartoffeln usw. – je nach Jahreszeit.

L'ÉQUIPE :

Batavia Epicerie Moderne,
Ici produits Naturels,
Boulangerie Hofmann,
LangSAMER,
Christian Feller

www.batavia.ch



Batavia est une épicerie de quartier, fine et moderne, nichée dans la vieille ville de Bienne. On y trouve notamment des fruits et des légumes bio, du pain au levain, des vins naturels et des fromages au lait cru. Des produits de tous les jours et des délicatesses locales et durables élaborées dans l'amour du goût et le respect de la terre.

Batavia ist ein feiner, moderner Quartierladen in der Bieler Altstadt. Hier gibt es unter anderem Bio-Obst und -Gemüse, Sauerteigbrot, Naturweine und Rohmilchkäse. Produkte des täglichen Bedarfs und lokale, nachhaltige Delikatessen, die mit Liebe zum Geschmack und Respekt für die Erde hergestellt werden.

