

bioactualités

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

DÉCEMBRE/JANVIER



Le dimanche d'une riche moisson Page 4

Un nouvel élan pour le commerce bio Page 6

Groupe à risque: les cucurbitacées Page 12

Nuremberg, Allemagne
16 – 19.2.2006



BioFach 2006

Le rendez-vous du monde bio

Salon Pilote Mondial
des Produits Bio



L'agriculture biologique porte ses fruits. Conseils, tendances et faits: au salon BioFach!

Les produits bio mettent de plus en plus en appétit. Quelles sont les perspectives d'avenir pour l'agriculture biologique? Le salon BioFach vous informe sur les tendances internationales, les méthodes et les expériences recueillies. C'est le rendez-vous du monde bio! Sous le patronage de l'IFOAM, plus de 2.000 exposants présenteront la gamme mondiale de produits bio, y compris les fournitures agricoles et le matériel pour la vente. Informations sur le salon et le congrès concomitant: www.biofach.com

Organisateur

NürnbergMesse
visitorinformation@
nuernbergmesse.de

Informations

Handelskammer Deutschland-Schweiz
Tel +41 (0) 44.2 83 61 75
Fax +41 (0) 44.2 83 61 00
fairexpert@handelskammer-d-ch.ch

Vols non-stop
Zurich – Nuremberg

BioFach est patronné par



International Federation of
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE



8100110005

Composés minéraux UFA pour exploitations

Notre nouvel assortiment

- UFA 293** riche en phosphore, granulé
- UFA 295** équilibré, granulé
- UFA 197** riche en calcium
- UFA 994** riche en magnésium, granulé
- UFA 995** riche en sélénium, pour le démarrage

Dans votre
LANDI

www.ufa.ch

Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Putzstart

Putzstart est spécialement formulé pour maîtriser les risques autour du vêlage.

Votre potentiel d'économie grâce à Putzstart:
Un retour en chaleur évité: gain = CHF 300.-
Un cas d'acétonémie en moins: gain = CHF 400.-

L'investissement dans Putzstart:
100 kg par vache à la place d'un aliment starter habituel ne représente qu'un investissement de CHF 30.-.

Vos avantages avec Putzstart
Diminution de la perte de poids en début de lactation.
Maîtrise des risques d'acétonémie et d'infertilité.
Bon démarrage de la lactation.

Nous vous conseillons volontiers

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tél. 031 751 20 22
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
et votre conseiller régional

PROVIMI KLIBA

Rytz-Futter für Bio-Betriebe

Les irréductibles

Nous sommes en 2005 après Jésus-Christ. Toute l'Europe cultive des plantes transgéniques. Toute? Non! Un pays peuplé d'irréductibles confédérés résiste encore et toujours à l'envahisseur. Et la vie n'est pas facile pour les multinationales de l'ingénierie génétique qui ont leur siège dans les camps retranchés qui entourent Bâsile.

Ces multinationales expédient leurs graines magiques dans le monde entier, promettant aux hommes de la nourriture pour leurs enfants et pour les enfants de



leurs enfants – et elles en profitent pour les assujettir. Elles voulaient que les paysans de leur petit pays, qu'elles s'imaginaient à tort être leur, cultivent eux aussi leurs graines magiques pour qu'elles pénètrent insidieusement dans les cuisines de

cette brave population. Enjeu pour elles: des milliers, des millions de sesterces.

Mais voilà que les paysans de ce charmant petit pays se sont ligués avec les boulangers, les bouchers, les aubergistes et les commerçants – et avec leur clientèle – contre ces graines magiques que personne ne voulait semer ou manger. Même s'ils se disputaient et se jalouaient souvent, ils se sont levés d'un bloc quand il a fallu refuser les graines magiques, et ils ont constaté que «unis, nous sommes invincibles!»

Cette découverte les a rendus forts. Dès ce moment, ils ont décidé eux-mêmes ce qu'ils voulaient semer et manger. Ensuite, ils ont transmis cette conscience à leurs enfants et aux enfants de leurs enfants. Ils ont cultivé avec amour leurs propres semences, et ils ont bientôt pu constater à quel point le prestige à bon marché vaut peu de chose comparé à l'autonomie, à l'indépendance et à la liberté. Un grand renouveau traversa alors ce petit pays, et le monde entier, qui l'observait, dut reconnaître que le courage et l'opiniâtreté permettent de déplacer des montagnes. Dans toute l'Europe et même dans le monde entier, l'intrépidité de ce petit pays a redonné force à la résistance à l'envahisseur transgénique. Nos confédérés ne s'arrêteront bien sûr pas très longtemps à ces considérations. Bientôt ils se rassieront confortablement, se chamaille- ront comme jamais, retrouveront leurs champs, leurs semences et leurs bonnes vieilles habitudes. Ils auront cependant au moins appris une chose: la tyrannie ne peut exister que si on la tolère.

A. Schädli

Alfred Schädli

Idee: Marion Morgner, René Goscinny, Albert Uderzo

bioactualités



4



6



8



10



11



16

ICI ET MAINTENANT

4 Le dimanche d'une riche moisson

La conseillère nationale des Verts Maya Graf a été une des actrices principales de la campagne en faveur de l'initiative «sans OGM». Comment a-t-elle vécu la victoire?

6 Un nouvel élan pour le commerce bio

Le potentiel commercial du bio est intact. De nouveaux supermarchés bio et services de livraison misent sur un large public.

MARCHÉ

8 Le lait bio est-il en crise?

Un extrait du nouveau rapport laitier et un regard dans le travail de marketing de Bio Suisse.

10 Lancement d'une «vraie» viande séchée des Grisons

PRODUCTION

11 Nouvelle demande pour le sucre biologique suisse

2006: il sera de nouveau possible de cultiver des betteraves sucrières bio.

16 Campagne pour les cucurbitacées

Certains sols sont contaminés par des résidus de pesticides organochlorés. Bio Suisse aide à les déceler.

BIO SUISSE

12 La réforme structurelle est sous toit

Les délégués des organisations membres ont doté Bio Suisse de nouvelles structures.

14 Restructuration du département marketing

15 L'agenda 2006 de Bio Suisse

RUBRIQUES

18 Directives

22 Consommation

20 Brèves

21 Petites annonces

23 Agenda

23 Impressum

Couverture: La conseillère nationale Maya Graf fêtant le succès de l'initiative «sans OGM». Photo: Béatrice Devènes ©

Un dimanche de riche moisson

Maya Graf, paysanne bio de la région bâloise et conseillère nationale, a été l'une des actrices principales de la campagne en faveur de l'initiative «sans OGM». Le bio actualités l'a accompagnée à la fête de la votation et dans l'ivresse de la victoire.

Ce matin du 27 novembre, en ce dimanche de votation pour laquelle les paysans, les consommateurs et les organisations écologiques ont travaillé pendant des années, Maya Graf, paysanne bio de Sissach BL et conseillère nationale des Verts, est assise, étonnamment calme, dans le train qui l'emmène à Berne. Elle allait à la fête organisée pour la votation à Ortschaften bei Bern. Non qu'elle ait été convaincue d'avance qu'elle pourrait rentrer le soir à la maison avec la victoire de l'initiative «sans OGM» sous le bras. Au contraire, elle ne savait pas comment la votation allait tourner. «J'ai un bon pressentiment, mais je peux aussi m'imaginer que le résultat soit un non assez serré», expliquait la politicienne, qui savait per-

tinement que, en cas d'échec, elle aurait une pilule amère à avaler et qu'elle aurait à se justifier devant les médias.

«Cette fois, on va y arriver»

Peu avant midi, premier soulagement partiel. Maya Graf reçoit un appel de Genève qui lui communique le résultat du vote par correspondance: 66 pour-cent de oui. «Cette fois, on va y arriver», a pensé Maya Graf à partir de ce moment-là. D'autres soulagements suivent dans la demi-heure, venant tout d'abord du canton de Glaris avec 57,9 pour-cent de oui, suivi d'autres cantons, vite comptés car petits, mais qui permettent cependant à la carte de Suisse du studio de la Télévision suisse de devenir de plus en plus verte. Chaque nouveau succès régional était accueilli par un applaudissement retentissant de la communauté festive réunie dans la «Heubühni» de la ferme de la famille Rüedi. Au début de l'après-midi, Claude Longchamps fournissait la première extrapolation, qui prévoyait 55 pour-cent de oui. Vinrent ensuite les deux Bâle, qui ont – même si c'est à une courte majorité – aussi accepté l'initiative, puis les autres cantons romands avec leurs brillants résultats, après quoi le résultat était acquis avant même que soit terminé le dépouillement des deux cantons les plus peuplés, Zurich et Berne.

Tout au long de la campagne, la triomphante Maya Graf, présidente du Groupe de travail génie génétique (GTG) a été une personnalité fort demandée pour des interviews à la radio, à la télévision et dans la presse écrite. Elle a toujours affirmé que l'enjeu ne se limitait pas aux cinq années de moratoire, mais qu'il s'agissait aussi de la future orientation de la politique agricole. En effet, l'ingénierie agrogénétique mise entre autres sur la dépendance de l'agriculture à l'égard des trusts de l'agrobusiness et sur la globalisation de la production alimentaire. Le peuple suisse a maintenant montré clairement ce qu'il veut manger et ce qui doit être cultivé dans le pays: «La population veut des aliments sans OGM produits par l'agriculture biologique. La souveraineté alimentaire est – faut-il le rappeler – un besoin fondamental des gens.»

Place à l'application

Pour cette activiste anti OGM, le quotidien parlementaire reprenait ses droits dès le lundi suivant la fête de la victoire: il s'agit maintenant d'utiliser politiquement le capital engrangé grâce au oui. «Nous exigeons que le Conseil fédéral réoriente tous les accords commerciaux, par exemple l'accord de libre-échange avec les USA, en fonction de la décision de dimanche.» Graf explique qu'il est en effet impossible de conclure ce contrat tel quel après le vote de ce week-end, et qu'il faut en outre absolument réorienter la politique agricole et la recherche en fonction du verdict du peuple, notamment en soutenant l'agriculture biologique et la recherche bio plus judicieusement que jusqu'à maintenant. Dans ce domaine, la Suisse pourrait jouer un rôle important en Europe et s'ouvrir de nouveaux marchés.

Avec la problématique des cultures OGM, la Suisse s'est placée dans une discussion des plus actuelles en plein centre de l'Europe. «Tous les pays cherchent des solutions pour la coexistence», constate Maya Graf, «et il y a des pays qui, comme l'Autriche, veulent rester sans OGM mais n'y arrivent pas sur le plan juridique: la Haute-Autriche voulait ancrer ce principe dans la loi, mais elle a été rappelée à l'ordre par Bruxelles.» Les denrées alimentaires revêtent une valeur particulière en Europe car elles font partie de la culture, et les gens aimeraient une alimentation naturelle, dit encore Graf.

«C'est devenu un mouvement»

La Conseillère nationale, qui s'est très fortement engagée pour l'initiative depuis son lancement jusqu'à la votation, p. ex. avec le film «Mais im Bundeshaus», a accumulé au niveau régional et national de très bonnes expériences de collaboration au sein de la paysannerie. Les paysans ont par exemple réussi à Sissach une action en faveur d'une agriculture sans OGM, marchant à travers le village avec des sonnailles, sustentés par la laiterie et la Coop. Le maître boulanger avait offert des petits pains qui avaient été distribués aux passants. «Une superbe expérience», se souvient Graf: «à partir de là, j'ai su que



La fête pour la votation de l'initiative «sans OGM» au «Heubühni», à Ortschaften, près de Berne. Confiante, Maya Graf attend les premiers résultats du dépouillement.

l'initiative sans OGM était devenue un mouvement.»

La «Heubühni» accueillait aussi ce jour-là la conseillère aux États Simonetta Sommaruga, qui, en permanence sur brèche, avait passé d'émission de télévision en émission de télévision. En tant que présidente de la Stiftung für Konsumentenschutz, elle estime qu'avoir réussi à imposer cette initiative contre la volonté du Conseil fédéral et du Parlement est un immense succès pour l'alliance entre les organisations paysannes et les organisations de protection des consommateurs et de l'environnement: «il s'en dégage aussi des perspectives d'avenir, car cette alliance peut générer une majorité et envoyer des signaux dont même la scène internationale doit prendre connaissance.» La recherche doit maintenant trouver et rendre possibles des stratégies qui, contrairement aux manipulations génétiques («On doit arrêter avec ça, car c'est mal accepté par la population.»), assurent la réussite de l'agriculture durable.

Une attention mondiale

L'importance internationale de la votation du 27 novembre a été soulignée par Floriane Koechlin, une anti OGM qui a des relations dans le monde entier: «C'est un signe formidable pour les pays les plus pauvres, car maintenant, si l'industrie veut disséminer des plantes transgéniques pour les cultiver en grand, les Indiens peuvent dire: oui mais quoi, et vous n'avez pas le droit de le faire chez vous? devons-nous donc faire les cobayes pour les pays riches?»

En Europe et dans le monde entier, les organisations écologiques louchent vers la Suisse, affirme Beat Jans de Pro Natura, car il n'y a encore nulle part ailleurs un moratoire qui soit inscrit dans une Constitution: «Aujourd'hui, on ne triomphe pas seulement en Suisse.»

Les articles parus dans grands quotidiens

Rarement si souverain

L'approbation d'une initiative populaire est relativement rare. Dans l'histoire de la Suisse, cette initiative «sans OGM» est en effet seulement la quinzième que le peuple et les cantons approuvent. L'approbation d'une initiative par l'ensemble des cantons est encore plus rare: ce n'est que la deuxième fois de notre histoire que tous les cantons approuvent à l'unanimité une initiative populaire: même le canton de la chimie par excellence, Bâle-Ville, l'a acceptée.

als



Photo: Béatrice Devènes ©

Maya Graf recevant par téléphone de Genève un premier signal positif. À gauche Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, et, derrière, le conseiller national zougouis Jo Lang.

du monde entier prouvent que cet intérêt international n'est pas une chimère: New York Times, ABC News, Sydney Morning Herald, et même un quotidien chinois, ils furent nombreux à commenter l'instauration du moratoire.

Quelle recherche?

Dans les jours qui ont suivi la votation, l'industrie a réclamé qu'on fasse sortir la recherche de Suisse. Koechlin, à ce sujet: «C'est ce qu'elle répète à l'envi depuis longtemps, et la délocalisation de la recherche bâloise bat déjà son plein actuellement.» En outre, la recherche en ingénierie génétique ne représente qu'une petite partie de la recherche. Il y a aussi de très bonnes recherches, p. ex. au FiBL – et même

chez Syngenta. «La question est tout simplement de savoir quelle recherche nous voulons. Le Souverain s'est exprimé très clairement à ce propos.»

Tard dans l'après-midi, les équipes des trois télévisions suisses démontent les caméras et les projecteurs qu'ils avaient installés dans la «Heubühni», et Maya Graf a pris le bus navette pour aller à la gare de Berne pour prendre le train de Bâle. Dans le train, elle a repensé à ce dimanche qui a apporté une riche moisson – du travail pour de nombreuses années. Elle est rentrée à la maison, à la ferme, avec cette victoire qu'elle va maintenant pouvoir fêter en famille, sans devoir se plier aux obligations de ses charges.

Alfred Schädeli

Un nouvel élan pour le commerce bio

Les agriculteurs ne sont plus aussi pressés de se reconvertir au bio qu'il y a quelques années. Pourtant, le bio a encore un potentiel économique. Au lieu de miser sur les consommateurs bio de toujours, de nouveaux supermarchés bio et services de livraison prospectent maintenant un large public – de préférence nanti d'un bon revenu.

L'image positive du bio se confirme, et ses parts de marché ne cessent d'augmenter. Les temps où les agriculteurs se ruiaient sur la certification Bourgeon sont pourtant révolus: Bio Suisse n'attend pour la fin 2005 qu'un petit 2 % de nouveaux paysans Bourgeon venant grossir ses rangs. Cette retenue pourrait cependant se faire prochainement bousculer par un nouvel élan, car c'est justement ce que trois nouveaux concepts de commercialisation cherchent à obtenir en bio: la société bio-direct AG livre aux privés leurs achats bio dans toute la Suisse, la coopérative Rägeboge (l'arc-en-ciel) de Winterthour abandonne l'image du petit magasin et réalise un vaste supermarché, et Albert Keel veut développer toute une chaîne de supermarchés bio placés sous la marque Yardo. Ce n'est pas la marchandise certifiée qui manque, c'est surtout les structures de commercialisation: «Le bio mérite d'occuper plus de place», affirme Keel pour résumer les nouvelles tendances du marché bio. «Finalement, la Suisse est un pays bio.»

On cherche de nouveaux clients

Keel prévoit que le premier supermarché Yardo sera inauguré à St.-Gall en janvier prochain. «Le supermarché bio s'installera au 33 de la St. Leonhardstrasse, à un endroit super nickel», souligne-t-il. Cet ancien directeur de Reform Müller veut proposer 6'000 produits de l'agriculture biologique contrôlée sur 450 mètres carrés. Un rayon de cosmétiques naturels et un rayon traiteur complèteront l'assortiment des produits frais. En comptant les services supplémentaires comme les cours de cuisine, les conseils diététiques et le service de livraison, la filiale st.-galloise devrait réaliser un chiffre d'affaires de 4,5 millions de francs pour la première année. D'autres succursales sont prévues dans des centres comme Bâle, Zurich ou Lucerne, mais tout dépend de quand Keel trouvera les immeubles adéquats. En plus des magasins principaux, il est aussi pensable d'avoir des magasins plus petits en franchise, et le concept devrait pouvoir être exporté d'ici trois ou quatre ans.

Keel ne veut pas révéler qui participe au financement de la société anonyme, pas plus d'ailleurs que le montant de l'investissement nécessaire à la réalisation de Yardo. Les prix des produits devraient s'aligner sur ceux des grands distributeurs. L'opération s'adresse à une clientèle moyenne à aisée, mais Keel, promoteur de 48 ans, espère aussi toucher un public jeune. La présentation de l'ensemble adopte donc un style moderne: «Ça doit avoir l'air beau, et on doit identifier l'offre du premier coup d'œil», explique Keel, pour qui le principal est que «les consommateurs et consommatrices qui viennent au supermarché sachent que tout est bio.» Cela signifie qu'ils ne devront pas, comme à la Migros ou à la Coop, chercher les produits bio ou se rabattre sur des compromis.

Des loyers exorbitants

Cette future concurrence touchera probablement surtout les magasins bio indépendants. «Il y a déjà une offre pour chaque segment de clientèle, et la concurrence augmente sans cesse», dit Ursina Tischhauser, du «Stadtladen» de St.-Gall, un magasin moderne qui marche étonnamment bien, réalisant ces dernières années un chiffre d'affaires de plus d'un million de francs. «Mais St.-Gall est une ville assez petite, et on verra s'il y a suffisamment de nouveaux clients pour un nouveau marché bio», dit Tischhauser.

On peut douter que Yardo arrivera à piquer des clients aux grands distributeurs: l'année passée, le commerce biologique spécialisé a réalisé un chiffre d'affaires de 175 millions de francs, tandis que Coop et Migros totalisent un chiffre d'affaires de 896 millions de francs avec leurs assortiments bio. On peut considérer que de tels résultats sont possibles à cause de la très grande surface de vente disponible au total, mais cela peut aussi être le signe que la clientèle apprécie justement la possibilité d'acheter de tout – un peu en bio, le reste en conventionnel – dans chaque grande surface.

Un autre sceptique est l'expert bio bernois Matthias Wiessmann: «Le marché bio n'a pas beaucoup de marge de manœu-

re.» On peut encore s'offrir un magasin de 450 mètres carrés à St.-Gall, mais les loyers sont autrement exorbitants dans les grands centres comme Zurich. Par contre, l'expérience montre que les chances du commerce spécialisé s'améliorent s'il change et se modernise. «Les clients ne devraient pas avoir d'obstacles à surmonter avant d'entrer dans un magasin», dit Wiessmann.



Assurer le contact avec la clientèle

La coopérative Rägeboge (l'arc-en-ciel), de Winterthour, montre comment appliquer ce bon conseil: montagnes de légumes visibles de l'extérieur, larges passages entre les rayons et beaucoup de lumière caractérisent en effet le plus grand supermarché bio de Suisse. Alimentation, droguerie naturelle et bistrot bio s'étalent sur 650 mètres carrés. «Ici, la clientèle trouve tout ce qui peut lui faire plaisir, du pain aux cosmétiques naturels en passant par la viande et les légumes», dit Susanne Geilinger, membre de la direction. La coopérative avait d'abord commencé avec deux magasins de quartier, dont celui de l'Obertor existe toujours.

Pour l'année prochaine, Jürgen Küng, le directeur de Rägeboge, escompte un chiffre d'affaires de 5,8 millions de francs. L'aspect aéré et moderne, loin du look soccolis-macramé, plaît bien à la clientèle, même s'il y a quelques critiques pour déplorer que «l'atmosphère très



Photos: zvg

Les paysans et paysannes de l'équipe de bio-direct (en haut), le nouveau supermarché bio Yardo qui doit s'ouvrir à St.-Gall en janvier (à gauche), beaucoup d'espace dans le supermarché bio Rägeboge de Winterthur (à droite), et enfin le «paquet bio-direct» (en bas).



personnalisée d'avant se perd un peu», ajoute Geilinger. Finalement, il n'y a pas seulement plus de personnalisation, mais aussi plus de clientélisation. Cependant, vu qu'un magasin bio sans conseil n'est pas vraiment un magasin bio, Rägeboge continue d'accorder beaucoup d'importance aux contacts avec les clients.

Un magasin fermier au bord de la route cantonale

Un concept sans surface de vente onéreuse, avec peu de personnel et quasiment pas de stock, telle est l'idée de bio-direct à Oftringen AG. Depuis le mois d'août, cette société livre des produits bio dans toute la Suisse. Les commandes se font par Internet. Dans la région Aarau-Olten-Gäu et jusqu'à Lucerne et Berne, ses propres véhicules livrent aux clients tout l'assortiment y compris de la viande réfrigérée. En dehors de cette région, qui ne cesse d'ailleurs de s'agrandir, le paquet bio est envoyé par colis express, mais sans produits réfrigérés. Le catalogue, qui comprend l'assortiment usuel qui va des denrées alimentaires aux lessives, indique toujours le fabricant en plus du prix. Comme les supermarchés, bio-direct fait aussi des actions.

«Nous vendons nos produits dans le magasin de la ferme et nous travaillons aussi pour les grands distributeurs, mais nous voulions nous rendre un peu plus

indépendants», explique Dieter Scheibler, un des cinq membres fondateurs et producteur de bio-direct AG. La société anonyme cherche une clientèle qui désire pouvoir commander tous ses achats au même fournisseur. «Un seul magasin fermier ne peut bien sûr pas proposer ce service», dit Scheibler. Voilà pourquoi lui et ses acolytes se sont regroupés avec le plus grand nombre possible de producteurs. Et il en vient constamment des nouveaux.

Les producteurs amènent des clients

La condition est que les produits soient d'excellente qualité bio et disponibles en assez grandes quantités, car le système repose sur la disponibilité de la marchandise: si une mère de famille professionnellement active commande jusqu'à 17 heures une livre de gruyère, six litres de lait et deux kilos de courgettes, elle doit pouvoir recevoir la marchandise le lendemain. À l'entendre, on comprend que Scheibler soit heureux que sa clientèle commande plutôt des paquets de 100 à 200 francs que des livraisons minimales de 40 francs. Une centaine de clients font actuellement des commandes à Scheibler et à ses collègues; actuellement, 30 paquets sont em-

ballés et envoyés chaque semaine. L'objectif visé est une centaine de commandes par semaine, et Scheibler pense atteindre cet ordre de grandeur cette année encore, car, finalement, le cercle des clients s'accroît aussi

grâce au noyau des producteurs.

Scheibler balaie la question de l'éventuelle concurrence que bio-direct ferait à d'autres agriculteurs bio: «Si des paysans bio achètent à d'autres paysans bio, ils se soutiennent mutuellement.» Il y a cependant encore beaucoup à faire – pour activer le véritable potentiel du bio: «Si tous ceux qui sont convaincus par le bio mangeaient vraiment bio, cela donnerait à toute la branche un énorme élan.»

Annett Altwater, pigiste à l'agence de presse Kohlenberg de Bâle



Pour en savoir plus: www.yardo.ch; www.bio-direct.ch



Le lait bio est-il en crise?

Ces dernières semaines, le lait bio a fait l'objet d'un énorme travail médiatique et de discussions aussi bien entre consommateurs qu'entre paysans. Le rapport laitier 2005 de Bio Suisse publie les chiffres concrets de l'offre et de la demande de lait bio, les prix à la production à et la consommation, ainsi que les taux de croissance des différents marchés sectoriels. Un extrait.

Bio Suisse veut apporter de la transparence sur les marchés bio et fournir aux partenaires commerciaux des instruments de planification utiles. Le rapport laitier est là pour atteindre ces objectifs dans le domaine du lait bio. L'offre et la demande sont estimées respectivement sur la base du total de tous les contingents et sur une enquête écrite effectuée auprès des principales entreprises de fabrication de produits laitiers bio, mais aussi sur la base de l'expérience et des discussions avec le commerce. Les données bénéficient donc d'une grande fiabilité.

L'offre et la demande

Pour la comparaison de l'offre et de la demande, c'est donc le total des contingents de production des paysans bio qui fait foi du côté de l'offre. Avant, la quantité de lait bio effectivement mis sur le marché comme tel était importante. Cette différenciation est en ce moment devenue inutile, car cet accès au marché est aujourd'hui garanti au quasi cent pour-cent de la production. Du côté de la demande, c'est la quantité totale de lait bio transformé en produits bio qui est déterminante.

Le marché du lait bio stagne. Si on ne peut rien changer du côté de l'écoulement, le surplus de l'offre atteindra en 2006 entre 40 et 50 millions de kilos. Un surplus de 10 à 15 millions de kilos doit être pris en compte si on veut pouvoir assurer l'approvisionnement continu du marché malgré les fluctuations de la production, mais,

Marché sectoriel	Croissance du marché sectoriel bio	Croissance du marché sectoriel global	Proportion du bio dans le marché sectoriel global
Fromage	4%	1%	3%
Yogourt, séré	-8%	-3%	21%
Lait de consommation	0%	4%	10%
Crème de consommation	-16%	-2%	2%
Conserves de lait	-7%	0%	1%
Beurre	-15%	-1%	5%
Produits laitiers frais	20%	19%	2%
Autre valorisation	4%	1%	1%
Total	-3%	1%	4%

Croissance et proportion bio des marchés sectoriels (période de septembre à août des années 2003/2004 et 2004/2005. Source: recensement représentatif de la demande).

selon les estimations, le surplus de lait bio atteindra en 2005 trois à quatre fois cette quantité. Pour arriver à éliminer ce déséquilibre du marché sans provoquer une baisse des prix aux producteurs et sans passer par une diminution de la production, il faudrait faire d'énormes efforts du côté de l'écoulement.

Développement du marché

Les trois principaux marchés sectoriels du marché suisse du lait sont le fromage, le lait de consommation et le beurre, qui, en représentant 86 % du marché du lait bio, y font la pluie et le beau temps. Le lait de consommation et le fromage, qui pèsent chacun environ un tiers du marché du lait bio, sont diversement représentés sur le marché global: le fromage bio y a une part de marché de seulement 3 pour-cent. Cela signifie qu'il y a ici un grand potentiel. Le produit laitier bio par excellence est le lait

de consommation, dont la part de marché atteint un remarquable 10 pour-cent, quand le yogourt et le séré bio atteignent ensemble une part de marché de 11 pour-cent du marché global du lait et le beurre bio seulement 5 pour-cent.

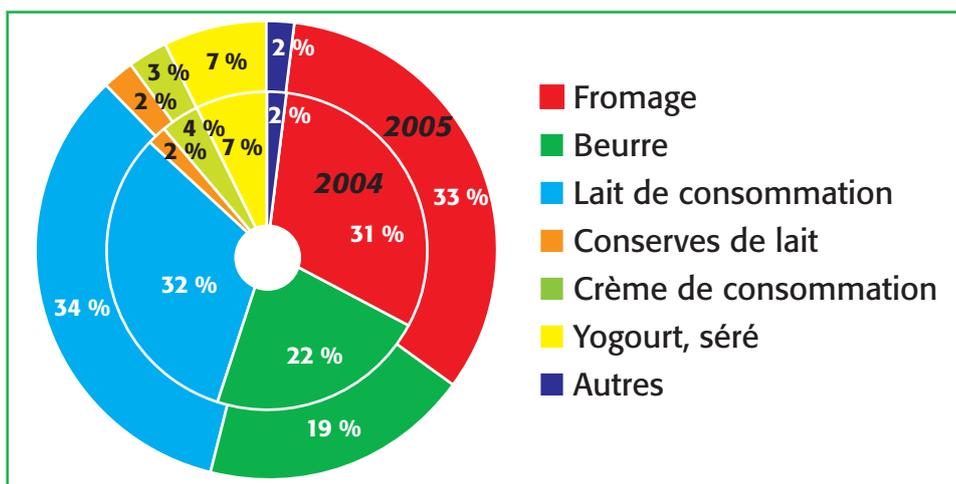
La croissance globale était de moins trois pour-cent pour la période concernée, mais elle est actuellement de nouveau positive. Si on regarde une année ou deux plus loin en arrière, elle se situe environ à zéro pour-cent. La part de marché est globalement de quatre pour-cent.

Comment continuer?

Le lait bio se trouve dans une situation difficile à cause de plusieurs facteurs, dont voici les principaux: un *trop grand* surplus de l'offre, des prix à la production toujours plus bas, et des différences de prix souvent très grandes entre bio et conventionnel au niveau des prix à la consommation. L'engagement et la capacité d'innovation de tous les producteurs et fabricants sont décisifs. Dans certains secteurs comme par exemple le fromage, une croissance de 5 pour-cent est encore tout à fait possible. Coordination nationale du marché, innovation et marketing, mais aussi attitude convaincue de l'agriculture biologique à l'égard des consommateurs, sont à n'en pas douter les conditions de base du futur succès de la commercialisation du lait bio.



Pierre Coulin, Product manager
Lait et Viande de Bio Suisse





Photos: brainstore

Bien plus qu'une séance ordinaire: ce processus non conventionnel de production est celui de la fabrique d'idées «BrainStore» de Bienne, qui trouve important de donner aussi aux solutions non conventionnelles la possibilité de s'exprimer.

Une centrifugeuse à idées bio

Le marché du lait bio est allé chercher de nouveaux éclairs de génie pour son marketing dans la fabrique d'idées «BrainStore» de Bienne. Les penseurs étaient des paysannes bio créatives, des laitiers, de jeunes consommatrices et des chasseurs d'idées professionnels. C'est couchés, assis, debout, immobiles ou en mouvement qu'ils ont tous poursuivi le même but: écouler davantage de lait bio.

Les producteurs de lait bio ont décidé de procéder pendant l'année laitière en cours à une retenue de 1 centime par kilo de lait bio pour financer des mesures promotionnelles. La Table ronde du lait bio a ensuite formé un groupe de marketing qui a étudié diverses idées de possibles projets. On en est maintenant au tri des idées et à l'examen de leur faisabilité.

Le projet de marketing pour le lait bio s'apparente à une douche écossaise de sentiments contradictoires: alors qu'on aimerait accélérer les choses parce qu'on sait qu'on nous a confié un million et demi de francs, on se rend compte que les contraintes temporelles, la responsabilité et les attentes de résultats nous soumettent à rude effort. Nous abordons en effet des tâches si nouvelles que les «cornes vertes» que nous sommes se trouvent confrontées au monde totalement étranger du quotidien trépidant du marketing. Nous devons continuellement apprendre – notamment à vivre avec l'inquiétude suscitée par un contexte qui brasse de gros moyens financiers et où les garanties n'existent pas. Nous avons par exemple dû longuement débattre avant de pouvoir décider de recourir à la fabrique d'idées «BrainStore» de Bienne pour nous aider à choisir parmi les projets possibles.

Un processus passionnant a été engagé avec BrainStore. La première phase

consistait à trouver le plus grand nombre possible d'idées brutes issues des courants les plus différents possibles. Près de cinquante personnes y ont participé, la moitié ayant été proposées par nous (producteurs, laitiers, commerçants, chercheurs), l'autre moitié étant des experts et des jeunes gens créatifs et non prévenus choisis par BrainStore dans son propre vivier. Une rencontre de deux jours a permis de trouver et d'élaborer des idées pour de nouveaux produits et de nouvelles stratégies promotionnelles. On a écrit, dessiné, bricolé, sculpté. Tantôt debout, tantôt assis, tantôt couchés, tantôt marchant. Le réservoir collecteur s'est rempli à en déborder avec des idées parfois dingues et saugrenues. Ce salmigondis ressemblait à un gigantesque bouquet de fleurs disparates et donnait tout d'abord l'impression d'être la bouteille à l'encre.

Ensuite, filtration et décantation. Nous en sommes maintenant à un concentré d'une quarantaine d'idées dont chacune porte un titre et a été conceptualisée par une image. L'étape suivante consistera à tester la faisabilité technique et l'écho commercial. Les meilleures idées seront ensuite ficelées en paquets de mesures à court, moyen et long terme.

Commercialement parlant, ne pas avoir d'idées ni de stratégie est réellement la variante la plus coûteuse. Dans la situa-

tion actuelle du marché du lait bio, nous ne pouvons absolument plus nous le permettre. Personne ne peut cependant dire si ces idées déboucheront sur un succès commercial, mais il se pourrait aussi que, en tant que «ci-devant pionniers», nous devions de nouveau avoir l'audace de nous lancer dans une voie solitaire qui prête à sourire – histoire de démontrer qu'on n'est peut-être pas si nuls que ça. Certaines réactions positives vont en tout cas dans cette direction.

Thomas Herwig, représentant de la MIBA au sein du Groupe de marketing pour le lait bio



Bio Grischun et Coop lancent une «vraie» viande des Grisons

Des spécialités carnées issues de l'agriculture biologique grisonne sont maintenant commercialisées dans une nouvelle ligne de «vraies» spécialités grisonnes de viande séchée. Coop a démarré ce projet à fin octobre en partenariat avec Bio Grischun et deux boucheries de la région du Prättigau.

La viande séchée des Grisons ne vient pas toujours des Grisons. La viande séchée des Grisons est bien une indication géographique de provenance (IGP) protégée par la fédération des fabricants de viande séchée des Grisons, mais elle ne stipule pas la provenance de la matière première – seulement le séchage, qui doit se faire dans les Grisons en dessus de 800 mètres d'altitude. On peut donc transformer en viande séchée des Grisons aussi des morceaux de bœuf provenant d'autres régions de Suisse et même de l'étranger, par exemple du Brésil ou d'Argentine.

Valorisation régionale

Dans le cadre de sa ligne de produits «spécialités régionales bio», Coop a lancé au début novembre, en collaboration avec Bio Grischun – l'organisation des paysans Bourgeon des Grisons – et les entreprises du Prättigau «Metzgerei Mark» et «Albert Spiess AG», de «vrais» produits carnés



S'il y a «viande des Grisons» sur le paquet, il y a de la viande des Grisons de dedans – la nouvelle ligne carnée Bio-Regio lancée en partenariat par Bio Grischun et deux boucheries de la région du Prättigau.

grisons comme de la viande séchée des Grisons ou du Salgina-Salsiz. La viande provient exclusivement de bovins bio élevés dans les Grisons. Tous les produits ont en commun le fait que toutes les étapes de la filière de mise en valeur, depuis l'élevage jusqu'au séchage et à l'emballage, doivent

être réalisées dans le canton des Grisons. Cette transformation régionale contribue même au bien-être des animaux, puisque les bêtes ne doivent plus être transportées à travers tout le pays avant leur abattage, ce qui permet de diminuer le stress qu'elles subissent.

L'assortiment comprend pour l'instant quatre spécialités: la viande séchée des Grisons et les rebibes de viande séchée de la société Albert Spiess AG, ainsi que la viande séchée et fumée et le Salgina-Salsiz (saucisson cru pur boeuf) de la boucherie Mark. Toutes ces spécialités sont de toute première qualité et sont fabriquées conformément aux directives Bourgeon. La provenance régionale de ces spécialités carnées est nettement mise en évidence sur les emballages, qui comportent notamment le logo des Grisons. Ces spécialités grisonnes sont vendues dans une trentaine de magasins Coop de Suisse orientale, et, en fonction de la demande, ces produits pourront aussi être vendus dans d'autres régions.

L'effort en vaut la peine

Après un an et demi d'études préparatoires, le lancement de ces produits représente pour Bio Grischun la fin d'une première phase. Pendant cette période, Bio Grischun a transformé en réalité la fameuse «promotion des ventes élargie». En collaboration avec des producteurs Bourgeon des Grisons, avec la Coop et avec des boucheries régionales, Bio Grischun a cherché et finalement trouvé des solutions à des problèmes parfois apparemment insurmontables. Bio Grischun se réjouit grandement de ce lancement et remercie très sincèrement tous les partenaires pour leur excellente collaboration. Bio Grischun est convaincue que des produits tels que ceux-là ne serviront pas seulement les intérêts des paysans bio des Grisons, mais ceux de toute la région.



Photos: Andi Schmid

Visite de la boucherie Mark de Schiers: grand intérêt médiatique le jour du lancement de la nouvelle ligne de produits régionaux.

Andi Schmid,
Directeur de Bio Grischun



Nouvelle demande pour le sucre biologique suisse

À partir de 2006, il sera de nouveau possible de cultiver des betteraves sucrières bio en Suisse. La demande pour le sucre biologique suisse ayant augmenté de manière réjouissante, les sucreries suisses et Bio Suisse cherchent de nouveau des producteurs pour la prochaine saison.

L'écoulement du sucre de betterave biologique s'est fortement amélioré: les ventes de sucre bio ont quasiment doublé cette année. Il semble que l'excellente qualité du sucre de betterave et la baisse de prix qui avait été décidée ont permis de trouver une nouvelle clientèle pour le sucre de betterave bio. Cette situation a permis aux sucreries de reprendre la fabrication de sucre bio. Elles se sont approchées des producteurs avec cette demande. Les producteurs bio aimeraient donc reconsidérer la possibilité de cultiver des betteraves sucrières. Bien qu'il soit déjà relativement tard pour relancer cette production pour l'année prochaine, les sucreries essaient, en collaboration avec le Groupe de travail Betteraves sucrières bio et avec Bio Suisse, de relancer la culture biologique des betteraves sucrières pour la prochaine saison agricole.

Malgré la forte réticence des agriculteurs, de nombreux arguments parlent en faveur de la culture biologique des betteraves sucrières en Suisse:

- culture intéressante pour les fermes bio qui ont de la main-d'œuvre dispo-

- nible (par exemple après l'arrêt de la production laitière;

- peu d'investissements nécessaires (mécanisation existante);

- pas de grands besoins en éléments nutritifs;

- allègement des rotations chargées en céréales;

- récolte précoce;

- gros rendements (50 à 60 tonnes de betteraves sucrières à l'hectare, ce qui donne environ 8 tonnes de sucre);

- sous-produits intéressants comme les pulpes pour l'affouragement des bovins et la mélasse pour la production de levure bio;

- alternative aux légumes de conserve comme les haricots et les pois;

- alternative aux légumes de plein champ comme les carottes et les betteraves rouges, dont la demande stagne.

Conditions pour (re)démarrer cette culture:

- ferme Bourgeon (reconversion terminée);

- surface minimale de 80 ares de betteraves sucrières;

- prix de base: 17.- Fr./dt plus prime pour livraison précoce et primes pour bonne teneur en sucre, bonne extractibilité et faible charge de terre;

- pas de limitation des quantités;

- possibilité de précommander et de recevoir des pulpes de betteraves bio.

Les paysans et paysannes bio qui s'intéressent à la culture biologique des betteraves sucrières peuvent s'adresser à Fritz Blaser, Zuckerfabrik ZAF AG, tél. 032 391 62 35. Vous pouvez aussi demander de plus amples renseignements au Groupe de travail Betteraves sucrières bio et à Bio Suisse (cf. ci-dessous).

Daniel Böhler, Vulgarisateur du FiBL

Pour en savoir plus:

Bio Suisse: Bertrand Bollag, tél. 061 385 96 48.

Groupe de travail Betteraves sucrières bio:

Pour la Suisse romande:

Coopérative PROGANA,

Charly Beyeler, tél. 079 471 45 91.

Pour la Suisse allemande:

Herbert Schlupe, tél. 032 622 39 53;

Gustav Möckli, tél. 052 657 20 86;

Anton Wälti, tél. 071 917 17 90.



La réforme structurelle est sous toit

Lors de l'Assemblée des délégués (AD) du 16 novembre dernier, un an après l'adoption de la première partie de la réforme structurelle, les délégués des organisations membres (OM) de Bio Suisse en ont approuvé à l'unanimité la deuxième partie, c.-à-d. la réforme de la direction de la Fédération. La motion de réexamen de la question des proportions maximales d'aliments fourragers conventionnels a été retirée par l'OM qui l'avait déposée.

Le Comité est maintenant responsable de la direction générale de Bio Suisse, de la coordination de ses instances et du pilotage du secrétariat. Rien d'étonnant à première vue... pourtant, le Comité avait historiquement un rôle nettement moins central. Bio Suisse avait en effet été créée au début des années huitante pour introduire un cahier des charges et un label communs pour toutes les fermes bio du

Lac Léman au Lac de Constance. La certification Bourgeon ayant tout d'abord été effectuée par la Fédération elle-même, elle devait avoir des instances qui pouvaient agir indépendamment du Comité chargé de la politique de la Fédération. Depuis la création de l'organisme de certification bio.inspecta en 1997, les commissions de labellisation de Bio Suisse avaient continué d'assumer la responsabilité des

directives indépendamment du Comité. Maintenant, le Comité, en tant qu'organe central de direction, s'occupe de l'orientation générale de la Fédération ainsi que des directives pour les membres. En acceptant cette réforme, les délégués ont accordé au Comité leur confiance pour la poursuite du développement de la Fédération. Désormais, le Comité choisira les membres des commissions de label-

L'interdiction des variétés hybrides avantagerait les sites défavorisés

Faut-il exclure les variétés hybrides des cultures céréalières biologiques? L'AD se prononcera sur ce sujet au printemps prochain, mais les délégués ont déjà abordé la question.

Un des points d'information de l'ordre du jour de la dernière AD concernait l'interdiction des variétés hybrides dans les cultures de céréales, interdiction qui devrait être introduite dans le Cahier des charges de Bio Suisse sur demande de la Commission technique Grandes cultures. Le Comité veut présenter un document allant dans ce sens à l'AD du printemps prochain pour qu'elle prenne une déci-

sion. Les délégués ont été appelés à étudier cette question le plus tôt possible.

Pascale Cornuz, de la CLA (Commission de labellisation agricole), craint que l'augmentation des rendements rendue possible par les variétés hybrides fasse trop augmenter la pression sur les prix au cours des prochaines années. En outre, vu qu'ils ne peuvent pas être ressemés tels quels en deuxième génération, les hybrides soumettent l'agriculture à une plus grande dépendance à l'égard de l'agro-industrie. Ils ne sont donc pas écologiques. Bio Suisse et le FiBL devront sélectionner de nouvelles variétés adaptées à l'agriculture biologique.

Daniel Otti, le président de la Commission technique Grandes cultures, explique que l'agriculture conventionnelle cultive de moins en moins de seigle: «Avec mes variétés-populations, j'atteins un rendement moyen de 50 dt/ha, tandis que mon voisin conventionnel doit arriver avec ses seigles hybrides à un rendement d'au minimum 80 dt/ha pour obtenir le même résultat économique.» Il pense qu'il est encore possible d'introduire et d'appliquer une interdiction, tandis que ce sera probablement trop tard dans 10 ans car il

n'y aura plus que des variétés hybrides si l'agriculture biologique ne mise pas clairement sur les variétés-populations.

Walter Maurer, de l'Aargauer Biovereinigung, a fait pendant trois ans des essais variétaux pour le FiBL avec des variétés hybrides de seigle. Les seigles hybrides sont plus résistants à la verse et ne sont pas sujets à la germination sur pied, tandis que les variétés-populations ont souvent été déclassées en céréales fourragères. Walter Maurer se trouve donc devant un dilemme: «Mon cœur préférerait aussi semer des variétés-populations, mais c'est économiquement risqué.» De plus, les interdictions ne sont pas toujours la meilleure solution. Ce serait mieux de trouver des projets novateurs pour promouvoir les variétés-populations.

Martin Ott, membre du Comité de Bio Suisse, explique qu'une interdiction des seigles hybrides permettrait de renforcer la position des régions marginales et de mieux promouvoir la biodiversité, car les variétés-populations donnent un avantage aux régions marginales par rapport aux bons sites des régions de grandes cultures.

cv/als



Divers points de vue sur l'interdiction: Walter Maurer (à gauche) n'aimerait pas renoncer aux bonnes propriétés agronomiques du seigle hybride, tandis que Daniel Otti (à droite) veut protéger le prix du seigle en imposant les variétés-populations.



Photos: Thomas Alföldi

Atmosphère détendue après la pause de midi lors de l'AD qui se déroulait au Théâtre municipal d'Olten.

lisation après que les sièges à repourvoir dans ces organes de la Fédération aient été annoncés. Le Comité soumet ensuite ses choix à l'AD pour ratification.

Les commissions de labellisation restent responsables de l'interprétation des cahiers des charges, de la reconnaissance des fermes Bourgeon et de l'octroi du label. Elles continuent aussi de rédiger les règlements. Une motion des Schwyzer Biobauern demandant de soumettre systématiquement tous les règlements à l'AD a été rejetée à une forte majorité. Ce sont donc les organisations de la base qui doivent continuer d'avoir l'œil ouvert sur les règlements: pour qu'un nouveau règlement ou un règlement révisé soit réexaminé, trois organisations membres doivent faire recours contre son entrée en vigueur. Manuela Ganz, présidente du VZSB, a ainsi pu dire lors de l'AD, en forme d'autocritique, que «dorénavant, nous devons de nouveau prendre cette tâche plus au sérieux».

Pas de nouveau changement pour les fourrages conventionnels

Bio Grischun a retiré sa motion de réexamen qui demandait à l'AD de revoter sur la diminution de la proportion d'aliments fourragers conventionnels. Le Conseil fédéral reprendra en effet dans l'Ordonnance bio ce renforcement des directives décidé lors de l'AD du 20.04.2005. Bio Grischun a quand même averti les délégués et les

instances de Bio Suisse des conséquences d'éventuels nouveaux renforcements des directives: «dans les Grisons, nous risquons un éclatement du mouvement bio». André Imfeld, délégué du Haut-Valais, est allé encore plus loin et a menacé de quitter lui-même le Bourgeon en cas de renforcement des directives: Bio Suisse ne devrait pas désavantager encore plus les régions de montagne.

Le budget, simple soupape de sécurité?

L'adoption du budget 2006 a donné matière à des discussions de fond sur les prestations de Bio Suisse. Les délégués ont présenté pas moins de trois motions de suppression, qui auraient touché Bio pool AG (la plate-forme de coordination du bétail de boucherie), la commission technique Lait ainsi qu'un nouveau poste à 80 % pour le secrétariat. Ces motions, qui doivent être comprises avant tout comme des notes de protestation adressées au Comité et au secrétariat, ont été très nettement rejetées. Seul le score du vote sur la motion demandant la suppression de la contribution à Bio Pool AG pourrait être considéré comme une gifle: 48 voix contre, 16 voix pour et 32 abstentions.

Utiliser ou non la mise en consultation du budget comme soupape de sécurité pour la grogne générale des délégués, telle est la question: d'un côté on peut se demander sérieusement si le budget est réellement bien choisi comme paraton-

nerre fédératif, et de l'autre on doit simplement constater que la culture démocratique s'exprime aussi de cette manière-là à Bio Suisse.

Christian Voegeli/als

L'adieu à Otto Schmid et à Günter Schnell

Erwin Ackermann, producteur Bourgeon de Wolfwil (SO) et Ursula Kretzschmar, collaboratrice du FiBL à Frick, ont été élus au premier tour à la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce).

L'AD a pris congé d'Otto Schmid (FiBL) et de Günter Schnell (spécialiste indépendant de l'AQ) par un chaleureux applaudissement. «Otto Schmid avait déjà œuvré en 1979 au développement du premier Cahier des charges, avant même que Bio Suisse existe», a rap-



Max Eichenberger (à droite) prend congé d'Otto Schmid (à gauche).

pelé Max Eichenberger, le président de la CLTC. «Il est une des véritables pierres de base du mouvement bio. Otto Schmid avait compris dans les années septante qu'il fallait regrouper les différents mouvements bio, et il a été l'un des principaux artisans de la création de Bio Suisse, qui s'appelait alors l'AGPBS avant de devenir l'ASOAB.

Restructuration du département marketing

La croissance du marché bio se confirme, et, même si elle est moins forte qu'un temps, elle se stabilise. Une restructuration partielle du secrétariat de Bio Suisse doit permettre d'introduire de nouvelles solutions de marketing pour mieux correspondre aux conditions actuelles du marché. Les collaborateurs de Bio Suisse s'attaquent de bon cœur à leurs nouvelles tâches et font preuve de flexibilité quand des roades sont nécessaires.

Les signaux actuellement émis par le marché permettent de penser que la consolidation de la croissance du marché se confirmera aussi cette année, ce qui ne va pas de soi sur un marché où soufflent de nombreux vents contraires. Polémiques sur les prix, libéralisation du marché et morosité de la consommation dominant en effet les événements. Malgré ce vent froid, le bio persévère et continue d'enregistrer des taux de croissance positifs dans les principaux groupes de produits – et cela même après l'introduction de nouvelles lignes bon marché et après l'entrée en scène d'Aldi.

Cibler la prospection du marché

Au cours de ces dernières années, la communication de base et les projets promotionnels cofinancés par la Confédération ont permis d'atteindre des objectifs im-

portants comme p. ex. un bon taux de notoriété pour le Bourgeon. Il faudra néanmoins intensifier encore ces activités et développer de nouveaux instruments de marketing si on veut pouvoir maintenir la croissance. Continuer à faire monter le taux de notoriété pour dépasser les magnifiques 70 % actuels nécessiterait des investissements démesurés, et la promotion classique des ventes atteindra vite ses limites parce que, pour des raisons d'économies, la Confédération veut diminuer sa participation à son financement.

Il faudra donc encore mieux cibler les activités de prospection du marché. Cela signifie concrètement que la communication et le product management doivent intensifier leur collaboration. Bio Suisse va donc poursuivre la réorientation de son marketing vers une intensification des activités dans le domaine du marke-

ting commercial et dans celui du suivi plus ciblé des clients essentiels.

Et deux ne feront plus qu'un

Cela impose aussi de réorganiser la structure du secrétariat. Les départements de la communication et du product management (PM) seront donc réunis en un seul département à partir du 1^{er} janvier 2006. Cette mesure permettra une meilleure coordination de la communication et du product management, l'objectif étant d'augmenter l'efficacité des mesures prises pour chaque marché sectoriel.

La nouvelle structure du département du marketing a besoin d'une nouvelle direction, et celle-ci ne peut pas être assurée par les collaborateurs actuels. Une offre d'emploi a donc été publiée pour repourvoir le poste de la direction du marketing.

Peter Bucher, qui avait assumé jusqu'ici les tâches du product manager Lait et Viande, change de domaine d'activités pour assumer celles de Key Account Manager (gestionnaire des clients essentiels). Ses tâches au sein du PM ont été reprises par Pierre Coulin, spécialiste du lait récemment engagé à cet effet par Bio Suisse.

Muriel Lehmann et Susanne Büsser changent aussi d'attributions. Muriel Lehmann, qui suit avec brio depuis deux ans le projet planète bio suisse, va prendre la responsabilité du secteur de la communication. Susanne Büsser, qui s'occupe actuellement de la promotion des ventes et du product management Œufs et Volailles, reprendra dès le 1^{er} janvier la direction de planète bio suisse. Elle continuera de s'occuper de la promotion des ventes, mais elle transmettra ses activités pour le product management Œufs et Volailles au futur nouveau responsable du marketing.

Stefan Odermatt,
Directeur de Bio Suisse



Pour commencer quelque chose de nouveau, il faut abandonner quelque chose d'ancien

Je travaille à Bio Suisse jusqu'à la fin de l'année comme responsable de la communication et membre de la Direction. J'ai donc dirigé le département du marketing pendant sept ans, ce qui



m'a permis de participer activement au développement stratégique de Bio Suisse et au développement de sa philosophie du marketing. Ces années ont été pour moi passionnantes et enrichissantes. La mise sur pied de l'équipe de la communication et de celle de planète bio suisse

avec des personnes engagées m'a procuré une satisfaction particulière. La caractéristique d'un bon travail d'équipe est justement le fait que la somme soit supérieure à l'addition de ses parties. Mon travail a été fortement imprégné par les contacts, les discussions et la collaboration avec le commerce, la transformation et la production bio.

À part les denrées alimentaires, je me suis aussi toujours un peu occupée de formation. C'est donc pour moi une joie de me consacrer depuis le 1^{er} janvier 2006 à un nouveau défi: reprendre la direction d'une organisation de formation.

Je quitte donc Bio Suisse après l'avoir dotée de solides structures de marketing, d'une bonne équipe de communication et d'un nouveau Corporate Design relouké et rafraîchi.

Je souhaite à Bio Suisse de toujours savoir se présenter sûre d'elle-même, souligner clairement ses points forts et orienter clairement ses clients, mais aussi de toujours avoir la sagesse de renoncer aux idées de marketing inadaptées au cœur même de la marque du Bourgeon. Le Bourgeon mérite la confiance, et cela depuis vingt-cinq ans. Que cela continue!

Cordelia Galli Bohren

Organe/Réunion	Date	Lieu	Remarques	Organe/Réunion	Date	Lieu	Remarques
Assemblée des délégués				Séances de la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce)			
	19.04.2006	Olten, Théâtre municipal			22.02.2006	Bâle	
	15.11.2006				06.04.2006	Bâle	
Conférence des Présidents					28.06.2006	Bâle	
	01.02.2006	Olten, Buffet de la gare			12./13.09.2006	A l'extérieur	
	05.04.2006				22.11.2006	Bâle	
	06.09.2006				Séances de la CLI (Commission de labellisation des importations)		
	02.11.2006		Jeudi		11.01.2006	Séance	
Séances du Comité					07.02.2006	Conf. tél.	
	17.01.2006	Bâle			22.03.2006	Séance	
	07.02.2006	Bâle			21.04.2006	Conf. tél.	
	14.03.2006	Bâle			16.05.2006	Conf. tél.	
	11.04.2006	Bâle			14.06.2006	Séance	
	16.05.2006	Bâle			24.08.2006	Séance	
	20.06.2006	Bâle			19.09.2006	Conf. tél.	
	11.07.2006	Bâle	Si besoin		26./27.10.2006	Séance	
	15.08.2006	Bâle			21.11.2006	Conf. tél.	
	12.09.2006	Bâle			06.12.2006	Séance	
	10.10.2006	Bâle		Organe/Réunion			
	07.11.2006	Bâle		Date			
	12./13.12.2006	A l'extérieur		Lieu			
Séances de la CLA (Commission de labellisation agricole)				Séminaires			
	10.01.2006	Bâle		Séminaire d'arboriculture biologique	27.01.2006	FiBL, Frick	
	21.02.2006	Zurich		Congrès annuel des maraîchers bio	08.02.2006	Olten	
	21.03.2006	Zurich		Congrès laitier d'automne	23.11.2006	Date prov.	
	20.04.2006	Zurich		Congrès du fromage	En été 2006		
	13.06.2006	Zurich		Événements importants			
	25.07.2006	Zurich		Conférence de presse annuelle	28.03.2006		
	21./22.09.2006	A l'extérieur		Divers événements hors de Bio Suisse			
	31.10.2006	Zurich		AG de printemps de PSL	12.04.2006		
	05.12.2006	Zurich		AG d'automne de PSL	11.10.2006		

Organisations membres de Bio Suisse	Réunion	Date	Heure	Lieu
Aargauische Biolandbau-Vereinigung	Assemblée générale	07.03.2006	09:00–16:00	Restaurant Aarehof, Wildegg
Biofarm	Assemblée générale	21.04.2006	19:00	Kleindietwil
	Journée technique oléagineux et colza	02.05.2006		Region Freiamt, AG
	Journée technique oléagineux et avoine alimentaire	29.05.2006	09:00	Suhr
	Journée des magasins fermiers	06.11.2006	09:30	Kleindietwil
Bioterra	Assemblée des délégués	18.03.2006	10:00–16:00	Frauenfeld
Bio Bauern Ob- und Nidwalden	Assemblée générale	03.02.2006	20:00	Restaurant Sand, Kerns/OW
Bio Glarus	Assemblée générale	03.03.2006	20:00	A fixer
	Soirée pour les membres	en avril	20:00	A fixer
	Soirée pour les membres	en novembre	20:00	A fixer
Bio Grischun	Assemblée générale	21.04.2006		A fixer
Bio Luzern	Assemblée générale	17.02.2006	19:15	Emmen
Bio-Ring Appenzellerland	Assemblée générale	18.01.2006	20:00–22:00	Hotel Krone, Gais/AR
	Soirée sur le thème du lait	27.04.2006	20:00–22:00	Restaurant Brauerei, Stein/AR
Bio Uri	Transformation, commerce et vente directe	08.03.2006	20:00–21:00	Gemeinde Schattdorf
Biovalais	Assemblée générale	28.01.2006	le matin	A fixer
Bio-Vaud	Assemblée générale	30.03.2006	09:00–15:30	Lausanne, à l'Agrobiorama
	Agrobiorama	29.3.–2.4.2006		Lausanne
	Comptoir suisse	15.–24.09.2006		Lausanne
	Marché de Morges	23.09.2006	07:00–17:00	Morges
Demeter	Assemblée générale	09.07.2006	10:00–15:40	A fixer
	Assemblée des délégués	14.10.2006	09:30–15:40	A fixer
	AG extraordinaire	29.11.2006	10:00–15:40	A fixer
Provana	Assemblée générale Coopérative Provana	10.02.2006	10:00–14:00	Avenches
	Agrobiorama	29.3.–2.4.2006		Lausanne
	Visite culture colza	03.05.2006	09:00–16:00	Romandie
	Journée technique Bio	13.12.2006	09:00–16:15	Avenches
Verein Schweizer Bio Gärtnereien	Séminaire d'hiver + Assemblée générale	20./21.01.2006	13:30 vendredi 12:00 samedi	Bildungshaus Matt, Schwarzenberg/LU
	Séminaire à Grünberg	06.–08.07.2006		Grünberg, Deutschland
	Séminaire d'été	08./09.09.2006		Tessin

Bio Suisse lance une «Campagne Cucurbitacées»

De nombreux sols contiennent des résidus de pesticides organochlorés (POC). Ce type de pesticide a été utilisé en agriculture conventionnelle il y a quelques décennies. Vu qu'ils sont quasiment indégradables, ils peuvent encore poser des problèmes aujourd'hui, surtout avec les cucurbitacées, qui les absorbent particulièrement bien. Bio Suisse lance pour l'année prochaine une campagne dont l'objectif est de savoir dans quels sols on trouve des résidus de ces pesticides.



Les pesticides organochlorés (POC) ont été utilisés, souvent à grande échelle, contre les insectes et les maladies cryptogamiques jusqu'à il y a environ 30 ans dans divers secteurs de l'agriculture conventionnelle comme les grandes cultures, le maraîchage, l'arboriculture et la viticulture. Bien qu'ils soient maintenant interdits depuis longtemps, on en trouve des résidus dans de nombreuses terres, ce qui s'explique avant tout par le fait qu'ils sont très persistants dans le sol. En d'autres mots, ils sont presque indégradables.

Que sont les pesticides organochlorés ?

Les pesticides organochlorés (POC) sont caractérisés au niveau moléculaire par des hydrates de carbones chlorés. Le développement de ces substances pour leur emploi phytosanitaire date de plus de 50 ans. D'énormes quantités de POC ont été utilisées partout dans le monde comme insecticides, fongicides et acaricides dans les cultures, les prairies et les jardins, mais aussi pour traiter les semences. Bien plus tard, après avoir constaté leurs effets secondaires néfastes, les pays industrialisés ont commencé à en interdire l'utilisation voilà plus de 30 ans. Le dernier POC autorisé était le lindane, qui n'a été interdit dans toute l'UE qu'en 2001. On trouve parmi les POC des matières actives comme l'aldrine, la dieldrine, l'alpha-endosulfan, le beta-endosulfan, le sulfate d'endosulfan, le lindane, l'endrine, l'heptachlore, l'hexachlorobenzène (HCB), l'heptachlorépoxyde, le DDT, le DDD, le DDE ou la pentachloraniline. Voici les noms des principaux produits commerciaux utilisés entre 1960 et 1980: Dieldrine-Sandoz 25, Dorosan, Shell Dieldrine Poudre, Subitox, Colotex, Gesapon N, Octamil, Shell Aldrine 40 Emulsion, Dedelo 75, Gesarol 50, Pedian, Tricine, Derux, Alater, Umucrotil-Köder, Rothane, Alvit 55, Belsat, Colsat, Melophan, Oleo-Thiodan, Thiodan Emulsion.

«Les exploitations et/ou les parcelles qui présentent un fort risque d'immission d'intrants interdits ou de polluants peuvent être exclues de la commercialisation avec le Bourgeon, à moins que la CLA impose de prendre des mesures pour empêcher la contamination.» (Art. 2.1.13 du Cahier des charges.) mt

Le risque des cucurbitacées

L'absorption des POC par les plantes cultivées dépend de la nature du sol, du type de plantes et des propriétés physico-chimiques des divers POC. Toutes les plantes n'absorbent pas la même quantité de ces pesticides. Les plus menacées sont les légumes de la famille des cucurbitacées comme les courges, les courgettes ou les concombres, qui sont capables d'absorber de grandes quantités de POC et de les stocker dans les fruits. Si les sols sont contaminés par des POC, le risque est très grand de voir les fruits qui y sont récoltés en contenir des résidus. Les taux de résidus peuvent être très élevés, jusqu'à atteindre et même dépasser la valeur tolérée par l'Ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC). Ces dernières années, diverses plaintes concernant des produits bio contaminés par des POC émises par des laboratoires cantonaux ou des acheteurs en gros ont démontré que de telles contaminations sont en principe possible dans tous les sols agricoles.

Même pour les produits bio, personne ne peut garantir qu'ils ne contiennent aucun résidu, ce qui n'empêche pas que l'objectif de l'agriculture biologique est non seulement d'empêcher toute contamination supplémentaire de l'environnement avec des substances problématiques, mais aussi de n'avoir tout au plus dans les produits que d'infimes quantités de résidus provenant p. ex. d'anciennes contaminations. Si Bio Suisse a connaissance de problèmes d'anciennes contaminations des sols, elle se doit, dans l'intérêt même de la crédibilité de son label, et surtout bien entendu dans le cas des cultures à risques, de prendre des mesures pour diminuer la concentration de ce genre de résidus dans les produits. À Bio Suisse, la CLA a décidé de s'attaquer à ce problème à partir de l'année prochaine en collaboration avec le département de l'assurance-qualité. Une campagne d'analyses de terre permettra tout d'abord aux producteurs de faire ana-

lyser leurs sols à prix réduit grâce à Bio Suisse. Il n'est en outre pas exclu que ce genre d'analyses des sols devienne par la suite obligatoire pour les cultures de cucurbitacées.

Le déroulement de la campagne

La campagne s'adresse aux producteurs de légumes du groupe à risque de la famille des cucurbitacées, qui comprend les concombres, les courgettes, les courges, les courges à huile (graines), les melons, les rondinis, les pâtissons. Les petits et les grands producteurs sont invités à participer à cette campagne et à profiter des rabais octroyés par Bio Suisse sur un ou deux échantillons (selon le nombre de demandes). Il faut tenir compte des informations de base suivantes:

■ On peut être quasiment sûr que les parcelles qui ont eu par le passé des problèmes par exemple d'anthronome du pommier, de cochylis, d'eudémis, de pucerons, d'hyponomeutes, de coupe-bourgeon, de mouche de l'oignon, de mouche des semis, de thrips, de mouche du poireau, d'altises, de doryphores, de méligèthes du colza, de ver-fil-de-fer, d'acariens, de hannetons, de courtillères, de carie ordinaire du blé, de charbon nu de l'avoine ou de pied noir de la betterave ont été traitées avec des POC. Il est donc conseillé d'y prélever des échantillons.

■ Si on ne sait pas si les ravageurs et maladies ci-dessus étaient présents, les parcelles devraient être analysées par prudence vu que les POC ont été utilisés aussi bien dans les vergers que dans les vignes, les cultures maraîchères et horticoles, les grandes cultures, les prairies et les jardins.

■ Il est recommandé de faire une analyse avant le début de la culture et lorsqu'on installe une serre ou un tunnel.

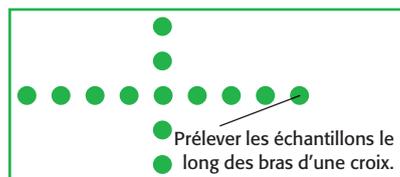
Voilà comment on fait

Ceux qui veulent profiter de cette campagne sont priés de s'annoncer à Bio Suisse

jusqu'au 31 janvier 2006 avec le talon-réponse de la page ci-contre. Les participants recevront alors une information écrite sur la manière de procéder. Les échantillons de terre devront être envoyés au laboratoire entre février et avril 2006 directement par les producteurs, qui recevront les résultats des analyses dans les quinze jours.

Prélèvement des échantillons:

- Si les échantillons sont correctement prélevés, une analyse par parcelle suffit.
- Il faut faire une analyse par parcelle. Si on pense que seule une partie de la parcelle est contaminée par d'anciens pesticides, il faudrait prélever les échantillons surtout dans cette zone.
- Il faut sonder (p. ex. avec une tarière) chaque parcelle verticalement à au moins 20 endroits répartis régulièrement (cf. ill.). Plus les parcelles sont grandes, plus les sondages doivent être nombreux. Plus les sondages sont nombreux, plus l'échan-



tion sera homogène.

- Profondeur de sondage: 20 cm.
- Les carottes de terre des différents sondages doivent être mises dans un récipient propre et assez grand pour pouvoir les mélanger très soigneusement après avoir enlevé tous les restes de végétaux, les insectes et les pierres.
- Prélever ensuite de ce mélange un échantillon de 500 g à 1 kg, le mettre dans un sachet plastique propre et chimiquement stable (p. ex. sachet pour aliments à congeler). Envoyer l'échantillon ainsi em-

ballé le plus vite possible par la poste. Les sachets remplis qui ne pourraient pas être envoyés immédiatement doivent être réfrigérés.

Étiquetage des échantillons, technique d'analyse, laboratoire:

- L'étiquetage des échantillons de terre doit comporter «Cucurbitacées Bio Suisse/ Nom de la parcelle/Nom du producteur/ Date du prélèvement de l'échantillon» (p. ex. «Cucurbitacées Bio Suisse/Champ du Clos/Georges Bolomey/03.02.2006»). Écrire avec un feutre indélébile sur l'extérieur du sachet.
- Les échantillons seront analysés par un laboratoire suisse. Les participants à la campagne recevront de plus amples informations après leur inscription.
- Technique d'analyse: les échantillons correctement étiquetés subiront une analyse de l'ensemble du spectre des POC (cf. encadré).

- Coûts: 219.- Fr. + TVA, dont Bio Suisse assume 100.- par analyse.

Interprétation des résultats des analyses:

- Les résultats des analyses seront envoyés aux producteurs avec l'interprétation du laboratoire. Bio Suisse en recevra une copie. Cette interprétation communiquera au producteur s'il doit prendre des mesures et si oui lesquelles:

 1. S'il n'y a pas de résidus, pas besoin de prendre de mesures particulières.
 2. S'il y a des résidus, le FiBL doit étudier le résultat de l'analyse de manière plus approfondie:

 - Le résultat de l'analyse doit être envoyé au FiBL, AQ Cucurbitacées, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick avec les résultats de la dernière analyse de sol de la parcelle

concernée (type de sol, humus, argile, silt, pH, teneur en sels, éléments nutritifs – phosphore, potassium, magnésium, calcium et manganèse).

- Sur la base de ces documents, le FiBL évalue l'importance du risque de retrouver des résidus de POC dans les produits récoltés. Le FiBL envoie ensuite sa recommandation au producteur avec une copie à Bio Suisse.
- La recommandation du FiBL indiquera si des cultures à risque peuvent être cultivées sur la parcelle concernée ou non, et, le cas échéant, quelles mesures supplémentaires doivent être prises et quelles autres cultures sont envisageables.
- L'évaluation effectuée par le FiBL pourra coûter au maximum 75.- par analyse, montant qui sera pris en charge par Bio Suisse.

Melanie Thönen, Responsable de l'assurance-qualité et des résidus, Bio Suisse

Pour en savoir plus: Elisabeth Weber, Bio Suisse, tél. 061 385 96 35, elisabeth.weber@bio-suisse.ch, répondra volontiers à toutes vos questions concernant la «Campagne Cucurbitacées».

Des conférenciers sont à disposition pour venir aux assemblées des organisations membres:

- Pour la Suisse romande et le Tessin: Pascale Cornuz, CLA de Bio Suisse, Le Chat Noir, 1787 Mur, chatnoir2@bluewin.ch, tél. 026 673 23 65 ou 079 721 69 66;
- Pour la Suisse allemande: FiBL-Beratungsdienst, Martin Lichtenhahn, Herrenhalde 80, 3232 Ins, martin.lichtenhahn@fibl.org, tél. 032 313 44 60 ou 031 755 62 33

Inscription à la campagne «Cucurbitacées» de Bio Suisse

- Je m'inscris à la campagne «Cucurbitacées» de Bio Suisse
 - J'aimerais faire analyser 1 échantillon de terre
 - Si le nombre d'inscriptions le permet, j'aimerais faire analyser 2 échantillons de terre (1 analyse coûte 219.- Fr. + TVA, dont Bio Suisse assume 100.-)
- Les cultures suivantes devraient être cultivées en 2006 sur les parcelles où les échantillons ont été prélevés:**

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse: _____

NPA/Localité: _____

Numéro de la ferme: _____

Date et signature: _____

Prière de remplir ce talon et de le renvoyer par courrier ou fax au plus tard le 31.01.2006 à: Bio Suisse, À l'att. d'Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, fax 061 385 96 11. Les inscriptions seront retenues dans l'ordre d'arrivée.

Les vignettes 2006 pour le bétail de boucherie Bourgeon

Pour vendre du bétail de boucherie avec le Bourgeon, il faut avoir des vignettes Bourgeon pour les apposer sur les documents officiels d'accompagnement. Bio Suisse enverra prochainement ces vignettes aux éleveurs.

Ces prochains jours, tous les producteurs Bourgeon de bétail de boucherie recevront trois planches de vignettes Bourgeon pour l'année 2006. Elles sont nécessaires chaque fois que des bêtes bio sont vendues et abattues en tant que bêtes Bourgeon. La vignette pour producteur Bourgeon doit être collée dans le champ

de l'adresse du document officiel d'accompagnement des animaux à onglons. Il est important que les deux exemplaires transmis au marchand de bétail soient munis de ces vignettes.

La vignette comprend toutes les données que les fermes Bourgeon doivent fournir (adresse, numéro Bio Suisse, numéro BDTA, statut Bourgeon en 2006). Le fait de coller ces vignettes sur les formulaires atteste que les bêtes proviennent bien de sa propre ferme et qu'elles ont bien le statut Bourgeon. La vignette 2006 des producteurs Bourgeon est valable immédiatement et jusqu'à fin 2006. Bien qu'elle ne les mentionne pas tous expressément,

cette vignette Bourgeon permet de commercialiser tous les types de bétail de boucherie, donc aussi les porcs, les agneaux et les cabris. Les cases à cocher de la vignette sont en effet seulement prévues pour préciser si les bovins sont des veaux, des bêtes d'étable ou des vaches.

Il est possible que les trois planches de vignettes Bourgeon qui seront envoyées ne suffisent pas aux fermes qui vendent beaucoup de bétail de boucherie: les producteurs peuvent en tout temps commander gratuitement des vignettes supplémentaires à Bio Pool AG, tél. 061 387 96 90.

Cyril Nietlispach,
Directeur de Bio Pool AG



Illustration: Bio Suisse

La vignette Bourgeon pour le bétail de boucherie.



Pro Beef GmbH

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln, fax 055 412 79 53
Franz J. Steiner: tél. 055 422 16 16 ou 079 824 44 45
Courriel: franzj.steiner@freesurf.ch

Votre organisation de producteurs sous licence Bio Suisse

Courtage avantageux de:

Remontes pour la production de Bio Weide Beef
Génisses de pâturage bio – remontes pour vaches mères
Vaches mères – génisses – vaches laitières – vaches de réforme
Remonte d'élevage – veaux – bétail de boucherie

• Conseil pour la Suisse romande: Coopérative PROGANA

Annonces et commandes:

Daniel Jaccard, tél. 024 441 46 66 ou 079 427 42 69,
fax 024 441 46 66, courriel probeef@progana.ch,
infos sur www.progana.ch

• Secrétariat central de Pro Beef:

PROSUS, Marktplatz 3, 8570 Weinfelden
Tél. 071 626 23 50, fax 071 626 23 69
Heures d'ouverture: 07.30 à 12.00 heures



La Fondation St-George recherche pour l'été 2006

un responsable pour sa ferme de 7½ hectares.

Cette exploitation fonctionne comme atelier protégé et accueille un groupe de 7 résidents.

Profil souhaité: diplôme en bio-dynamie et en éducation spécialisée ou formation équivalente.

L'institution, d'orientation anthroposophique, accueille plus d'une quarantaine de personnes souffrant de handicaps divers, mentaux, physiques et psychiques. La fondation se situe à Yverdon, en Suisse, et la ferme à 16 km, surplombant le lac de Neuchâtel.

Un appartement de fonction est à disposition du fermier sur le site.

Renseignements et candidature:

Walter Bühler

Responsable de l'atelier Ferme, ferme les «Bioles»,
1426 Concise
Tél. 079/252 83 76

Thierry Racine

Direction, Fondation St-George, 1400 Yverdon
Tél. 024/447 07 07

Transformation à façon: quelles règles pour 2006?

La transformation à façon effectuée en sous-traitance pour des entreprises agricoles bénéficiera en 2006 du même traitement qu'en 2005. Pour le producteur, le plus simple est de collaborer avec une entreprise certifiée, mais il reste possible de conclure un contrat de sous-traitance avec un transformateur sans contrat de licence Bio Suisse. Il n'y a pas besoin d'autorisation exceptionnelle pour cela. Le contrôle des documents est effectué dans la ferme Bourgeon. Pour 2006, la limitation à cinq producteurs par transformateur à façon ne sera pas appliquée, mais, à partir de cinq contrats de transformation à façon, le contrôle direct de l'entreprise de transformation est de toute façon plus efficace et moins cher.

Tous les ingrédients des produits fabriqués à façon doivent en tout temps rester propriété du producteur. Le règlement stipule en effet que «Le sous-traitant est mandaté par le producteur agricole; l'agriculteur qui le mandate porte donc seul la responsabilité du respect des directives (Cahier des charges et règlements). Dans son propre intérêt, le producteur bio doit donc s'assurer que le sous-traitant respecte non seulement les directives de transformation, mais aussi et surtout les conditions portant sur les recettes (ingrédients et procédés) des produits. Du point de vue de la technique de contrôle, la fabrication en sous-traitance fait donc toujours partie du contrôle du producteur.»

Les entreprises de transformation qui travaillent à façon pour des fermes bio seront contrôlées par pointage, mais ce sont les fermes Bourgeon qui portent la responsabilité de leurs éventuelles erreurs! «Les éventuelles sanctions seront prononcées contre le producteur», stipule en effet le règlement. Les organismes de contrôle fourniront le plus vite possible aux producteurs la liste des documents qui doivent être présentés lors du contrôle bio.

Solutions pratiques

En été 2004, bio.inspecta avait reçu du METAS (Office fédéral de métrologie et d'accréditation suisse) l'injonction de réviser les règles de la transformation à façon. Le METAS est donc l'office fédéral qui décide quels organismes sont

Photo: Dominic Menzler, oekolandbau.de



Lors de la transformation à façon effectuée en sous-traitance pour un producteur par une entreprise sans contrat de licence, tous les ingrédients restent en permanence propriété du producteur, qui porte alors aussi la responsabilité.

agréés pour le contrôle et/ou la certification des fermes bio. Selon le METAS, la transformation à façon effectuée par des entreprises non certifiées ne respecte pas l'Ordonnance bio. Depuis lors, Bio Suisse, Demeter, les organismes de contrôle, l'OFAG et le METAS cherchent à élaborer une solution conforme à la loi et utilisable dans la pratique. À cause des divergences d'opinions et d'intérêts en présence, cet exercice est si complexe qu'il a été, jusqu'à aujourd'hui, impossible de trouver une solution définitive.

Lors des dernières négociations menées avec l'OFAG à fin octobre 2005, Bio Suisse a obtenu que la transformation à façon puisse continuer d'être effectuée par des entreprises non certifiées en tout cas jusqu'à fin 2006. Bio Suisse trouve que la solution actuelle est tout à fait conforme à la loi et que l'Ordonnance bio peut être interprétée sur ce point de différentes ma-

nières. L'objectif de Bio Suisse est de promulguer pour le début 2007 une solution largement acceptée et utilisable dans la pratique.

La transformation a une tradition

La transformation à façon est un domaine sensible. Pour beaucoup d'agriculteurs, l'autonomie et la liberté d'entreprise sont importantes pour la fabrication de produits fermiers. Il ne faudrait pas que, dans ce domaine, le potentiel d'innovation soit étranglé par des réglementations bureaucratiques exagérées. Avec la diversité des produits Bourgeon et un bon réseau de relations avec de nombreux fabricants, les courtes distances de transport sont des éléments importants pour l'agriculture biologique.

Pour assurer la crédibilité et l'acceptation de la transformation à façon par les consommateurs et par la Confédération, les règles actuelles doivent être appliquées de manière cohérente, et les éventuelles infractions doivent être sanctionnées de manière perceptible. En effet, la responsabilité finale de la conformité au Bourgeon de la production et de la transformation repose personnellement sur chaque producteur. Bio Suisse organisera de nouveau en 2006 des séminaires d'information sur la transformation fermière et à façon. Les organisations intéressées peuvent s'annoncer à Bio Suisse.

i

Interlocuteurs pour la transformation fermière et à façon chez le gestionnaire de label et les organismes de contrôle et de certification:

Bio Suisse

Christoph Fankhauser
christoph.fankhauser@bio-suisse.ch
tél. 061 385 96 55

bio.inspecta

Helen Dubach
helen.dubach@bio-inspecta.ch
tél. 062 865 63 25

Bio Test Agro

Hans-Ulrich Held
info@bio-test-agro.ch
tél. 062 968 19 77

Christoph Fankhauser s'occupe à Bio Suisse de la transformation fermière et à façon ainsi que de la vente directe



Nouvelles listes variétales pour les grandes cultures et les cultures fourragères

Les listes variétales «Pommes de terre» et «Cultures fourragères et autres grandes cultures», qui sont contraignantes pour les producteurs suisses de Bio Suisse, viennent d'être révisées. Pour les pommes de terre précoces et de garde, il faut comme actuellement utiliser normalement des plants bio, tandis que les plants bio ne sont que souhaités pour les pommes de terre destinées à l'industrie. Des plants bio de la variété précoce «Lady Felicia» sont maintenant disponibles. Pour les cultures de maïs, la commission technique de Bio Suisse a décidé d'exiger qu'on utilise des semences multipliées en bio pour tous les groupes de variétés. Des semences non bio ne peuvent donc plus être utilisées que sur autorisation pour des essais variétaux, pour d'anciennes variétés locales ou pour la production de semences de base. Comme le bio actualités l'a déjà annoncé, cette règle est aussi valable pour le colza, culture pour laquelle deux excellentes variétés-lignées sont maintenant disponibles en qualité bio, «Remy» et «Oase». En 2006, les mélanges fourragers devront contenir au minimum 40 % de graines bio au lieu des 30 % actuels. Les anciens mélanges avec 30 % de bio peuvent encore être semés, mais ils doivent être livrés aux producteurs au plus tard le 31 mai 2006. at

Les listes de variétés recommandées ou obligatoires peuvent être téléchargées gratuitement depuis www.fibl.org. Pour tout renseignement sur les semences et les plants bio ainsi que pour l'envoi des listes variétales imprimées sur papier, adressez-vous à Andreas Thommen, du Service des semences bio du FiBL, tél. 062 865 72 08, andreas.thommen@fibl.org.

Des pois transgéniques empoisonnent des souris

Après dix ans, des chercheurs australiens ont arrêté leurs essais sur les pois transgéniques car ces derniers avaient provoqué des maladies pulmonaires. Selon le directeur adjoint de l'institut de recherche CSIRO, Thomas Higgins, qui s'exprimait à la radio australienne ABC, les plantes de pois génétiquement manipulés étaient pourtant quasiment totalement résistantes aux insectes. Seulement voilà, les souris ont fait une violente réaction à leur nourriture. D'après les résultats de ses recherches, les pneumonies des souris étaient probablement causées par une protéine modifiée provenant des pois génétiquement manipulés. Selon l'avis de Higgins, la réaction des souris à cette protéine pourrait refléter quelque chose «qui pourrait aussi se passer chez l'homme».

Anderer rafle les prix

La société de laiterie et la fromagerie d'Anderer GR ont obtenu le 24 novembre au Kursaal de Berne deux prix agricoles. Elles ont en effet gagné aussi bien le prix du public attribué par les 900 invités présents que les 20'000 francs du prix le plus doté du jury du concours d'innovation agricole. «Maintenir au lieu de croître!»: c'est sous ce slogan que les producteurs de lait d'Anderer agissent avec la fromagerie du village pour conserver les structures régionales de l'ensemble de la filière de valorisation de leurs produits. La réflexion qualitative détermine la production, la transformation et la commercialisation de leur lait bio et des spécialités régionales qu'il sert à fabriquer. Cela permet d'assurer directement les avantages économiques dont la région et le maintien de l'économie alpestre de la vallée ont besoin. comm.



Photo: Markus Bär

Les dessous sens dessus-dessous

Cher Monsieur Mister Blumenthal Suisse! Grâce à votre beauté, vous avez d'abord gagné l'élection de la plus grande beauté suisse (femmes non comprises), puis vous avez eu droit aux couvertures de quelques revues, même de celle-ci (bio actualités 5/05), et enfin vous servez à vendre des sous-vêtements. Avec autant de succès espérons-le, car l'économie doit bien tourner pour que les gens ne soient pas tous forcés de délaissier le Bio pour passer à Budget Garantie.

Permettez-moi une seule question: Et si vous aviez accepté un contrat pour des sous-vêtements bio? Tissés avec du coton biologique provenant par exemple du projet Maikaal du centre de l'Inde, où des communautés villageoises de petits paysans bio dépendent entièrement du succès des ventes en Occident (cf. bio actualités 1/05)?

Markus Bär, le troisième en beauté des trois rédacteurs successifs du bio actualités

Des cours pour pouvoir castrer ou écorner soi-même

À partir du 1^{er} janvier 2006, les détenteurs d'animaux qui voudront procéder eux-mêmes à l'anesthésie locale et à la castration de leurs agneaux, chevreaux et veaux mâles ou à l'écornage de leurs chevreaux et veaux devront avoir suivi un cours correspondant. Cette prescription figure dans l'article 8 de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires (OMédV). Les Offices fédéraux vétérinaire et de l'agriculture ont élaboré en collaboration avec les organisations professionnelles agricoles et vétérinaires une procédure en trois étapes: cours théorique – pratique par le détenteur dans sa propre exploitation – vérification des aptitudes par un vétérinaire officiel. Les détenteurs qui désirent procéder eux-mêmes à l'anesthésie de leurs animaux doivent suivre un cours théorique portant sur les bases de la genèse de la douleur, de l'anesthésie et de l'anatomie, sur les méthodes de castration et d'écornage qui ménagent les animaux, sur les exigences légales en la matière et sur l'utilisation des médicaments vétérinaires. Ce cours durera environ une demi-journée et sera proposé par les vétérinaires ainsi que par les écoles d'agriculture. ovf

Une liste des offres de cours continuellement remise à jour peut être consultée sur le site de l'OVF: www.bvet.admin.ch > Protection des animaux > Formation et perfectionnement > Interventions douloureuses.

Pas de diesel sans filtre!

En suisse, les valeurs limites légales pour la quantité de microparticules présentes dans l'air sont régulièrement dépassées. Les microparticules sont des substances particulièrement toxiques, parce que les plus petites d'entre elles – surtout présentes dans les suies des échappements des moteurs diesel – peuvent pénétrer profondément dans le corps. Chaque année, 3'700 personnes meurent précocement à cause de la pollution de l'air, et elles sont des dizaines de milliers à souffrir de bronchites, d'asthme et autres maladies respiratoires, cardiaques ou métaboliques. On soupçonne en outre les microparticules de provoquer des maladies comme l'Alzheimer. En éliminant jusqu'à 99 % des microparticules, les filtres à particules protègent efficacement l'homme et l'environnement des dangereuses suies des moteurs diesel. Pourtant, ces filtres ne sont actuellement obligatoires que pour les machines de chantier. Avec la collaboration de l'association Médecins en faveur de l'environnement (www.aefu.ch) et celle du syndicat Unia, l'ATE s'engage en faveur de l'obligation d'installer de tels filtres sur tous les nouveaux véhicules diesel importés. C'est donc dans le cadre de sa campagne «Pas de diesel sans filtre» que l'ATE lance le nouveau site internet www.pm10.ch, qui a pour objectif de sensibiliser la population aux dangers des microparticules. Ce site ne doit d'ailleurs pas seulement informer, mais aussi servir de forum.

ATE

Photo: zvg



Pour le Conseiller fédéral Joseph Deiss, l'aube de l'ère sans OGM s'est déjà levée quelques jours avant la votation de l'initiative «sans OGM»: les paysans de sa commune de domicile ont en effet déclaré zone sans OGM leurs 640 hectares de terres agricoles. Daniel Aeschlimann, Jean-Louis Barras et Peter Frei, trois des 40 paysans de Barberêche, de Granges-Paccot et de Courtepin-Courtaman, présentent le nouveau panneau de la commune sans OGM. En arrière-plan, la demeure de Joseph Deiss. zvg

L'Autriche livre dans le désert

Bio Austria a réussi à former un réseau de fournisseurs bio pour l'exportation vers les Émirats Arabes Unis (EAU). Les EAU sont un groupement de sept émirats du Golfe persique dont font notamment partie Dubaï et Abou Dhabi. Le réseau leur livre depuis le mois de septembre divers produits biologiques autrichiens: viandes, saucisses, volailles, produits laitiers, fromages, pommes de terre, farines et huiles, selon la revue spécialisée «Bio Austria».

Offre

À louer ferme bio de 12 ha en zone de grandes cultures, canton BE, bâtiments récents, grande maison, stabulations libre, tél. 031 767 81 43

Deux familles dans la vallée du Doubs, dans les Franches-Montagnes, avec vaches mères, brebis laitières et foresterie. Une des deux familles partira au printemps 2006 et nous cherchons à la remplacer. Habitation à disposition. Tél. 032 961 15 29

À vendre vache fraîchement vélée, code 6 0, ainsi que endaineur 3 points en bon état, une Rapid Super avec moteur Basco, bassin de nettoyage p. ex. pour alpage, tél. 033 744 43 47

1 palette de sacs en papier, impression déféctueuse, 5'000 pcs pour 250.–, à venir chercher chez Res Mathys, Sonnmatte 9, 3415 Hasle-R, tél. 034 461 14 40

À vendre de ferme bio jeunes vaches et génisses de la race Brune avec contingent supplémentaire. Pères: Poldi, Prelude, etc., év. jeune bétail, tél. 081 325 17 02

À vendre courges, tél. 078 892 27 92

À vendre tank à lait Griesser, 1'200 litres, 4'800.– Fr., tél. 031 802 00 49

Cherche

Petite ferme maraîchère bio diversifiée, avec vente au marché et élevage de moutons, cherche collaborateur(trice) engagé(e) avec formation et/ou expérience en maraîchage et év. en agriculture, intéressé(e) et motivé(e) par travail efficace et responsabilités personnelles. Perspectives à long terme souhaitées. Mark et Magi Willimann Grueb, CH-6234 Triengen
Cherche pour la saison 2006 (de mars à septembre) horticulteur(trice)-maraîcher(ère) pour renforcer la petite équipe d'une ferme horticole biodynamique. Candidature et renseignement: Haus der Stille und Besinnung, Gärtnerei, Kurt Schüle, 8926 Kappel a/A, tél. 044 764 88 28, www.klosterkappel.ch

Jeune famille avec enfant cherche à louer ou à acheter ferme pour printemps 2006 en Suisse allemande. Fonds propres disponibles. Clarissa & Patrik Schubiger, 8462 Rheinau, tél. 052 301 51 21

Femme de 37 ans cherche place longue durée dans ferme horticole maraîchère bio. Plusieurs années d'expérience dans la production des plants, l'entretien et la récolte des légumes, la vente au marché. Entrée à convenir. Faire offres SVP sous chiffre au

PETITES ANNONCES ■

FIBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011013

Cherche ferme ou alpage bio pour habiter et aider pendant trois semaines pendant les vacances d'été (2 adultes dont 1 agronome, et 2 enfants). Aussi possible de s'occuper seul d'un alpage à génisses, tél. prof. 061 639 23 22, privé 061 721 39 02, siegfried.hartnagel@bs.ch

Divers

Développement d'un projet novateur avec élevage de chèvres. Qui veut participer? Informations par tél. 079 720 23 74 ou par courriel: ziegen.projekt@gmx.ch

Stephan Kuster, chercheur assistant, 1700 Fribourg

Stephan Kuster est chercheur assistant au département des sciences sociales de l'université de Fribourg, section de politologie. Sa thèse de doctorat portait sur les réformes politiques en Amérique latine. Stephan Kuster a 30 ans, et il vit seul dans la vieille ville de Fribourg. Son plat préféré est un bon macaroni San Gottardo (avec beaucoup de fromage, de pommes de terre, de lard et de viande de veau). Ceux qu'il préfère sont préparés par sa mère. Il adore le coca-cola glacé, et son hobby est la photographie analogique.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Je n'ai pas de stratégie d'achat. Ce sont mes envies du jour qui déterminent ce qui tombe dans mon panier.

2 Quels produits achetez-vous toujours en bio, lesquels jamais?

Dans le domaine du bio, je n'ai pas de toujours et pas de jamais. Si un produit réussit à me faire envie, il prend le chemin de mon frigo. Je ne m'apercevrais d'ailleurs pas qu'il s'agit d'un produit bio, vu que je ne m'en préoccupe ni quand j'achète ni quand je mange. Ma conscience bio est

très peu aiguisée. C'est peut-être dû au fait que j'ai grandi en Colombie: l'agriculture colombienne n'est pas encore très industrialisée, et on n'y fait pas de différence entre bio et non bio.

3 À combien estimez-vous la proportion de produits bio dans votre ménage?

S'il y a un yogourt bio dans mon frigo, la proportion de produits bio atteint exactement cent pour-cent dans mon ménage... et s'il n'est pas bio, cette proportion retombe à zéro pour-cent.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

À la Coop, à la Migros et à Manor. Ça dépend de l'envie et du hasard.

5 Trouvez-vous que les produits bio sont trop chers?

Je crois que beaucoup de gens disent que le bio est trop cher. Personnellement, je n'ai aucune idée du prix des aliments. Je sais seulement que la valeur du billet qu'on tend à la caissière doit être supérieure au montant total affiché, n'est-ce pas?

6 Que pensez-vous des lignes bon marché des grands distributeurs?

Je crois que les saucisses ne sont pas bonnes. Et ça n'a pas d'importance pour les pâtes. Je trouve fondamentalement dommage que ces lignes existent : sous prétexte de faire baisser le coût de la vie, on favorise la séparation de la société en deux classes.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, j'y fais attention. Simplement parce que ça m'intéresse. En fait, la provenance n'influence pas mes achats. Je me décide en effet de manière émotionnelle, pas de manière rationnelle. Je trouve que manger est en soi une chose émotionnelle et que cela doit rester ainsi.

8 Que signifient pour vous les labels bio, par exemple le Bourgeon?

Je connais le Bourgeon par la publicité. Je le trouve super, mais j'oublie tout le temps de le chercher quand je fais mes achats. C'est comme pour toutes ces bonnes choses dignes de soutien. Je trouve par exemple que Greenpeace est un mouvement magnifique et important, mais si quelqu'un m'accoste dans la rue pour quémander un don, je dis simplement que je suis déjà membre.

9 Vous rappelez-vous d'une expérience clé qui vous aurait décidé à consommer des produits bio?

Non, mais peut-être que c'est cette interview qui deviendra mon expérience décisive! Au sens littéral du terme, je prends des décisions *gastronomiques*. Si donc quelqu'un m'invitait à souper et qu'après un renversant menu à cinq plats il me disait que tout cela était bio, alors peut-être ...

10 Que pensez-vous des paysans et paysannes bio? Quelles sont les caractéristiques qui les distinguent?

Ce sont très certainement des hommes et des femmes bien, cohérents, qui ne prennent pas la voie la plus simple. Ils ont par ailleurs aussi la chance de vivre dans un pays où on peut choisir entre telle et telle méthode de production. Un véritable luxe.

Interview: Sarah Pietrasanta



Photo: Hannes Stark

Stephan Kuster faisant ses commissions chez Denner, Boulevard de Pérolles, Fribourg.

Activités vaudoises de la vulgarisation agrobiologique		
Sujet	Lieu	Date, heure
Troupeau Laitier Bio: Stratégies d'affouragement et stratégies d'alimentation pour les vaches laitières bio; Organiser le marché direct de bêtes entre producteurs	Démoret c/o Jean-Marc Bovay	Mercredi, 25 janvier 2006, de 10.00 à 15.30
Visite de cultures: Céréales et Colza Fumure, variétés, entretien	Étoy c/o Gilles Roch	Lundi, 3 avril 2006, à 09.30
Sol et travail du sol (profil de sol) Fumure grandes cultures, Biorga en grandes cultures	Ballens c/o Gilles Roch	Mai ou juin (date à fixer), à 09.30
Visite de ferme: La Branche Cultures, légumes, bétail, biodynamie	Mollie-Margot c/o Andreas Baumgartner, Ferme La Branche	Mercredi, 14 juin 2006, à 19.00
Essais de blé d'automne en bandes Visite des essais – Choix des variétés de blé	Dizy c/o François-Philippe Devenoge	Vendredi, 7 juillet 2006, à 09.30
Renseignements: Christian Bovigny, ProConseil, Av. des Sports 48, 1400 Yverdon-les-Bains, tél 024 423 44 88, fax 024 423 44 90, c.bovigny@prometerre.ch		

Séances d'information de bio.inspecta pour les agriculteurs bio en Suisse romande		
Avec la collaboration des conseillers bio cantonaux		
Date et Heure	Lieu	Adresse
Vendredi 13 janvier 2006, 09h30–11h45	2605 Sonceboz/BE	Hôtel-Restaurant du Cerf Rue du Collège 4 Tél. 032 489 10 12
Jeudi 19 janvier 2006, 09h15–11h30	1304 Cossonay-Ville VD	Café-Restaurant du Pré-aux-Moines Rte de Morges 8 Tél. 021 861 04 74
Jeudi 19 janvier 2006, 13h30–15h45	1633 Marsens/FR	Café de la Croix-Blanche Tél. 026 915 15 24
Renseignements bio.inspecta, Maurice Clerc, La Clé, 1730 Écuvillens, tél. 026 411 41 90 (le soir) ou 076 444 25 28, fax 026 411 41 74, maurice.clerc@bluewin.ch		

Transformation à la ferme et transformation à façon de produits bio

Date
Jeudi 2 mars 2006, 09.00–16.00

Lieu
1868 Collombey VS (Landi, En Boverly C; Sortie autoroute St-Tryphon)

Programme
Cadre réglementaire (législation, BIO SUISSE); Recettes de fabrication et sources d'approvisionnement en ingrédients; Justificatifs à fournir; Déroulement et coûts du contrôle; Solutions possibles aux problèmes actuels et incidences

Forum Arbo Bio Romandie 2006

Le FiBL organise le Forum Arbo Bio Romandie 2006, journée technico-économique, qui permettra de faire le point sur les dernières connaissances dans le domaine de l'arboriculture bio avec les différents acteurs de la filière. Ce Forum s'adresse à tous les intéressés.

Lieu et date:

Gîte rural des Vergers, Rue des Vergers 70, 1963 Vétroz, le mercredi 22 février 2006, Heure: de 09.00 à 16.00

Coûts de la journée.

Fr. 75.– comprenant documentation et café (repas de midi à part)

Renseignements et inscription:

J-L Tschabold, FiBL, Ch. de la Laiterie 7
1066 Épalinges, 021 802 53 65/ 079 352 62 93
fax: 021 802 53 67, jean-luc.tschabold@fibl.ch

économiques; Visite d'une bucheerie fabricant à façon des produits bio

Public

Agricultrices et agriculteurs bio, transformateurs à façon, conseillers et conseillers

Responsable

FiBL et bio.inspecta

Coûts

Agricultrices et agriculteurs, étudiants: Fr. 80.–, Conseillers agricoles: Fr. 120.– (y. c. café de bienvenue et eau minérale, repas à part)

Renseignements

Maurice Clerc, tél. 021 619 44 75 ou 076 444 25 28

Inscription

FiBL, Secrétariat des cours, Ackerstrasse/Case postale, 5070 Frick, fax 062 865 72 73

- ▶ Bases, formation et perfectionnement
- ▶ Reconversion, directives, intrants, adresses
- ▶ Cultures fourragères et grandes cultures
- ▶ Maraîchage, plantes aromatiques et ornementales
- ▶ Arboriculture, petits fruits, vigne
- ▶ Production animale, santé animale
- ▶ Économie, marché, statistiques
- ▶ L'agriculture biologique internationale
- ▶ Études du FiBL

Tout trouver d'un seul clic!

▶ Choisissez parmi les 250 publications disponibles.

www.shop.fibl.org

IMPRESSUM

bioactualités



14^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 15 du mois, sauf en janvier et en août).

Tirage 904 exemplaires français, 7832 exemplaires allemands (certifié WEMF 2003).

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence BIO SUISSE abonnements Fr. 49.–, étranger Fr. 56.–.

Éditeurs FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Rédaction Alfred Schädeli, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fibl.org.

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.

Maquette Daniel Gorba.

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick.

Publicité Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 04, Fax +41 (0)62 865 72 73, nicole.roelli@fibl.org.



LINUS SILVESTRI AG
Commerce de bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH natel 079 406 80 27
Hans Gantenbein, Küttigkofen, BE natel 079 423 14 62
(pour la Suisse romande)

À tous les éleveurs bio de vaches mères!

Nous cherchons:

Fermes avec élevages de vaches mères pour produire des remotes d'engraissement de bonne qualité.

Nous offrons:

Depuis le printemps 2005: génisses Limousin bio F1 sélectionnées et portantes. Commandez-nous les bêtes dont vous avez besoin!

Nous commercialisons:

Remotes d'engraissement bio provenant d'élevages de vaches mères et laitières.

Veaux bio d'étal et veaux bio à sevrer de races laitières et à viande.

Cochons bio, truies bio et porcelets bio.

Vaches de réforme bio.

Téléphonez-nous, nous sommes là pour vous!



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

Pour toutes sortes d'aliments
Marmelades, fruits, légumes, ...
Formes et grandeurs différentes
de 0,4 dl jusque 1 litre.

Bouteilles avec fermeture canette 2,5 dl jusque 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimbagggi@hotmail.com



Les « Pro » de la protection biologique des végétaux

écologique – novatrice – durable

Nous vous proposons un assortiment très complet avec un conseil compétent.

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers.

CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 Fax 062 917 50 06
www.biocontrol.ch e-mail: sales@biocontrol.ch



AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

hosberg AG

Bio-Eierhandel

**Nous sommes votre
partenaire pour
la commercialisation
des œufs bio!
Téléphonez-nous.**



hosberg AG
Bio-Eierhandel



Bio-Eierhandel, Neuhofstr. 12, 8630 Rüti ZH
tél. 055 251 00 20 fax 055 251 00 30
info@hosberg.ch / www.hosberg.ch