

# bioactualités

1/06

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

FÉVRIER



Des structures légères pour le marché de la viande bio Page 4

Les risques de la nouvelle ordonnance bio de l'UE Page 10

Les temps sont mûrs pour Bio Schwand Page 12

La gamme complète!



Nos  
semences bio  
pour 2006



## TASSILO

**Variété mixte très précoce**

Pour les zones maïsicoles limitées  
et les semis tardifs.

## FJORD

**Variété mixte mi-précoce**

Très robuste et bonne  
aptitude au battage.

## AMADEO

**Variété mixte mi-précoce**

La vedette dans les tests officiels  
de 2004/2005!

## NATHAN

**Maïs-ensilage mi-précoce**

Une nouveauté convaincante.

## GAVOTT

**Variété mixte mi-tardive**

La plus cultivée des variétés  
mi-tardives!

## ROMARIO

**Variété mixte mi-tardive**

La performance hors classe.

SEMENA SA

Birsigstraße 4 · CH-4054 Bâle

Tel.: 061/281 24 10 · Fax: 061/281 24 51

[www.kws.com](http://www.kws.com)

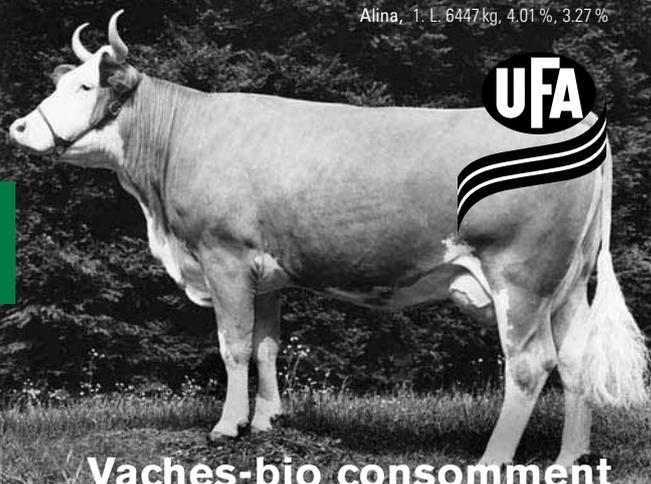
**KWS**

Ensemble nous posons  
les jalons du futur.

Changez vos semences maïsicoles par KWS!

Alina, 1. L. 6447 kg, 4.01 %, 3.27 %

**UFA**



## Vaches-bio consomment

aliments UFA pour vaches laitières

**UFA 274/174 F** Phase de démarrage  
**UFA 277** Concentré protéique  
**UFA 272/279/172 F** Aliment de production  
**UFA 175 F** Mélange de céréales

**Rabais Fr. 3.-/100 kg**  
jusqu'au 25 février 2006

[www.ufa.ch](http://www.ufa.ch)

Dans votre  
**LANDI**

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader  
du commerce  
des œufs bio!



**Hisex**

Votre partenaire pour les poules Hisex

Visitez notre site internet: vous y  
trouverez des informations actuelles  
pour les clients et les fournisseurs!

**kagfreiland**

[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

**BIO**  
SUISSE

## Bio Suisse a 25 ans

Bio Suisse fête cette année ses 25 ans. Voilà donc un quart de siècle – c'était en 1981 – que, malgré toutes leurs différences, des paysans et paysannes bio de tout le pays se sont regroupés pour créer un cahier des charges et un label communs. Quelle décision porteuse d'avenir nos pionniers ont prise là! À force d'engagement, de compétence et de cœur, les membres de Bio Suisse ont réussi à unifier et à développer le mouvement bio. Nous avons beaucoup marqué



l'agriculture suisse. Grâce à Bio Suisse, l'ensemble de l'agriculture Suisse pratique l'écologie à un haut niveau. Nous pouvons en être fiers. En effet, l'agriculture biologique n'est plus seule à se préoccuper des questions environnementales et du

bien-être des animaux, et, même si ces questions ne sont pas au premier plan de l'actuelle discussion sur la politique agricole, Bio Suisse se porte garante de leur maintien actuel et futur à l'agenda de nos politiciens.

Au cours de ces 25 années, le Bourgeon a acquis en Suisse le statut d'incarnation de l'agriculture biologique. Les consommateurs et les consommatrices connaissent notre label et lui font confiance. Cette confiance est particulièrement importante pour nous, et nous devons la mériter chaque jour à nouveau.

L'agriculture biologique est vivante et elle évolue sans cesse. Exactement comme les hommes et les femmes qui la pratiquent. C'est bien pour cela que les difficultés, les palabres et la recherche de bonnes solutions sont indissolublement liées à l'histoire de la Fédération. Il n'en ira pas autrement en cette année jubilaire, mais nous profiterons de l'occasion pour mieux faire connaître notre travail aux consommateurs, aux preneurs de licences et aux politiciens. Et pour faire la fête. Car nous avons bien mérité cette fête – et je m'en réjouis!

*regina fuhrer*

Regina Fuhrer, Présidente de Bio Suisse

# bioactualités



4



10



12



14



15



20

## MARCHÉ

### 4 Des structures légères pour le marché de la viande bio

Des paysans bio ont créé Pro Beef GmbH pour atténuer les problèmes du marché de la viande bio. Ils ont opté pour des structures légères.

### 6 Bio Suisse et ses partenaires à Nuremberg

Dix-sept entreprises profitent du stand commun de Bio Suisse pour se présenter à la BioFach de Nuremberg. Pourquoi et avec quels produits?

### 9 Potentiel limité pour les poulets bio

## ICI ET MAINTENANT

### 10 L'UE révisé son ordonnance bio

L'UE publie son projet de nouvelle ordonnance bio. Son objectif est d'alléger la réglementation, mais elle a aussi des points faibles.

### 12 Les temps sont mûrs pour Bio Schwand

Un lieu de rencontre doit voir le jour sur le site de l'ancienne école d'agriculture de Schwand, à Münsingen BE.

## POLITIQUE

### 14 Le respect de la vie

François-Philippe Devenoge commente la valeur de l'agriculture biologique pour la vie.

### 15 «La coexistence est une illusion»

## PRODUCTION

### 16 Les chevaux bio vivent souvent en groupes

### 17 La sélection animale bio doit s'adapter aux conditions locales

## BIO SUISSE

### 18 Stefan Odermatt a quitté Bio Suisse

## RUBRIQUES

### 19 Consommation

### 20 Conseils

### 21 Brèves

### 22 Agenda

### 22 Impressum

### 23 Le dernier mot

### 23 Petites annonces

Couverture: Franz Steiner.

Photo: Thomas Alfvöldi

# Des structures légères pour le marché de la viande bio

Des paysans bio ont créé Pro Beef GmbH pour atténuer les problèmes du marché de la viande bio. Ils ont choisi des structures légères pour commercialiser leur bétail de boucherie. Cette organisation de producteurs créée l'été passé est sous contrat de licence avec Bio Suisse.

**F**ranz Steiner est partout. Toujours en route pour le marché de la viande bio. Cela fait des années qu'il s'occupe de courtage de bétail, et il assume la direction de Pro Beef GmbH depuis l'été passé, donc depuis que cette organisation de producteurs de viande bio a été créée. Steiner habite à Einsiedeln, mais le bureau où il travaille le plus s'étend du volant au siège du passager en passant par la boîte à gants et le tableau de bord où un bloc-notes est toujours prêt. Il est toujours atteignable sur son natel. Il partage sa tâche avec Jörg Schlegel de Gams SG, un boucher professionnel et producteur de viande bio qui connaît lui aussi très bien le marché de la viande bio.

## De l'engraissement sur le Rigi

Rendez-vous sur place à Weggis, au bord du Lac des Quatre-Cantons: voilà Steiner

## Les fondateurs de Pro Beef

Hansjörg Gross, Churwalden GR, Ernst Lenherr, Gams SG, Fritz Luchsinger, Schwanden GL, Daniel Böhler, Mellikon AG, Armin Mark, Schiers GR, Roland Nussbaum, Densbüren AG, PROGANA, Cossonay VD, Jörg Schlegel, Gams SG, Kurt Sigrist, Stalden OW, Josef Steiner, Weggis LU, Franz J. Steiner, Einsiedeln SZ, Josef Villiger, Sins AG.

qui arrive au volant de son bureau. Nous allons à la ferme, – ou plutôt les fermes – de Josef Steiner-Schorno, le frère cadet de Franz. La ferme de plaine rationnelle avec stabulation libre de Weggis compte 13 hectares, et Josef Steiner cultive aussi les 11 hectares du «Sentiberg» et les 8 hectares du «Schwanz» en zone de montagne II sur le Rigi, loin au-dessus du Lac des Quatre-Cantons. Ces terrains pentus et pierreux sans cesse envahis de buissons et d'arbustes sont assez pénibles à cultiver. Le tout est couronné par les 10 hectares de l'alpage du «Hüttenberg». Dans ses fermes, Steiner engraisse des bœufs au pâturage et élève des remotes d'élevage pour reconvertir son entreprise à l'élevage des vaches mères. «J'ai toujours eu de la peine à trouver des remotes», explique Steiner, qui devait commander la plupart de ses bêtes dans l'Oberland bernois et à Poschiavo.

Josef Steiner est l'un des dix paysans bio qui ont créé Pro Beef GmbH avec la Coopérative Progana et Franz Steiner (cf. encadré). L'organisation établit des relations entre des producteurs qui ont des besoins différents. Elle fait donc le courtage de remotes de vaches mères, de génisses et de bœufs pour l'engraissement au pâturage, de veaux, de vaches laitières, de taureaux reproducteurs de races à viande, de bétail d'alpage, de places d'estivage ou d'élevage, mais aussi de bétail de boucherie de toute catégorie. Le bureau de Franz Steiner est donc ouvert même sur la route qui mène de la ferme de Weggis à celle du Sentiberg: son natel sonne, un contact intéressant peut s'établir, dont la trace sera une brève annotation sur le bloc-notes du tableau de bord.

## La concurrence stimule

Les créateurs de Pro Beef ne pouvaient plus se satisfaire de la situation du marché du bétail de boucherie: surtout pour le Bio Weide Beef, ils souffraient des frais de courtage trop élevés et de la trop forte dépendance envers un seul acheteur. La création de cette organisation de produc-

teurs, qui a été reconnue par Bio Suisse comme preneur de licence et qui commercialise du bétail avec le Bourgeon, a engendré une situation de concurrence qui, Franz Steiner en est convaincu, a déjà réussi à stimuler le marché.

Et d'expliquer qu'en fait la situation s'est déjà améliorée au cours de ces derniers mois, un moment idéal pour Pro Beef pour se lancer dans le courtage du bétail. L'objectif initial, 18 bêtes par semaine au total en comptant aussi bien le bétail de boucherie vendu à l'acheteur final que les bêtes vivantes vendues d'une ferme à une autre, a pu être atteint au cours du premier semestre déjà. D'ici à la fin de l'année, les responsables de Pro Beef veulent atteindre 28 bêtes par semaine.

Photo: Franz Steiner

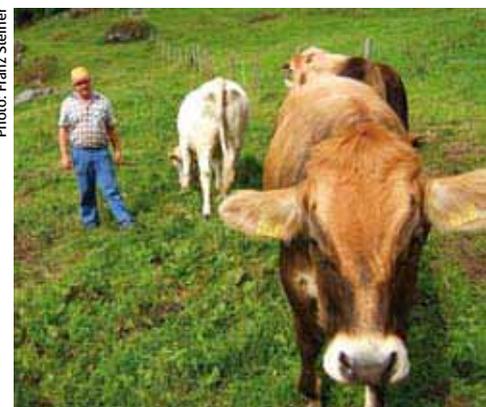


Photo: Alfred Schädeli



Quatre des fondateurs de Pro Beef: Josef Steiner, Franz Steiner, Jörg Schlegel et Fritz Luchsinger.

## Commerce équitable

Pro Beef veut pouvoir compter le «fair trade» parmi ses objectifs pour le courtage du bétail de boucherie. Steiner est en effet convaincu que «des prix équitables doivent pouvoir être obtenus pour le travail effectué». Steiner a fait connaissance avec le commerce équitable dans l'aide au développement où il travaillait avant de se lancer dans le marché suisse de la viande: «J'avais en fait exactement les mêmes activités en Indonésie, au Pérou et au Venezuela qu'aujourd'hui en Suisse: j'aide les paysans à vendre leurs produits à des prix équitables.»

Tout l'art consiste alors à facturer aux paysans des taxes de courtage avanta-



geuses et à rester concurrentiel. Pro Beef y arrive en ayant des structures légères et le moins possible de travail à tous les échelons. En font partie la rationalisation du courtage par le bureau de Steiner, qui engendre peu de frais administratifs, l'externalisation de la comptabilité et de la facturation, mais aussi l'optimisation des transports, rendue possible par le recours à diverses entreprises de transport de toute la Suisse.

Les décomptes et toute la comptabilité sont effectués par le bureau de Prosus à Weinfeld, la plus grande entreprise indépendante de commercialisation des porcs de Suisse. Les transports sont limités aux distances les plus courtes possibles grâce au recours à des transporteurs régionaux et à la décentralisation des abatages dans plusieurs abattoirs.

### Conseil dans le secteur du bœuf

En plus du courtage du bétail, Pro Beef fait aussi du conseil pour les agriculteurs qui veulent faire de l'élevage de bovins. En Suisse allemande, Franz Steiner et Jürg Schlegel bénéficient d'une longue expérience en la matière. En Suisse romande, c'est Prokana qui assume ce rôle. Steiner

connaît la scène de l'élevage bio depuis des années. Il a été l'un des pères fondateurs du programme Bio Weide Beef. Il avait mis cette idée sur pied dans la ferme de son frère à Einsiedeln il y a dix ans avec Eric Meili, du service de vulgarisation du FiBL, ce qui explique qu'on l'appelle encore de temps à autre «Mister Weide Beef». Et cela même s'il n'a plus le droit d'utiliser l'expression protégée «Bio Weide Beef». Il fait donc «seulement» le courtage de bovins engraisés au pâturage.

Steiner s'attend à ce que le marché de

la viande de bœuf en général et de la viande de bœuf bio en particulier continue de s'assainir: «En Europe, la production diminue et la demande de viande de bœuf augmente.» L'objectif de courtage de Pro Beef de 28 bêtes par semaine d'ici à la fin 2006 est donc à portée de main.

Alfred Schädeli

Que pensez-vous de Pro Beef et du marché de la viande bio en général? Écrivez-nous! Adresse: [bioactualités@fibl.org](mailto:bioactualités@fibl.org), FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.



# Bio Suisse et ses partenaires à Nuremberg

Cette année, dix-sept entreprises profitent du stand commun de Bio Suisse pour présenter leurs produits à la foire BioFach de Nuremberg. Elles expliquent ce qu'elles exposent et pourquoi elles le font à la plus grande foire bio du monde.

**B**io Suisse se présente avec 17 coexposants du 16 au 19 février sur un stand suisse commun à la BioFach de Nuremberg, la foire mondiale professionnelle du marché bio. On attend de nouveau plus de 30'000 visiteurs et décideurs de l'agriculture, de la transformation et du commerce.

Du fait qu'elle est la plus grande organisation suisse gestionnaire de label bio, la présence de Bio Suisse à cette foire revêt une importance énorme. L'objectif est tout d'abord de développer l'exportation des produits biologiques suisses, mais il s'agit bien sûr aussi d'entretenir les contacts et les réseaux. Le concept novateur et flexible du

stand a permis de convaincre cette année 17 coexposants et preneurs de licences de participer. Ce concept, qui a été élaboré spécifiquement pour des fournisseurs bio, permet aussi à de petites sociétés de se présenter de manière professionnelle et attractive dans une telle foire en profitant d'une infrastructure centrale (comptoir d'information, salles de réunion, bistrot).

Cette année, la clé du succès de ce concept sera certainement de nouveau la combinaison des compétences techniques (exposants novateurs) et des compétences labellisatrices (Bio Suisse). Nous sommes en effet convaincus que la diver-

sité de l'offre et l'«identité suisse» – gage de qualité et de fiabilité – assureront aussi en 2006 une grande attention du public spécialisé pour le stand commun de Bio Suisse et de l'OSEC (business network switzerland).

Les entreprises qui participeront à BioFach avec Bio Suisse, y compris la 18<sup>ème</sup>, qui se trouve dans une autre halle, celle des vins, expliquent dans le tableau ci-dessous quels produits et quelles nouveautés elles présenteront à BioFach et pourquoi elles ont choisi cette foire plutôt qu'une autre.

Cristiana Zanardo, Bio Suisse

Les raisons qui poussent les exposants à aller à BioFach			
	Qui	Quoi	Pourquoi
	Bio Grischun, Directeur Andi Schmid, Fontauna 7, 7412 Scharans, Tél. 081 651 07 68, biogrischun@bluewin.ch	Bio Grischun regroupe l'ensemble des quelque 1'400 producteurs Bourgeon des Grisons. Bio Grischun fait un type de promotion des ventes qui, par le regroupement et la coordination, vient compléter les activités promotionnelles des entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales.	Nous allons à BioFach dans le but de donner un visage aux produits bio des Grisons, pour promouvoir les ventes des produits exportables et pour acquérir de l'expérience au sujet du marché international des produits bio.
	Al Canton, Claudia Lazzarini & Elmo Zanetti, Cantone, 7746 Le Prese, Tél. 081 834 63 12, info@al-canton.ch, www.al-canton.ch	Plus de 30 sortes d'infusions à base de plantes cultivées à plus de 1'000 mètres d'altitude, séchées avec le plus grand soin, transformation entièrement manuelle, conditionnement en vrac et en sachets pyramidaux transparents, qualité Bio Suisse et Demeter. Nouveauté: Thé des Montagnes de Syrie.	Au BioMarché de Zofingue, nous avons été approchés par un représentant de la chambre allemande du commerce qui nous a demandé si nous voulions exposer à BioFach. Nous avons alors planifié notre présentation avec Bio Grischun. Nous désirons faire connaître nos produits aux consommateurs étrangers, mais nous considérons aussi cela comme un test de l'utilité de la participation à ce genre de foires pour les petits producteurs.
	Emmi International, Dominik Büchel, Chef des ventes Export, Winkelweg 4, 3422 Kirchberg, Tél. 034 447 88 11, dominik.buechel@emmi.ch, www.buendnerkaese.ch www.emmi.ch	Spécialité de fromage à pâte dure des montagnes des Grisons. Bio Piz Bever Extra, Bio Piz Bever 1/2 gras.	L'interprofession du Fromage des Grisons exporte le fromage de montagne des Grisons Bio Piz Bever, un aliment bio de haute qualité, et même, on peut le dire, un morceau de nature suisse intacte préparé pour le marché international. Grâce au soutien du Canton des Grisons et à l'engagement d'Emmi, le concept d'exportation a été réalisé avec succès. Nous allons à Nuremberg pour présenter ce produit au marché allemand et pour établir des contacts commerciaux.

	Qui	Quoi	Pourquoi
<b>La Torre</b> 	La Torre, Casa Vinicola, Familienbetrieb Giuliano Zanolari, Via di Curtin, 7742 Poschiavo, Tél. 081 844 34 34, info@la-torre.ch, www.la-torre.ch	2 vins blancs, 1 blanc de noir, 3 vins rouges (Nebbiolo, Pinot noir, Cabernet Sauvignon).	Nous désirons faire connaître nos vins en Allemagne et ailleurs à l'étranger. Pour des petits producteurs comme nous, il est im- portant d'avoir l'avis d'autres personnes sur nos produits et de pouvoir les comparer avec ceux des autres.
<b>bio inspecta</b> 	bio.inspecta AG, Regula Bickel, Responsable du département international, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tél. 062 865 63 00, service@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch	Leader suisse du contrôle et de la certifica- tion de fermes bio ainsi que d'entreprises faisant de la transformation et/ou du com- merce de produits bio. Contrôles et certi- fication dans le monde entier d'après les normes suivantes: Ordonnance biologique suisse, Règlement CEE 2092/91, Cahier des charges de Bio Suisse, Directives de Demeter Suisse, Cahier des charges Migros Bio, Directives Delinat, NOP, BRC et IFS (en collaboration avec ProCert), JAS, Eurepgap.	BioFach est une plate-forme très prati- que pour rencontrer personnellement un grand nombre de nos clients suisses et étrangers du secteur de la transformation et du commerce. Nous profitons aussi de BioFach pour avoir des réunions avec des partenaires et des entreprises de contrôle. Avoir un petit stand est donc très important pour bio.inspecta, et nous le partageons cette année avec notre partenaire Austria Bio Garantie. BioFach est aussi importante pour nous pour pouvoir observer nos concurrents et les tendances du marché.
<b>Biovalais</b> 	Biovalais, Jean-Yves Clavier, Président, Temporie 4, 1962 Pont de la Morge, Tél. 079 342 37 61, jean-yves.clavier@bluewin.ch	Fruits de table: pommes, poires, raisin. Boissons: Bio Alp Tea, jus de pomme et de poire, eaux-de-vie d'abricot et de poire. Purée de pomme, purée de poire Williams.	Nous voulons participer à cette foire pour promouvoir l'exportation de nos produits à base de fruits et pour nouer de nouveaux contacts.
<b>claro</b> 	claro fair trade AG, Regula Walther, Key Account Manager Export, Byfangstrasse 19, 2552 Orpund, Tél. 032 356 07 20, export@claro.ch, www.claro.ch	Chocolat, riz, mangues séchées, noix de cajou. Nouveauté: barre de chocolat au lait avec pralin d'amandes «Mandolina».	Nous allons à BioFach aussi bien pour entretenir les contacts avec les clients que pour en nouer de nouveaux. D'un côté nous cherchons de nouveaux produits intéressants, et de l'autre nous voulons promouvoir l'exportation de notre activité centrale, la vente de chocolat biologique et fair trade. Cette foire est en outre idéale pour identifier les nouvelles tendances et pour observer le marché.
<b>Parmelin</b> 	Domaine la Capitaine, Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins, Tél. 022 366 08 46, rparmelin@bluewin.ch	15 vins différents (blancs, rouges, rosés). Nouveautés: Merlot et Cabernet.	Nous voulons présenter nos nouveaux vins et nouer des contacts avec de nou- veaux clients (importateurs). C'est aussi la meilleure occasion d'observer l'évolution du monde bio sur la scène internationale. Collaboration avec notre importateur alle- mand.
<b>Hosberg</b> 	Hosberg AG, Alfred Reinhard, Directeur, Neuhofstrasse 12, 8630 Rüti, Tél. 055 251 00 20, a.reinhard@hosberg.ch, www.hosberg.ch	Œufs de poule entiers, œufs pour traiteurs, œufs durs teints, œufs entiers liquides pas- teurisés, natures ou salés (aussi avec sel marin), jaune d'œuf pasteurisé nature, salé ou sucré, blanc d'œuf liquide pasteurisé, œufs entiers en poudre, jaunes d'œufs en poudre, blancs d'œufs en poudre, dorure à l'œuf pasteurisée, liaison à l'œuf pasteu- risée.	En participant à cette foire, nous vou- lions améliorer notre notoriété et nous positionner sur le marché européen des produits bio. Nous voulons aussi nouer de nouveaux contacts dans notre segment du marché. Nous pensons avoir un gros po- tentiel sur le marché allemand.
<b>Kentaur</b> 	Kentaur AG, Toni Bichsel, Directeur Gässli 6, 3432 Lützelflüh, Tél. 034 460 61 11, info@kentaur.ch, www.kentaur.ch	Céréales pour petit-déjeuner, flakes et pops natures et glacés: corn flakes, flakes d'épeautre, de blé, pops d'épeautre, de riz, d'avoine, d'amarante, de quinoa. Sucre, miel, chocolat, caramel, pomme-cannelle, sirop d'érable. Nouveautés: pops de riz chocolatés, corn flakes au caramel, pops d'épeautre pomme-cannelle.	Nous voulons présenter personnellement notre assortiment actuel de produits bio à nos clients actuels et futurs, acquérir de nouveaux clients surtout dans l'espace de l'UE, élargir notre assortiment chez nos clients actuels. Sans la foire BioFach, contacter le même nombre de clients ne serait possible qu'au prix d'un immense travail.
<b>Lindner</b> 	Lindner GmbH, Thomas Wildberger, Directeur, Bleikenstrasse 98, 9630 Wattwil, Tél. 071 987 61 51, holzwolle@lindner.ch, www.lindner.ch	Produit à base de laine de bois fabriquée avec du bois suisse certifié FSC: allume-feu de laine de bois pure, laine de bois pour fraisières de jardiniers amateurs, laine de bois agroclean pour mamelles, laine de bois spediline pour rembourrages, protec- tions et décorations écologiques.	La BioFach nous offre une bonne possibi- lité de présenter nos produits à un vaste public international et de trouver des par- tenaires pour la distribution dans le monde entier.

	Qui	Quoi	Pourquoi
	<p>Haefliger AG, René Schluchter, Mühleweg, 3360 Herzogenbuchsee, Tél. 062 956 75 75, rene.schluchter@melior.ch, www.melior.ch</p>	<p>Transformation et raffinage de céréales et de fruits à coque pour les commerces de denrées alimentaires et pour l'industrie. Nettoyage, épluchage, floconnage, cassage, mouture, désagrégation, hygiénisation, mélange, toastage, précuisson, séchage et micromouture sont nos points forts. Nouveau: mix de graines grillées. Ce mélange grillé selon un procédé spécial développe un arôme fin et puissant (ingrédients: graines de courge et de tournesol grillées, graines de sésame décortiquées et grillées).</p>	<p>Entretien des contacts existants et acquisition de nouveaux clients. Nous lançons notre nouveau produit.</p>
	<p>Morga AG, Markus Wey, Kapplerstrasse 60, 9642 Ebnat-Kappel, Tél. 071 992 60 40, info@morga.ch, www.morga.ch</p>	<p>Bouillons de légumes, mueslis, ersatz de café, pâtes complètes au soja, confitures, desserts, sirops, thés, boissons en poudre pour petit-déjeuner, fruits secs, noix. Nouveautés: aliments de base «convenience».</p>	<p>BioFach est la seule foire internationale à laquelle Morga participe. Vu qu'une bonne partie de notre assortiment est bio, nous trouvons qu'il est important d'y être présents. Nous espérons aussi pouvoir nouer de nouveaux contacts internationaux.</p>
	<p>Rentsch Handels AG, Fredy Götti, Directeur, Sihleggstrasse 23, 8832 Wollerau, Tél. 031 348 16 61, info@rentsch.ch, www.rentsch.ch</p>	<p>Athanol, la ligne de produits naturels à base d'edelweiss: crème anti-aging, lotion de nettoyage, lotion corporelle intensive pour soins du décolleté et de la poitrine, masque de peeling, sérum anti-aging. Tous les produits sont naturels, certifiés bio, dermatologiquement et cliniquement testés, sans essais animaux. Ils sont riches en extraits végétaux d'edelweiss des Alpes suisses et ne contiennent ni arômes, colorants ou conservateurs de synthèse, ni matières premières à base de pétrole.</p>	<p>Nous voulons faire connaître et positionner notre ligne de produits naturels sur le marché européen. Nous cherchons des partenaires de distribution dans différents pays.</p>
	<p>SGWH Schweizerische Genossenschaft der Weich- und Halbhartkäsefabrikanten, Jacqueline Amstutz, Bürgenstockstrasse 2, 6373 Ennetbürgen, Tél. 041 624 44 88, info@cheese.ch, www.cheese.ch</p>	<p>Fromages suisses à pâtes molles et mi-dures.</p>	<p>Nous participons pour la deuxième fois à BioFach. En collaboration avec Biomilchpool GmbH, nous présentons des fromages bio qui sont encore presque tous fabriqués de main de maître. L'objectif est d'améliorer la notoriété des fromages biologiques suisses, de présenter et de faire déguster des produits novateurs, de trouver de nouveaux créneaux commerciaux, surtout en Allemagne.</p>
	<p>Biomilchpool GmbH, Roberto Mentil, 9123 Nassen, Tél. 079 209 83 15, roberto.mentil@ biomilchpool.ch, www. biomilchpool.ch</p>	<p>Entreprise de 1'250 paysans bio avec plateforme de commercialisation.</p>	<p>Nous voulons promouvoir les ventes de lait bio pour nos producteurs en livrant des produits laitiers bio aux créneaux commerciaux potentiels tout en ayant le moins possible d'intermédiaires. Nous voulons pousser l'intégration verticale des transformateurs quels que soient leur profil et leur importance. Nous fournissons à nos clients (commerce et restauration en Suisse et à l'étranger) l'accès à nos produits en misant sur les points forts suivants: plaisir, goût, santé, nature, origine, authenticité, artisanat, slow-food, production bio, régionalité, innovation, qualité.</p>
	<p>Swiss Bio Légumes, Ralph Böse, Coordinateur, Kapellenstrasse 6, Postfach 8617, 3001 Berne, Tél. 031 385 36 20, info@vsgp-ums.ch, www.swissveg.com</p>	<p>Spécialités de légumes bio, anciennes sortes de légumes (pro specie rara), légumes asiatiques frais et autres spécialités cultivées sur demande par nos producteurs.</p>	<p>Nous voulons maintenir une présence régulière dans cette foire pour entretenir les nouveaux contacts noués l'année passée et en générer de nouveaux. BioFach est une plateforme idéale pour obtenir des informations sur le marché bio.</p>
	<p>Humbel Spezialitätenbrennerei, Lorenz Humbel, Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten, Tél. 056.496 50 60, info@humbel.ch, www.humbel.ch</p>	<p>Eaux-de-vie personnelles respectant le Cahier des charges de Bio Suisse, commerce de spiritueux bio du monde entier. Kirsch, pruneau, williamine, pomme, Gravenstein, Gelbmöstler, poire, alcool de carotte (Bourgeon). Rhum et cachaça Bio Fair Trade en collaboration avec Gebana AG, cognac, vodka et gin (resp. Bio CH et Bio UE. Éthanol (Bourgeon). Grappa de Claudio Menicocci, Italie (Demeter).</p>	<p>L'Allemagne est notre principal marché pour les eaux-de-vie bio en bouteilles. Depuis 2 ou 3 ans, les visiteurs du reste de l'Europe manifestent de plus en plus d'intérêt. Nous espérons pouvoir développer nos ventes aussi dans d'autres pays d'Europe. En outre, BioFach permet de très bien prendre le pouls du mouvement bio et du marché bio.</p>

# Potentiel limité pour les poulets

La viande de poulet bio est un produit premium de toute première qualité auquel les consommateurs accordent une grande confiance et reconnaissent une grande fiabilité. Un des principaux motifs d'achat est le bien-être des animaux et les conditions d'élevages respectueuses de leurs besoins spécifiques, qui sont des réalités pratiques dans l'engraissement des poulets en agriculture biologique.

**E**n 2005, les ventes de viande poulet bio n'ont pas progressé à cause de la grippe aviaire. On ne pronostique pas non plus de croissance pour 2006. Par rapport à l'ensemble de la viande de volaille, le poulet bio reste un produit de niche: la part de marché du poulet Bourgeon est actuellement d'environ un pour-cent. Le potentiel commercial n'est cependant de loin pas épuisé, mais il s'avère actuellement nécessaire de diversifier la palette de produits et d'unifier la communication faite par la branche.

L'évolution des habitudes suisses de consommation représente un obstacle important, car, contrairement au temps où nos grands-parents achetaient des poulets entiers, les consommateurs d'aujourd'hui achètent surtout les morceaux nobles

comme le filet de poulet. Les cuisses et les ailes de poulets ne trouvent pas preneur tant la demande est faible pour ces morceaux. Cela a provoqué une augmentation du prix des morceaux nobles et une baisse de celui des cuisses de poulet. En 2005, il y avait surplus de cuisses de poulet et pénurie de blancs. Il y a cependant globalement assez de poulets bio, mais chacun de ces oiseaux n'a que deux filets pour deux pattes et deux ailes... Les producteurs appellent donc les consommateurs à acheter davantage de poulets entiers et davantage de cuisses et d'ailes de poulet. La restauration pourrait aussi jouer un rôle important en inventant de nouvelles recettes intéressantes pour les cuisses.

Quelques questions au sujet du marché de la volaille restent donc ouvertes: Le

poulet bio reste-t-il un produit de niche? Comment mettre en valeur les morceaux de poulet les moins demandés? Qui doit en supporter les coûts? Comment peut-on diminuer les coûts de production? Une chose est sûre, c'est que l'ensemble de la branche – engraisseurs, grossistes, entreprises de découpe de volaille et grands distributeurs – doit s'occuper intensivement de cette problématique et chercher ensemble des solutions. Bio Suisse s'investit quant à elle pour la transparence de l'offre et de la demande sur le marché du poulet bio, et elle conviera l'ensemble de la branche à un congrès sur la viande de volaille bio qui aura lieu au printemps 2006.

Jorge Vásquez, Product management Volaille,  
Bio Suisse



**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 (pour la Suisse romande)	natel	079 423 14 62

## 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.

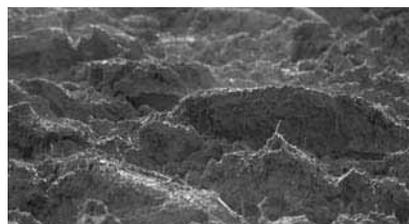
Cochons bio, truies bio et porcelets bio.

Vaches de réforme bio.

Besuchen Sie uns an der Tier- und Technik vom 23.2.06 -- 26.2.06 in der Halle 9, Stand 9.0.11



Andermatt  
**Biocontrol** AG



## Votre sol dort-il encore?

Produits pour stimuler l'activité du sol  
disponible auprès:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 6 • CH-6146 Grossdietwil

Tel. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06

www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch



# L'UE révisé son ordonnance bio

Peu avant Noël, l'UE a publié un projet de reformulation de son règlement sur l'agriculture biologique. Ce projet prévoit de diminuer dès 2009 la densité de la réglementation et d'autoriser certaines différences régionales dans l'application. Quels sont les points forts et les points faibles de ce projet? Quels en sont les points critiques?

C'est en 1991 que le Conseil des ministres de l'UE mit sur pied le premier cadre légal communautaire pour l'agriculture biologique, le fameux Règlement CEE 2092/91. Poussée par le fort développement de l'agriculture biologique, la Commission de l'Union Européenne vient de réviser ce texte.

Les principes et les directives de production formulés dans la proposition permettent de fixer les principales exigences qui définissent la production biologique et la désignation des produits bio. L'application de ces principes nécessitera par ailleurs de nombreuses dispositions d'application et autres décisions comme par exemple la liste des ingrédients et des substances autorisés dans les produits bio.

## Qu'est-ce qui devrait changer?

Comparé à celui de l'actuel règlement de l'UE sur l'agriculture biologique, le nouveau texte est plus simple et plus compréhensible, mais, par manque de critères décisionnels, il laisse davantage de marge de manœuvre pour l'interprétation.

Le champ d'application du nouveau règlement a subi quelques modifications. Si les produits de base végétaux et animaux ainsi que les denrées alimentaires transformées et les aliments fourragers continuent de tomber sous le coup du règlement, l'aquaculture et le vin s'y sont rajoutés. D'après une nouvelle interprétation du droit, la restauration gastronomique et la restauration communautaire ne sont pas dans le champ d'application, de même d'ailleurs que la chasse, la pêche,

les matières premières pour les textiles et les cosmétiques. Ne tombent en effet sous le règlement que les produits dont la désignation recourt à l'expression «biologique» et à ses dérivés. Le point décisif n'est donc plus «l'impression» suscitée par l'étiquetage, ce qui affaiblit l'application.

Les objectifs et les principes sont maintenant décrits dans la partie générale du règlement. Une partie d'entre eux reprend les principes de l'IFOAM (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique) et les objectifs du Codex Alimentarius, tandis qu'une autre partie a été reformulée:

- protection des intérêts des consommateurs;
- développement de la production biologique en tenant compte des différences régionales;
- protection de l'environnement, de la biodiversité et des ressources naturelles;
- respect d'un haut niveau de protection des animaux en tenant compte de leurs besoins spécifiques.

Plusieurs changements sont prévus dans le domaine de la désignation des produits bio. Les denrées alimentaires contenant des résidus d'OGM qui dépassent la limite de 0,9 % tolérée pour la déclaration des denrées alimentaires ne doivent pas être vendues comme produits bio. Cette valeur assez élevée est un point critique. Toujours au chapitre de la désignation des denrées alimentaires, le groupe des 95 % d'ingrédients bio est conservé tandis que le groupe des 70 à 95 % est supprimé.

Lorsque le logo de l'UE n'est pas utilisé, tous les produits doivent être désignés comme «biologique de l'UE». Cette dénomination est facultative pour les pays tiers. Les autres logos ne peuvent pas faire valoir qu'ils sont «plus sévères», «plus bio» ou «plus hauts» que le standard de l'UE. Les références à des aspects particuliers du processus de production sont autorisées pour autant qu'il s'agisse de constatations concrètes conformes à la vérité. Ce point a été fortement critiqué avant tout par les labels privés.

Un nouveau principe, celui de «flexi-

**Mühle Rytz AG**  
*Agrarhandel und Bioprodukte*

**Votre partenaire bio**

**Iso-vitmin®**

**Action pour sels minéraux jusque au 31.3.06**  
**Prix d'action attractive à la place d'un cadeau!**

- 8733 Universal Natura granulé, équilibré
- 8735 Magvit Natura granulé, avec 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore
- 8738 Bac à lécher Natura 20 kg, super appétence

**Nous vous conseillons volontiers:**

Mühle Rytz AG  
3206 Biberen  
Tél. 031 754 50 00  
www.muehlerytz.ch  
mail@muehlerytz.ch  
et votre conseiller régional

**PROVIMI KLIBA**

Rytz-Futter für Bio-Betriebe

bilité», devrait être introduit pour les différences régionales: les dérogations au règlement (p. ex. produits de traitement, semences, aliments fourragers, vitamines) doivent correspondre aux principes et aux objectifs de l'agriculture biologique. Elles doivent être décidées par la Commission européenne en suivant une procédure spéciale au sujet de laquelle règne encore le flou le plus total.

Le système de contrôle doit aussi subir des changements: il sera soumis au règlement n° 882/2004 sur le contrôle officiel des aliments pour animaux et des denrées alimentaires en vigueur dans l'UE depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

Les importations dans l'UE sont elles aussi touchées par le nouveau projet: les règles de production et de contrôle des pays tiers qui sont mentionnés dans la liste des pays tiers doivent soit être équivalentes au règlement de l'UE soit correspondre aux lignes directrices du Codex Alimentarius. Une procédure d'accréditation des organismes de contrôle des pays tiers remplacera l'actuelle vérification individuelle de chaque demande d'importation.

Il est encore prévu de ne plus autoriser aucune réglementation nationale plus sévère dans le domaine de la production animale, mais en contrepartie le niveau général des exigences sera relevé.

### Les points forts du projet

- Des objectifs et des principes de base sont expressément formulés.
- Une plus grande flexibilité régionale sera possible.
- Les contrôles seront davantage orientés d'après une échelle de risques (au lieu des inflexibles contrôles annuels).
- Procédure d'accréditation et de surveillance claire pour les organismes de certification des pays qui ne font pas partie de l'UE.
- L'uniformisation de la déclaration du contrôle facilitera l'identification des produits bio.

### Les points faibles du projet

- Les possibilités d'intervention et les droits de regard des acteurs privés ne sont pas mentionnés dans le projet.
- OGM: le fait de tout miser sur la seule valeur-seuil de 0,9 % affaiblit les efforts faits pour garantir une contamination aussi faible que possible en prenant des mesures axées sur les processus de production.
- Il sera plus difficile d'établir nettement la délimitation entre l'agriculture biologique et d'autres dénominations

semblables vu que seule l'utilisation des expressions «biologique» et «organique» (anglais) et de leurs dérivés est protégée.

### Les avantages du projet

- L'introduction des principes de base de l'agriculture biologique dans le règlement de base de l'UE établira une ligne directrice pour l'élaboration des dispositions d'application pour chaque secteur.
- Une surveillance renforcée des organismes de contrôle octroiera une plus grande marge de liberté pour des différences régionales et des concepts de contrôle plus économiques.
- Un système de contrôle davantage orienté sur les risques permettra d'augmenter l'efficacité et d'améliorer la prévention des abus tout en diminuant les frais pour les fermes où les risques sont faibles.
- Les produits bio seront plus facilement identifiables par les consommateurs s'ils bénéficient d'une désignation uniforme (du moins dans les pays qui n'ont pas de labels nationaux forts).
- L'harmonisation des exigences des labels permettra de réduire les coûts des procédures de contrôle.

### Les risques du projet

- Renforcement de la détermination externe des instances de contrôle par les services étatiques, ce qui va à l'encontre de la tendance à la libéralisation et à la délégation de la responsabilité aux protagonistes eux-mêmes.
- Limitation de l'utilisation des labels privés, ce qui comporte le danger de voir l'ensemble du secteur privé se retrouver avec les mains liées.
- La Commission européenne reçoit des compétences décisionnelles beaucoup plus étendues, ce qui limitera les possibilités d'intervention des partis concernés et compliquera le contrôle démocratique.
- L'échéancier très serré empêchera sans doute les protagonistes concernés d'intervenir suffisamment dans le développement de l'ordonnance.
- Le transfert du pouvoir de sanctionnement des cas graves aux services étatiques contredit le principe même de la simplification des réglementations qui est envisagé dans cette démarche.
- L'interdiction de mentionner que certains cahiers des charges vont plus loin contredit le principe de la diffé-

renciation commerciale, ce qui peut provoquer un nivellement par le bas.

- Les nouveaux principes formulés pour l'apiculture rendent pratiquement impossible la production de miel bio dans les petites fermes.
- Il y a un urgent besoin de clarifier un certain nombre de points:
- Il n'est pas clair si le législateur pourra intervenir contre des appellations et/ou des publicités qui font penser au bio alors que cette possibilité doit impérativement être maintenue.
  - Tant que les critères décisionnels pour l'application et pour les variations régionales ne seront pas clarifiés, les protagonistes continueront de nager dans la plus grande incertitude.
  - La manière d'interpréter les principes pour la production animale dans le domaine des stabulations entravées est aussi encore incertaine.

### Et la suite?

Il est prévu que le nouveau règlement soit promulgué dans les six à douze prochains mois et qu'il entrera en vigueur au début 2009. La révision des dispositions d'importation doit déjà entrer en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2007 parce que la réglementation actuelle n'est valable que jusqu'à fin 2006. Le projet avait été envoyé pour approbation aux États membres de l'UE, et le Parlement européen dispose d'un droit de regard. Les États membres ont pu prendre position à ce sujet pour la première fois le 27 juillet 2006, et les points critiques mentionnés dans cet article étaient alors clairement ressortis. Ces prochains mois, une intense discussion se poursuivra pour savoir s'il faut renvoyer l'ensemble du projet ou si une révision de fond peut tenir compte des doutes importants qui ont été émis. Il est encore difficile actuellement de donner une évaluation finale du projet parce que cette complète reformulation ouvre une marge d'interprétation plus large. C'est d'ailleurs aussi l'avis de Patrick Aebi, de l'Office fédéral de l'agriculture, qui pense par exemple qu'il est aujourd'hui quasiment impossible de prévoir quelles seront les conséquences du transfert du système des contrôles bio dans le nouveau règlement n° 882/2004 sur le contrôle officiel des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Et ce sont justement les détails – comme par exemple la période de reconversion ou la liste exhaustive des intrants autorisés – qui revêtent la plus grande importance pour les cercles impliqués.

Otto Schmid et Beate Huber, FiBL



# Les temps sont mûrs pour Bio Schwand

Nouvel avenir pour vieux bâtiments: le gouvernement bernois a donné son feu vert à l'agriculture biologique pour redonner vie au site de l'ancienne école d'agriculture de Schwand, à Münsingen, entre Berne et Thoune. Au début de l'année prochaine, un endroit où se rencontrent ville et agriculture biologique devrait donc naître dans cet endroit qui semble fait sur mesure. Les temps sont mûrs.

**26** bâtiments offrant plus de 10'000 mètres carrés de surface intérieure sont en grande partie vides depuis que l'école d'agriculture de Schwand, à Münsingen, près de Berne, a fermé définitivement ses portes l'été passé. S'y rajoute une entreprise agricole de 55 hectares et de 50 vaches laitières qui est actuellement louée. Le gouvernement du canton de Berne a décidé le 22 décembre 2005 de remettre au mouvement bio les clés de ce site admirable, connu loin à la ronde comme «le Schwand», qui a formé en près de 100 ans des milliers de paysans et de paysannes du plus grand canton agricole de Suisse.

## Les préparatifs battent leur plein

L'association Bio Schwand travaille depuis lors avec acharnement à la réalisation du projet qui avait réussi à convaincre les autorités et le gouvernement bernois. L'association a été créée par le chef du projet Heinz Iseli, paysan bio à Einigen au bord du lac de Thoune, par Kathy Hänni, paysanne bio à Kirchlindach BE et députée au grand conseil, par Matthias Wiesmann, de Berne, directeur de bionetz.ch et fondateur de Horai, et par Alfred Schädeli, rédacteur en chef du bio actualités et auteur de l'article que vous êtes en train de lire, et qui espère que le lecteur saura excuser son inévitable partialité.

Au début 2007, le site de Schwand devrait être devenu un complexe multifon-

ctionnel et attractif consacré à l'agriculture biologique et à la transformation, au commerce et à la consommation de produits bio. Littéralement du champ à l'assiette, des entreprises indépendantes représentant l'ensemble de la filière bio devraient s'y établir. Elles travailleront pour leur compte tout en participant aussi à Bio Schwand. C'est dans ce cadre qu'elles ouvriront leurs portes aux classes d'écoles et aux visiteurs intéressés et qu'elles participeront à une présentation commune au grand public. Cela permettra à la population citadine, qui sait de moins en moins comment sont produites les denrées alimentaires qu'elle consomme, de le redécouvrir en direct au Bio Schwand. La ville et la campagne pourront se rapprocher l'une de l'autre au Bio Schwand. Cet endroit de Münsingen, une localité de plus de 10'000 habitants située entre Berne et Thoune, est idéal à cet égard.

## Un Vatterland au Bio Schwand

La jeune association a déjà convaincu un premier partenaire du projet, qui veut donner du contenu à l'idée Bio Schwand: Thomas et Claire-Lise Vatter, les patrons du Logischer Supermarkt de la Bärenplatz de Berne, veulent ouvrir à Münsingen une succursale qui portera le nom de «Vatterland». «Une idée qui

aura un grand rayonnement se réalise au Schwand, et l'emplacement est idéal pour notre Vatterland», affirme Thomas Vatter. Le magasin bio du Bio Schwand sera cependant très différent du supermarché bio de Berne, car Vatter veut créer au Bio Schwand un magasin qui corresponde aux besoins des clients qui viendront à cet endroit – et ces besoins seront très différents de ceux des clients de la zone piétonne du centre de la capitale de la Confédération. Le Vatterland de Berne comprend aussi le restaurant bio Vatter, dont la cuisine est trop petite pour tout préparer sur place. Les cuisiniers de Vatter doivent donc cuisiner une partie des mets nécessaires à ce restaurant de 160 places dans une cuisine externe située en dehors du centre-ville. Cette cuisine prépare aussi les produits traiteurs de Vatter Gastro AG. Thomas Vatter veut déplacer cette unité de production culinaire au Schwand, dont il souhaite aussi profiter de la salle à manger désertée depuis la fermeture de l'école d'agriculture pour y rouvrir d'abord une cantine et plus tard un restaurant.

## Tir à la corde pour l'école bio

Outre la restauration, le commerce, la transformation et la culture des produits bio, Bio Schwand veut aussi offrir un cadre pour la recherche, le conseil et la for-



Photo: zug

Vue aérienne du site de Schwand: les bâtiments sont actuellement presque entièrement vides, prêts à vivre une vie nouvelle.

## 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  
crivelliemballaggi@hotmail.com

mation en agriculture biologique. Le fait de prévoir d'établir la formation agrobiologique dans les salles de cours de l'ancien Inforama reste cependant en travers de la gorge de quelques parlementaires bernois de l'UDC. Comme le «Bund» l'a annoncé à fin janvier, ils ont déposé une interpellation pour exiger que le gouvernement y interdise irrémédiablement toute activité scolaire et concentre aussi la formation bio à l'école cantonale d'agriculture de la Rütli à Zollikofen, qui donne des cours bio intégrés à la formation agricole générale.

«Les écoles que nous voulons attirer à Münsingen ont un autre profil que les cours proposés par la Rütli», explique Heinz Iseli, «car il s'agit de stages de formation et de perfectionnement pour toute la Suisse.» D'après Iseli, ces écoles devraient trouver place les unes à côté des autres et même collaborer. La Formation biodynamique et l'École bio de Bio Suisse, qui est en passe de sortir de la phase pilote, ont manifesté de l'intérêt pour le site du Bio Schwand.

## Développement progressif

Il est prévu que le complexe soit acquis par un consortium d'investisseurs, composé avant tout de caisses de pension, qui a garanti aux initiateurs sa participation financière. Ce consortium louera ensuite l'ensemble du Schwand à un organisme titulaire qui s'organisera en société anonyme. Cet organisme titulaire relouera ensuite les bâtiments, salles ou surfaces à des entreprises indépendantes en ayant pour objectif d'obtenir un ensemble aussi diversifié que possible d'utilisateurs dont l'engagement témoigne de leur intime conviction de l'importance de la production d'aliments biologiques.

Au vu de l'immensité des locaux du Schwand et de la probable impossibilité de les remplir d'un seul coup avec des protagonistes du marché bio, il est prévu de louer certaines parties du complexe à des utilisateurs qui ne font pas partie du mouvement bio: pendant une période transitoire, quelques services de l'administration cantonale bernoise seront transférés au Schwand.

Une association promotrice s'occupe de l'ancrage de Bio Schwand dans la région et au sein du mouvement biologique suisse, mais elle contribue aussi au développement de l'idée Bio Schwand. En tant qu'organisation d'intérêt général, cette association promotrice acquerra

**«Pour que la le possible se réalise, il ne faut jamais cesser de rechercher l'impossible.»**

Hermann Hesse

décision du conseil d'État parce qu'il n'y a pas encore de contrats définitifs.

Cette situation n'a pourtant rien de totalement inattendu: voilà plusieurs années que les initiateurs travaillent avec optimisme et ténacité à la réalisation de leur idée. Lorsqu'on a su au printemps 2003 que l'école de Schwand devait être fermée, ils avaient tout de suite proposé au gouvernement cantonal d'attirer le FiBL à Münsingen. Lorsque le FiBL eut décidé de rester à Frick, l'administration cantonale des biens publics annonça en décembre



Photo: Charles Martin

Les initiateurs du projet Bio Schwand: le chef de projet Heinz Iseli, le directeur Matthias Wiesmann, Kathy Hänni, Alfred Schädli.

des fonds promotionnels et contribuera à transformer Bio Schwand en point d'attraction pour la population. Un jardin variétal rempli de légumes anciens, une ferme de démonstration avec d'anciennes races d'animaux de la ferme, ou encore le développement d'un concept pédagogique pour faire connaître la production des denrées alimentaires aux enfants, tout cela pourrait être des activités de cette association promotrice. Les personnes intéressées peuvent aller sur le site internet de Bio Schwand pour devenir membres de l'association.

## Petit à petit, l'oiseau fait son nid

Le cadeau de Noël du gouvernement bernois sera maintenant suivi de quantité de travaux d'installation, de négociations avec les partenaires potentiels et avec l'Administration des biens cantonaux, ainsi que d'activités de relations publiques et de prospection de membres. L'équipe responsable du projet recherche des voies praticables pour réaliser ses idées, qui reposent actuellement seulement sur la

2003 la mise en vente de l'ensemble du site du Schwand – y compris l'exploitation agricole.

L'équipe de Bio Schwand, oubliant d'avoir froid aux yeux, avait envoyé une offre d'achat sans même savoir exactement d'où viendrait l'argent si elle gagnait l'adjudication. Les initiateurs avaient tout de même élaboré un projet détaillé basé sur l'idée fondamentale qu'ils veulent réaliser maintenant. L'Administration se décida pourtant tout d'abord pour l'établissement d'une université privée internationale pour gestionnaires, mais après une bonne année de planification, ce projet butta finalement sur des problèmes de dézonement et de financement. En automne passé, un deuxième projet Bio Schwand fut donc porté sur les fonts baptismaux puis remis aux autorités compétentes. Et maintenant, les temps sont mûrs: ce projet s'est imposé devant d'autres projets déçus et un projet de centre d'entraînement pour le club des Youg Boys.

Bio Schwand ne touche pas encore au but, mais il s'en est bien rapproché. Ténacité et détermination semblent donc avoir porté leurs fruits. Ce «Machin» est trop gros, ce projet est irréaliste, nous a-t-on charitablement rabâché sans relâche. En ce moment, pourtant, nous faisons nôtre cette affirmation d'Hermann Hesse: «Pour que la le possible se réalise, il ne faut jamais cesser de rechercher l'impossible.»

Alfred Schädli

Pour en savoir plus: [www.bioschwand.ch](http://www.bioschwand.ch)

## Votre opinion s'il vous plaît!

Que pensez-vous du projet Bio Schwand? Écrivez-nous!  
Adresse: [bioactualités@fibl.org](mailto:bioactualités@fibl.org), FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.



## Le respect de la vie ...

**L**a vie, la vie, la vie: on en parle tout le temps, elle est partout, elle fait notre quotidien, la vie! C'est un élément à la fois très banal, quand il s'agit de celle qu'on ne voit pas, qu'on ne connaît pas ou qui est loin de nous, et de plus en plus important quand il s'agit de celle qui est plus près et de la nôtre... alors là, ça devient terriblement important! Sommes-nous toujours conscients que sans la vie des autres nous n'existerions pas?

Ce n'est pas à vous paysans bio que je vais apprendre ce qu'est la vie, puisque biologie – tout le monde le sait – veut dire: «science de la vie» (bios = vie en grec), cela démontre bien l'importance que vous lui donnez! Mais est-ce que l'on se rend bien compte de cette valeur? Est-ce que l'on a conscience de l'incroyable dynamique qu'il y a dans notre simple volonté de considérer la vie et de la respecter partout où elle se trouve?

Commençons peut-être par analyser notre condition de base, celle qui fait de nous ce que l'on a choisi de vivre et de partager. J'ai toujours attaché beaucoup d'importance au mot «paysan», parce qu'il nous définit très bien. En effet, en français, il se lie au pays et veut dire littéralement: «pays sain» (pays sano). Je remarque aussi qu'en allemand c'est presque la même chose puisqu'on dit: «Landwirt», ce qui traduit littéralement aussi veut dire: «maître de la terre». Cela veut dire pour moi, dans un cas comme dans l'autre, que si le pay-

san gère bien sa terre il peut en vivre, mais aussi que, si l'ensemble des producteurs gèrent bien leur sol (terre) et nourrissent ceux qu'il y a autour, on peut en faire un pays! Ce n'est pas nouveau, pour vous paysans, car vous le savez bien, qu'on ne peut pas faire un pays sans terre et que la terre est aux paysans qui la cultivent pour le bien de ceux qui habitent autour!

Mais voilà, ce n'est plus tendance... pour revenir à la vie, celle du paysan a de nos jours de moins en moins d'importance. Cette tendance est bien réelle, elle est bien sûr la conséquence une fois de plus de la maladie de la fin du siècle passé: la productivité, la rationalisation, le rendement, les prix bas, et j'en passe... Combien de vies sacrifie-t-on tous les jours à ce titre dans le monde (sur terre) sans leur accorder d'importance?

Je vis en Suisse, et, comme paysan, j'ai toujours plus ou moins été respecté. J'ai toujours pu constater que ce pays savait que sa qualité de vie était due à son équilibre politique et que cet équilibre était le fruit de l'application de règles démocratiques visant à respecter la plus petite vie qui compose l'État! Vous vous demandez où je veux en venir? Qu'est-ce qui peut lier la vie politique d'un gentil petit état démocratique d'Europe centrale avec «le respect de la vie» et les espoirs du monde de «la bio». Eh bien, vous verrez que tout se tient, puisque, en Suisse, cent ans de stabilité politique égalent autant d'années de

stabilité économique! Si un pays cultive sa politique comme le paysan bio cultive sa terre, il y a de fortes chances qu'il se rende compte que, comme le producteur le démontre: «Favoriser la vie de son sol évite l'érosion de son capital».

Mais oui, nous savons tous que, grâce à la pédofaune préservée, nous favorisons la pénétration de l'eau dans les couches profondes des nappes phréatiques. L'eau si indispensable à la vie, préservée sur place plutôt qu'emportant toute la bonne terre. Fini les rivières et les fleuves grossis trop rapidement et devenus destructeurs à leur tour. À l'évidence, le producteur bio sait qu'en préservant la plus petite vie qui compose son domaine, il favorise la vie de ses plantes, de ses animaux, des personnes qui travaillent avec lui et de tous ceux qu'il peut nourrir. Cette démarche toute simple du paysan conscient de son rôle dans la nature pourrait inspirer le citoyen sans terre et l'aider à mieux comprendre son rôle dans la société. Dans la même logique, cette pauvre petite Suisse qui, ces jours, se cherche et se perd toujours plus, ferait mieux de s'inspirer à nouveau de ces valeurs fondamentales qui ont inspiré le respect de ces citoyens et celui des autres pays du monde!

François-Philippe Devenoge,  
membre du Comité Bio Suisse





Photo: Stefan Kaminski

Les Verts allemands, représentés ici par Renate Künast, aimeraient, avec l'aide de Hansjörg Walter, le président de l'Union suisse des paysans, convaincre l'Union allemande des paysans que renoncer aux OGM serait la meilleure option pour l'agriculture allemande. Une photo de la Semaine Verte de Berlin.

## «La coexistence est une illusion!»

La délégation nationale comprenant la conseillère nationale Maya Graf et l'activiste anti-OGM Florianne Köchlin était la véritable star de la Conférence pour les régions sans OGM qui s'est tenue à Berlin. L'Europe, sceptique à l'égard des manipulations génétiques, regarde la Suisse d'un œil jaloux parce qu'elle a osé attaquer le problème des OGM à la racine en acceptant le moratoire. En effet, c'était clair pour tout le monde lors de cette Conférence: la coexistence est une illusion.

**E**n réunissant 250 participants de 35 pays, la Conférence européenne pour les régions sans OGM, la biodiversité et le développement rural a démontré à la mi-janvier à Berlin que l'agriculture suisse n'est pas seule dans son combat contre les manipulations génétiques. C'est d'ailleurs bien nécessaire, car, seule et avec ou sans moratoire, l'agriculture suisse ne pourrait certainement pas résister bien longtemps au lobby de l'ingénierie génétique.

Le tout dernier bilan des régions sans OGM a redonné du courage aux troupes: de l'Islande à Chypre en passant par l'Irlande et l'Arménie, les régions sans OGM sortent du sol comme des champignons. Partout en Europe, plus de 170 régions, 3'500 communes et plusieurs dizaines de milliers d'agriculteurs ont déjà défini des zones sans OGM.

Comme d'autres orateurs, le ministre autrichien de l'agriculture, Josef Stockinger, a été très clair: l'Union Européenne a interdit aux régions de se déclarer zones sans OGM. Bonne occasion pour Stockinger d'exiger la clarification de la question de l'autonomie des régions à l'intérieur de l'UE. Son pays portera donc

sa plainte à ce sujet jusque devant la Cour européenne de justice, et le gouvernement fédéral autrichien veut en outre profiter de son semestre de présidence de l'UE pour obtenir que la question de la coexistence soit reprise à zéro.

Un représentant de l'Union grecque des paysans a parlé d'une plainte contre Pioneer et Syngenta, qui ont livré en Grèce des semences contaminées. Elle exige un dédommagement de 30'000 euros par hectare pour les agriculteurs bio qui ont dû détruire leurs récoltes. Des agriculteurs polonais et français ont rapporté quant à eux que leurs «actions directes» contre des champs OGM avaient été reconnues comme des actes de légitime défense.

Le rapport de la Bulgarie a lui aussi suscité quelques sourires d'espoir: ce pays a en effet consigné dans une nouvelle loi qu'une ceinture de sécurité devait être exempte d'OGM dans un périmètre de 30 kilomètres autour de toutes les zones de protection de la nature et de toutes les fermes biologiques. Si cette norme était appliquée en Suisse, aucun doute que le problème serait résolu une fois pour toutes.

Les nombreux exposés scientifiques présentés ont montré que, dans une agriculture européenne souvent morcelée, la coexistence est une illusion: même si des zones sans OGM parviennent à s'imposer en suivant le modèle suisse, de

nombreuses questions restent ouvertes. Par exemple: Comment garantir que les produits importés sont exempts d'OGM? Quelles teneurs limites peut-on ou doit-on accepter pour les semences, les denrées alimentaires, les aliments fourragers? Que se passe-t-il en cas de contamination transgénique «involontaire»? Qui doit en assumer la responsabilité?

Ce genre de questions montrent que la Suisse, fortement dépendante des importations, aura toutes les peines du monde à rester exempte d'OGM en faisant cavalier seul. L'atmosphère d'enthousiasme et de renouveau qui se dégageait des régions sans OGM a cependant redonné du courage aux participants suisses. À l'inverse, d'autres régions puisent de nouveaux espoirs dans le modèle suisse, où, pour la première fois, la majorité de la population d'un pays entier s'est prononcée contre l'industrie agrogénétique. De nombreux participants pensent que l'année 2006 sera une année décisive dans la lutte contre les OGM dans l'alimentation. Il nous reste exactement cinq ans pour prouver à l'industrie agrogénétique qu'elle se fourre le doigt dans l'œil. Nous devrions utiliser cette période pour la recherche sur les risques et pour démontrer la justesse des alternatives. La lutte continue!

Andreas Thommen, Responsable du Service des semences bio du FiBL à Frick.



### i

Des informations détaillées sur la Conférence se trouvent sur le site internet [www.gmo-free-regions.org](http://www.gmo-free-regions.org).

# Les chevaux bio vivent très souvent en groupes

Dans les fermes bio, le nombre de chevaux élevés en groupes est supérieur à la moyenne suisse. En hiver il y en a une bonne moitié, et en été plus de 60 pour-cent, mais les conditions d'élevage des chevaux peuvent encore s'améliorer – même en agriculture biologique. Ces conclusions sont celles d'une étude réalisée par la Haute école suisse d'agronomie.

**S**tabulation libre avec parcours accessible en permanence et élevage au pâturage sont les conditions d'élevage les plus fréquentes pour les chevaux des fermes biologiques suisses. Telle est la conclusion d'une enquête réalisée par la Haute école suisse d'agronomie (HESA) de Zollikofen. C'est l'élevage en groupes avec accès permanent à un parcours qui correspond le mieux aux besoins de contacts sociaux et de liberté de mouvement des chevaux, donc il faut le préférer aux autres types de conditions d'élevage, même si l'élevage en groupes est plus exigeant que les systèmes individuels. Lorsque l'affouragement et l'intégration sont bien gérés, de nombreuses craintes des propriétaires de chevaux comme les blessures ou *la peur d'en avoir moins que les autres* semblent infondées, comme l'ont montré les visites effectuées dans le cadre de l'enquête. Au vu de la très courte durée d'utilisation hebdomadaire, quatre heures en moyenne, les conditions d'élevage respectueuses des besoins des animaux sont réellement très importantes pour le bien-être des chevaux.

## Le bio légèrement meilleur

Dans cette étude, les conditions d'élevage des chevaux étaient un peu meilleures que dans les études précédentes réalisées en Suisse sur l'élevage des chevaux. Des améliorations sont néanmoins encore possibles et même souhaitables aussi en bio. En interdisant les stabulations entravées, l'agriculture biologique fait un pas important dans la bonne direction.

Cette enquête de l'HESA prenait place dans le cadre d'un projet d'amélioration des conditions d'élevage des chevaux de l'agriculture biologique initié par Bio Grischun, dirigé par le FiBL et réalisé en collaboration avec la Protection suisse des animaux, le Haras national d'Avenches et des producteurs bio. L'objectif de ce travail était de dresser un état des lieux des conditions d'élevage des chevaux dans l'agriculture biologique suisse et d'étudier en pratique la gestion de l'alimentation et

de l'intégration dans les fermes avec élevages en groupes. En 2005, un questionnaire a été envoyé à 704 fermes bio choisies au hasard dans toute la Suisse, et ensuite 6 fermes avec des systèmes d'élevage en groupes ont été visitées.

## Surtout pour les loisirs

Le taux de retour des questionnaires atteignait 33 %, comprenant 232 fermes totalisant 1'363 chevaux, poneys, ânes, mulets et bardots, ce qui donnait une moyenne de 5,9 bêtes par ferme. 84 % des bêtes recensées étaient des chevaux. Les Franches-Montagnes (32 %) et les demi-sang (15 %) étaient de loin les plus fréquents. 62 % des chevaux de l'étude étaient utilisés pour la monte et le trait pendant les loisirs, plusieurs mentions étant ici possibles. Cela montre que les chevaux des fermes bio étudiées sont surtout des chevaux de loisirs.

On distingue entre deux formes principales d'élevages chevalins: élevage en groupes ou élevage individuel. Les élevages individuels comprennent les écuries à stalles ainsi que les boxes d'intérieur ou d'extérieur avec ou sans parcours. Les systèmes d'élevage en groupes comprennent les stabulations libres avec ou sans

parcours ainsi que les pâturages permanents. Ces systèmes offrent aux chevaux des contacts sociaux ininterrompus avec leurs congénères.

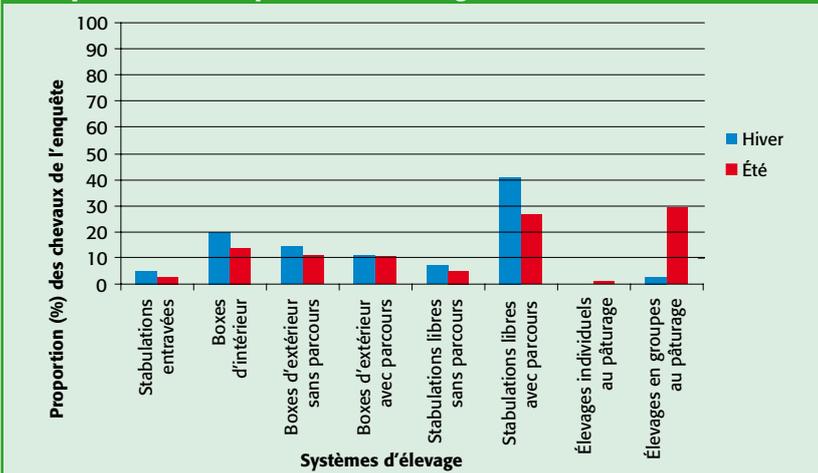
Selon cette enquête, 49 % des chevaux bio vivent en hiver dans un système d'élevage individuel et 51 % dans des systèmes en groupes. En été, la proportion d'élevages en groupes augmente pour atteindre 61 %, avec une prépondérance des élevages au pâturage (30 %) et des stabulations libres avec parcours (26%).

La durée d'utilisation des chevaux de l'enquête était en moyenne de quatre heures par semaine. Les chevaux des élevages individuels étaient utilisés nettement plus fréquemment que ceux des systèmes d'élevage en groupes.

La demande de systèmes de stabulations respectueuses des besoins spécifiques des chevaux devrait augmenter fortement vu que les propriétaires de chevaux sont toujours plus sensibilisés aux besoins de leurs bêtes et que le nombre de chevaux augmente en Suisse. Cela pourrait même rapidement s'avérer être une chance pour les fermes bio qui offrent des conditions d'élevages respectueuses des chevaux et de leurs besoins spécifiques.

Bettina Hengartner

La répartition des systèmes d'élevage des chevaux bio



La répartition des systèmes d'élevage dans lesquels vivent les 1'363 équidés des fermes bio qui ont participé à l'enquête.

# La sélection bio doit s'adapter aux conditions locales

Qui dit sélection bio dit sélection adaptée aux conditions locales. En théorie, cet objectif est clair pour la plupart, mais, en pratique, de nombreux éleveurs de vaches laitières continuent de sélectionner des bêtes typiquement laitières – même si elles ne sont pas du tout adaptées à la ferme. Un séminaire sur la sélection biologique de la Race Brune organisé au Plantahof s'est penché sur la question.

Le «Français moyen» n'existe pas... et la «vache bio standard» non plus! En effet, pour être bonne, la sélection bio doit être adaptée aux conditions locales. Partant de ce postulat, le séminaire organisé les 1 et 2 décembre 2005 au Plantahof pour les éleveurs bio de la Race Brune a montré clairement que tous les éleveurs ne peuvent pas poursuivre le même but d'élevage, déjà rien que parce que la base fourragère diffère d'une ferme à l'autre. Cette réunion était organisée par le Plantahof, Bio Grischun et le FiBL.

## Sélection bio: il faut oser!

«Il vaut mieux pouvoir produire moins de lait à un meilleur prix que toujours davantage de lait à un prix toujours plus mauvais», soulignent Andreas Melchior et Martin Bienert dans leur exposé sur le succès de la fromagerie d'Andeer, qui

## La sélection bio bientôt sur Internet

Pour promouvoir la sélection adaptée aux conditions locales, le FiBL publiera en mars une checkliste pour l'évaluation des fermes et de leurs vaches. Sélectionner les bons types de vaches n'est cependant possible que si on exploite entièrement l'offre de taureaux dans toute sa diversité, qui va loin au-delà des taureaux admis au catalogue de l'IA. On trouve en effet, sur les sites internet des fournisseurs de génétique, de nombreux taureaux qui ne figurent pas ou plus dans les catalogues actuels. Et il y a en plus de nombreux bons taureaux de monte naturelle. Pour faciliter l'accès à ces taureaux, le FiBL prévoit de sélectionner, avec la collaboration de praticiens, des taureaux qui sont particulièrement indiqués pour les fermes bio qui sont placées dans des conditions particulières. Ces taureaux seront ensuite présentés sur un site internet qui, en vue de faciliter les échanges de bêtes sélectionnées, aura aussi pour but de contribuer à l'établissement des contacts entre fermes soumises à des conditions semblables. ez

a reçu l'automne passé l'agroPreis d'innovation agricole. Il fallait du courage pour reprendre cette petite fromagerie, la remettre en fonction et la faire prospérer.

Il en va de même pour la sélection animale biologique: il faut des pionniers courageux, des agriculteurs qui développent un type de sélection adaptée aux conditions propres de la ferme. Pour tenir compte aussi bien des bêtes elles-mêmes que de l'économie d'entreprise, et pour pouvoir proposer à la vente des vaches robustes issues d'une vraie sélection bio.

Après ce séminaire, chaque participant devrait se demander si les buts d'élevage qu'il s'est fixés sont réalistes, s'il a réussi à les atteindre, s'il ne se trouve pas sur une voie uniquement parce qu'on la lui a serinée pendant des années. En effet, c'est surtout la pondération des caractères qui ne doit pas être la même en sélection bio qu'en sélection conventionnelle: en bio, la santé, la fertilité et la longévité passent avant la productivité laitière. Pour accorder plus d'importance à ces caractères fonctionnels, il peut être nécessaire d'utiliser des taureaux dotés de moins hautes valeurs d'élevages lait. Les personnes qui poursuivent courageusement de tels buts d'élevage sont en règle générale satisfaites de leurs troupeaux. *Avez-vous trouvé la voie?*

## Une connaissance qui reste souvent théorique

Les paysans et paysannes bio savent que la pondération des caractères devrait être différente en agriculture biologique. C'est ressorti clairement d'une enquête du FiBL. Par contre, cette conscience n'est pas toujours mise en pratique. L'analyse de l'utilisation des taureaux montre en effet que les fermes bio n'utilisent pas vraiment d'autres taureaux que les exploitations conventionnelles. Les discussions tenues dans le cadre du séminaire exprimaient elles aussi que la productivité laitière reste le plus souvent le principal critère de sélection.



Photo: Beat Bapst

Christian Schneller, de Felsberg GR, présente la sélection bio adaptée à ses besoins et aux conditions de sa ferme.

La productivité laitière n'est cependant plus réellement l'exigence centrale des éleveurs, car la majorité des fermes sont déjà satisfaites de ce point de vue. L'insatisfaction règne le plus souvent dans le domaine de la santé et de la robustesse: «j'aimerais encore avoir dans dix ans des vaches qui peuvent supporter d'aller à l'alpage», disait par exemple Christian Mani lors de la table ronde.

## Des sites différents

Les deux visites de fermes organisées dans le cadre du séminaire ont bien montré à quel point les sites peuvent différer les uns des autres. Christian Schneller, paysan bio à Felsberg GR, qui consacre beaucoup de temps à ses vaches, se penche assidûment sur ses buts d'élevage et dispose de très bonnes conditions d'affouragement, atteint une moyenne d'écurie de 8'200 kilos de lait. Ce niveau de production lui suffit totalement, et maintenant il accorde plus d'importance à d'autres caractères. La ferme d'Andreas Walser, à Grüşch, dans le Prättigau, est située en zone de montagne III. Il atteint une moyenne d'écurie de 6'800 kilos de lait. Il est en fait conscient que ses vaches ont atteint une productivité laitière trop élevée pour ses conditions, et il souhaite maintenant améliorer la fertilité et la santé des onglois.

Esther Zeltner, Spécialiste du FiBL en production animale et en sélection animale



# Stefan Odermatt a quitté Bio Suisse

Stefan Odermatt, le directeur de Bio Suisse, a quitté la Fédération vers la mi-décembre parce que les divergences de vue entre le Comité et lui au sujet de la direction stratégique et opérationnelle de la Fédération étaient devenues insurmontables. Le Comité a institué une commission chargée de repousser ce poste.

Photo: Thomas Alföldi



Après deux ans, Stefan Odermatt, le directeur de Bio Suisse, réoriente sa vie professionnelle.

**L**e Directeur de Bio Suisse, Stefan Odermatt, a quitté la Fédération à la mi-décembre. Il a décidé de rompre son rapport de travail avec Bio Suisse à cause des divergences de vue qui étaient survenues entre le Comité et lui au sujet de la direction stratégique et opérationnelle de la Fédération. Ce départ n'influence pas l'orientation stratégique de la Fédération Bio Suisse. Le Concept directeur et la politique d'entreprise du Comité de Bio Suisse restent les mêmes et n'ont pas été remis en question par la Direction.

## Bons et loyaux services

En deux ans de travail comme directeur, Stefan Odermatt a rendu à Bio Suisse de précieux services – et cela à un moment délicat pour l'agriculture biologique. Politique agricole 2011, organisation du marché du lait, ouverture de la certification, introduction de normes sociales, tels sont quelques-uns des nombreux dossiers que Stefan Odermatt a traités et suivis.

Les paysans et les paysannes devraient, telle est l'option de la politique actuelle, travailler toujours plus efficacement et de manière toujours plus concurrentielle. Il a toujours été évident pour les paysans

bio qu'ils devaient assumer une responsabilité commerciale, nouer et entretenir le contact avec leurs consommateurs. Bio Suisse n'avale cependant pas sans combattre le fait que le Conseil fédéral veuille, dans sa PA 2011, couper les ailes à l'écologie au profit de la concurrence internationale. En mettant sur pied une large procédure de consultation, Stefan Odermatt a regroupé les opinions des acteurs de notre Fédération pour exiger que le Conseil fédéral continue sur la voie d'une agriculture écologique.

Le marché du lait bio a vécu une période turbulente et a constamment mis sur la brèche le directeur de Bio Suisse. C'est sous sa direction qu'a été tracée la voie vers la sortie du contingentement et qu'ont progressé tant l'acceptation que l'application du «modèle 2A pour le marché du lait

bio» choisi par l'Assemblée des délégués. Le Comité de Bio Suisse remercie Stefan Odermatt pour le travail accompli et lui souhaite tout de bon, ainsi qu'à sa famille.

## Place à la suite

Le Comité a institué une commission chargée de préparer le choix d'un nouveau directeur ou d'une nouvelle directrice. L'offre d'emploi a été publiée à la mi-janvier dans les principaux journaux d'annonces d'emploi et dans la presse grand public de Suisse allemande et de Suisse romande avec un délai de réponse à fin janvier. Cette annonce peut encore être téléchargée depuis le site internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

Bio Suisse recherche pour ce poste une personnalité capable de diriger l'équipe compétente du secrétariat, de soutenir le Comité et les diverses instances de la Fédération, de continuer de développer l'organisation conformément aux objectifs et d'entretenir les relations avec les clients et le public. Cette personne doit avoir une expérience concluante dans la direction d'une entreprise, d'une institution sociale ou publique. Des capacités étendues à communiquer et à motiver sont indispensables pour cette fonction de leader, de même qu'une formation de management d'entreprise et la connaissance de l'agriculture suisse et du secteur alimentaire. Le secrétariat est dirigé ad interim par la directrice adjointe, Doris Schwarzenbach, qui fournit volontiers de plus amples renseignements (tél. 061 385 96 22).

Jacqueline Forster et Christian Voegeli,  
Bio Suisse

**Semences biologiques** et matériel de jardinage, littérature, analyses du sol ...  
(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)

**Susanne & Adrian Jutzet Jossi**

CH-2019 Chambrilien NE / Tél. 032 855 14 86  
Fax. 032 855 10 58 / [biosem@biosem.ch](mailto:biosem@biosem.ch)

BIO SUISSE **e-shop: [www.biosem.ch](http://www.biosem.ch)**

Bio-Samen  
Semences bio  
Sementi bio

# Cristina Amstutz, professeur de yoga iyengar, 2505 Bienne

Cristina Amstutz habite à Bienne. Elle pratique et enseigne le yoga iyengar – depuis le 1<sup>er</sup> mars dans son studio de yoga personnel dans la vieille ville de Bienne ([www.yogabel.ch](http://www.yogabel.ch)). Christina adore bien manger, et sa préférence va aux légumes sous toutes leurs formes, les fromages, le pain et les salades, et sa boisson préférée est le thé chaud – sauf le matin, car là il lui faut du café, qu'elle sucre avec du miel.

## 1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce que j'ai du plaisir à acheter et à manger des aliments sains et les plus naturels possible. Je prends le temps qu'il faut pour cuisiner et manger des produits frais! Le bien-être de notre corps, de notre esprit et de notre âme en dépend. Sans compter que les produits tout prêts de la Coop et de la Migros sont vendus dans des emballages peu appétissants et que les emballages sont trop gros. Et que dire du tamtam d'incitation à l'achat avec toutes ces annonces au micro? Ça me court sur les nerfs! Ai-je besoin de tomates en hiver? De rôtis préemballés? Non!

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

Je peux imaginer tous les produits en qualité bio. Pour le dentifrice, les cosmétiques, les détergents et les lessives, les meubles et les habits, je n'ai par contre pas encore pris de décision cohérente.

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

Pour les denrées alimentaires, 95 pour cent.

## 4 En général, où achetez-vous vos aliments?

J'ai délimité mon rayon d'achat avec le vélo: le marché de la vieille ville de Bienne est un *must* chaque samedi. J'y achète mes fruits et mes légumes pour toute la semaine. Les deux magasins bio, le *Phoenix* et le *Verse*, font partie de ma tournée à vélo au même titre que la fromagerie communale. J'attache beaucoup d'importance à l'atmosphère de finesse et de personnalisation de ces petits commerces, j'aime connaître les gens et pouvoir bavarder un peu avec eux.

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

Trop cher? Mais qu'est-ce que ça signi-

fie au fond? Si j'achète un chou-fleur au marché et que je le cuis pour un repas, je rassasie tous mes sens avec ce légume plus cher mais de meilleure qualité. De plus, j'honore volontiers le surcroît de travail dans la production. Et enfin, étant seule dans mon ménage, je peux bien me payer ce luxe. Qui sait, j'économise même peut-être quelque chose vu que, dans «mon» magasin bio, personne ne me pousse à la consommation...

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

Ces lignes bon marché correspondent à un besoin, mais on peut décider d'économiser ailleurs: je n'ai pas d'auto, je ne fais pas de voyages onéreux et mon ordinateur est assez dépassé...

## 7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, j'essaie d'acheter le plus possible de produits de la région. Plus on est près du paysan, plus les produits sont frais, non? En plus, ça fait du bien de savoir que la ferme près de laquelle je passe quand je me promène gagne quelque chose quand je fais mes achats.

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

Orientation. Quand j'achète, mon regard se concentre sur la recherche des produits bio en général et du label Bourgeon en particulier.

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

Comme celle qui mène au yoga, la voie qui mène aux produits bio est une école de la conscience. C'est sur le chemin de pèlerinage vers Saint-Jacques de Compostelle que j'ai fait la connaissance du fondateur du label bio *Rapunzel*. Tout en pérégrinant vers notre but, il m'a expliqué beaucoup de choses sur l'importance d'une nourriture saine et sur celle des produits frais et de

haute qualité. Depuis que je pratique intensivement le yoga et que je l'enseigne, je perçois bien dans mon propre corps l'importance d'une alimentation équilibrée et digeste. Je suis chaque fois étonnée de constater à quel point la cohérence et la valeur de la pratique du yoga en dépendent.

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

Leur respect de la nature et leur sens de leur responsabilité envers elle. La conviction qui les pousse à produire le plus naturellement possible malgré le surcroît de travail et la diminution du rendement financier. Leur conscience de la primauté de la qualité sur la quantité.

Interview: Sarah Pietrasanta

Photo: Sarah Pietrasanta



# Parcours recouvert de plaquettes de bois pour les poules pondeuses

**Question:** J'ai un parc avicole de 1'000 poules pondeuses. En hiver, quand le temps est mauvais, j'ai toujours le même problème: les poules détruisent complètement l'enherbement du pâturage. Est-il permis de leur interdire l'accès au pâturage en cas de mauvais temps?

➤ Réponse: En cas de conditions météorologiques extrêmes, le règlement «Volailles» de Bio Suisse permet de

limiter ou d'interdire provisoirement l'accès au pâturage. Les dispositions SRPA de la Confédération ont été modifiées dans ce sens: Lorsque le sol est détrempé et pendant le repos de la végétation, il suffit que les volailles puissent accéder à un parcours non couvert au lieu d'un pâturage. Cela doit être consigné dans le journal des sorties. Le parcours doit être suffisamment grand (cf. tableau) et suffisamment recouvert d'une litière adéquate. Pour que le parcours «fonctionne», il doit absolu-

ment avoir la surface minimale prévue par l'ordonnance SRPA. Les plaquettes de bois constituent la meilleure litière pour recouvrir le parcours, mais elles ne doivent pas contenir de bois toxique comme p. ex. de l'if. Il est en outre particulièrement important que la couche de litière soit suffisamment épaisse. Il faut éviter la formation de flaques.

La CLA (Commission de labellisation agricole) et la Commission technique Volailles de Bio Suisse saluent cette nouvelle réglementation parce qu'elle permet de ménager l'herbage pendant l'hiver tout en faisant sortir les poules à l'air libre et en leur donnant la possibilité de fouir à leur convenance. Changer régulièrement les plaquettes de bois permet en outre de diminuer la concentration des éléments nutritifs à proximité immédiate des poulaillers.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Photo: Esther Zeitner



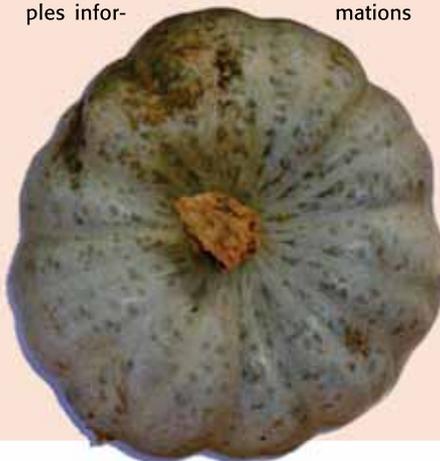
Lorsque le sol est détrempé et pendant le repos de la végétation, il suffit que les volailles puissent s'ébattre à ciel ouvert dans un parcours adéquat.

	Dimensions des parcours pour volailles selon l'ordonnance SRPA
Poules et coqs reproducteurs, poules pondeuses	Min. 86 m <sup>2</sup> pour 1'000 bêtes
Poulettes, jeunes coqs, poussins à partir de l'âge de 43 jours	Min. 64 m <sup>2</sup> pour 1'000 bêtes

## Il y a encore des places libres pour la «Campagne Cucurbitacées»

Certains sols contiennent des résidus de pesticides organochlorés (POC) qui se dégradent extrêmement lentement et qui sont facilement absorbés par les cucurbitacées, les plantes de la famille des courges. Une campagne lancée par Bio Suisse a pour objectif d'encourager les producteurs à faire analyser leurs sols pour savoir s'ils contiennent des POC. Malheureusement, seuls quelques rares producteurs se sont annoncés. Bio Suisse a donc décidé de prolonger le délai d'inscription pour cette campagne qui s'adresse aux producteurs de concombres, de courgettes, de courges, de courges à huiles (graines), de melons, de rondinis et de pâtissons. Petites et grandes entreprises profiteront d'un

rabais substantiel de 100 francs par analyse financé par Bio Suisse. De plus amples infor-



mations sur cette campagne se trouvent dans le bio actualités 10/2005. Les inscriptions seront retenues dans l'ordre des dates de réception.

Tous ceux qui veulent profiter de ces rabais peuvent s'annoncer jusqu'au 31 mars 2006 à Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle. Le talon d'inscription se trouve dans le bio actualités 10/2005. Vous pouvez aussi vous inscrire directement par courriel à l'adresse [elisabeth.weber@bio-suisse.ch](mailto:elisabeth.weber@bio-suisse.ch) ou par téléphone au numéro 061 385 96 35.

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

## Des aliments bio dans les cantines scolaires de Lombardie

Plus de 100 cantines scolaires de Lombardie, cette région située entre les Alpes et la Plaine du Po, mettent des produits bio sur la table. Trois Italiens sur quatre sont en effet inquiets à cause des résidus d'OGM, d'hormones, de pesticides et d'antibiotiques trouvés dans l'alimentation conventionnelle. Et 81 % des Italiens pensent que les produits bio apportent qualité et sécurité. biofach



Photo: Hipp

## Hipp menace de partir en Autriche

Hipp, la célèbre marque allemande d'aliments pour bébés, menace de construire une nouvelle usine hors d'Allemagne si la loi sur les OGM y est assouplie, car cela ne lui permettrait plus de garantir à ses clients des produits totalement exempts d'OGM (ndlr: les autorités allemandes ont déjà reçu pour 2006 des annonces de cultures de maïs OGM totalisant plus de 1'500 hectares). Si nécessaire, la société achètera ses matières premières à l'étranger, voire même se délocalisera en Haute-Autriche. Hipp, la plus grande entreprise de transformation de produits biologiques du monde, emploie un millier de personnes. lid

## Allemagne: la fin du soutien à l'agriculture biologique?

Horst Seehofer, le nouveau ministre allemand de l'agriculture, veut rompre avec la politique verte menée précédemment par Renate Künast. Il veut en effet mettre fin au «régime de faveur» accordé à l'agriculture biologique, et, vu que pour lui «les paysans conventionnels sont aussi importants que les paysans bio», il veut réviser la loi sur les OGM pour permettre la généralisation de ce type de cultures. Ses intentions de réorienter la politique agricole sont bien accueillies par l'Union allemande des paysans et vertement critiquées par les Verts. sda

## Le Bio est enfin protégé en Espagne

Contrairement à l'ancien gouvernement, qui avait fallacieusement interprété le règlement bio de l'UE pour autoriser l'utilisation des expressions «biológico, ecológico, orgánico» et leurs abréviations «bio» et «eco» aussi pour les produits conventionnels, la publication d'un décret royal les réserve avec effet immédiat aux seules denrées alimentaires qui respectent effectivement le règlement bio de l'UE. À titre de dédommagement, plusieurs campagnes publicitaires sont prévues pour un montant total de 2 millions d'euros... biofach



## La nouvelle Liste des intrants vient d'être publiée

La Liste des intrants, faut-il le rappeler, recense clairement et exhaustivement tous les intrants autorisés en agriculture biologique. La nouvelle édition regroupe plus de 1'000 produits adéquats et écologiques. Cette liste comprend maintenant celle, devenue contraignante au début de l'année, des aliments complémentaires et minéraux. La Liste des intrants du FIBL est contraignante pour les producteurs Bourgeon. FiBL

## En Allemagne, le marché bio franchit la barre des 4 milliards d'euros

D'après la Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle, le marché bio a connu en 2005 une croissance de 15 % en Allemagne due avant tout aux supermarchés bio, crevant ainsi le plafond des 4 milliards d'euros. Intéressant: cette croissance n'est pas due à de nouvelles crises agro-alimentaires mais à la consolidation de l'intérêt des consommateurs. oekolandbau.de

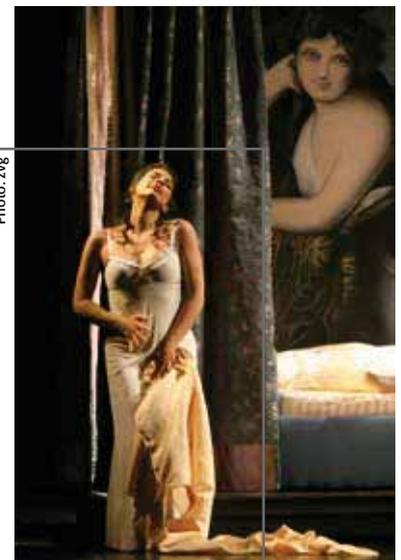


Photo: zsg

## Les divas achèteraient bio

La soprano Noëmi Nadelmann, le surveillant des prix Rudolf Strahm, l'auteur de pièces radio-phoniques Roger Graf et le responsable de la protection des données Hanspeter Thür ont quelque chose en commun: s'exprimant à la fin de l'année dans le magazine de la Migros, ces personnalités souhaitent que la Migros vende davantage de produits bio. als

**Transformation à la ferme et à façon de produits bio**

**Date**

Jeu 2 mars 2006, 09.00–16.00

**Lieu**

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

**Programme**

Cadre réglementaire; Recettes de fabrication et sources d'approvisionnement en ingrédients; Justificatifs à fournir; Déroulement et coûts du contrôle; Solutions possibles aux problèmes actuels et incidences économiques; Visite d'une boucherie fabricant à façon des produits bio

**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

**Le parasitisme chez les ovins**

**Date**

Jeu 9 mars 2006, 09.30–16.30

**Lieu**

Ecole d'agriculture de Châteauf, Sion, VS

**Programme**

L'élevage ovin, les endoparasites principaux, les médicaments

**Activités vaudoises de la vulgarisation agrobiologique**

Sujet	Lieu	Date, heure
Visite de cultures: Céréales et Colza	Étoy	Lundi, 3 avril
Fumure, variétés, entretien	c/o Gilles Roch	2006, à 09.30
Sol et travail du sol (profil de sol)	Ballens	Mai ou juin (date à fixer), à 09.30
Fumure grandes cultures, Biorga en grandes cultures	c/o Gilles Roch	à 09.30
Visite de ferme: La Branche	Mollie-Margot	Mercredi, 14 juin
Cultures, légumes, bétail, biodynamie	c/o A. Baumgartner, Ferme La Branche	2006, à 19.00
Essais de blé d'automne en bandes	Dizy	Vendredi, 7 juillet
Visite des essais – Choix des variétés de blé	c/o F.-P. Devenoge	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

conventionnels, la législation en vigueur. L'après-midi: présentation d'une ferme et de ses techniques d'élevage, utilisation des plantes médicinales, autres stratégies pour contrôler les parasites, programme du SSPR de surveillance des parasites.

**Coûts**

Fr. 120.– par personne + repas.

**Responsable du cours**

Josy Tamarcaz, AGRIDEA (SRVA)

**Renseignements et inscriptions**

Par courriel: odile.perrin@agridea.ch, par fax: 021 617 02 61, par tél.: 021 619 44 06

**Le marché bio en stagnation: reculer pour mieux sauter?**

**Date**

Mercredi 22 mars 2006

**Lieu**

IAG, Posieux FR

**Programme**

Structures du marché bio, nouvelles approches, analyse de la situation actuelle des filières bio, mesures de consolidation de ces filières, résultats attendus

**Coûts**

Membres AGRIDEA Fr. 120.–, non-membres 240.–, repas en plus

**Responsable du cours**

Josy Tamarcaz, AGRIDEA (SRVA)

**Renseignements et inscriptions**

Par courriel: odile.perrin@agridea.ch, par fax: 021 617 02 61, par tél.: 021 619 44 06

**Congrès annuel de la viticulture biologique**

**Date**

Mercredi 8 mars 2006, 09.00 à 17.30

**Lieu**

SV-Konferenzzentrum, 4600 Olten

**Programme**

Protection des plantes: la régulation du mildiou (résultats des recherches, alternative au cuivre, influence des nouvelles connaissances sur l'amélioration de la régulation). Viticulture biodynamique: parti-

cularités, motivations, recherche. Cépages résistants aux maladies cryptogamiques: lesquels ont de l'avenir, dégustation. CT Biovin: développements et activités régionales en viticulture biologique.

**Traduction simultanée**

Une traduction simultanée allemand-français sera offerte aux participant(e)s francophones.

**Coûts**

60.– Fr. y. c. documentation, repas en plus

**Responsable du cours**

Andi Häseli, Vulgarisateur du FiBL en techniques agricoles pour les cultures pérennes

**Renseignements et inscriptions**

FiBL, Secrétariat des cours, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, kurse@fibl.org, programme détaillé disponible

**Oubli**

La rédaction romande du bio actualités prie les lecteurs de l'excuser d'avoir oublié d'annoncer le cours d'introduction 2006 à la biodynamie.

mp

**IMPRESSUM**

**bioactualités**

15<sup>ème</sup> 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.



Cherchons pour le 1<sup>er</sup> septembre 2006 ou pour date à convenir un ou une



**Agronome HES ou EPF comme collaborateur(trice) externe (20–50%)**

**Tâches**

Vous vérifierez que les demandes émanant des entreprises agricoles étrangères sont conformes à nos directives en vous référant à des rapports de contrôle et à divers autres documents.

**Profil**

Vous avez un diplôme d'agronome HES ou EPF et vous vous intéressez à l'agriculture internationale. Vous savez plusieurs langues (d/f/e, italien et espagnol souhaités). Le travail exact et bien structuré va de soi pour vous. Vous êtes capable de vous imaginer dans des situations agricoles et sociales en dehors de l'espace culturel et linguistique suisse. Vous connaissez la réglementation de Bio Suisse et vous avez déjà de l'expérience dans les contrôles et/ou la certification. Vous êtes prêt(e) à réagir avec flexibilité aux fluctuations du volume de travail (c'est en général en hiver qu'il y a le plus de travail) et vous avez votre propre bureau avec ordinateur, email et fax.

**Nous vous offrons**

Une activité intéressante et des contacts avec des spécialistes de l'agriculture biologique et avec des sociétés étrangères de contrôle et de certification, ainsi que la possibilité d'organiser librement votre travail.

**Êtes-vous intéressé(e)?**

Dans ce cas, prière d'adresser votre candidature jusqu'au 31.03.2006 à:

Bio Suisse, Hans Ramseier, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle ou par courriel à hans.ramseier@bio-suisse.ch

Besoin de renseignements? Hans Ramseier, responsable du secteur de la reconnaissance Bourgeon, vous renseignera volontiers.

## Grand vert et petit p

» Cette lettre de lecteur m'a été inspirée par un petit p et un vert un peu plus clair. Le petit p, qui doit être rajouté à l'organisme de certification SCES, est selon bio.inspecta obligatoire et très important. Cette décision ne tient malheureusement pas compte des conséquences économiques de ce petit p. Bon nombre de graphistes se frottent les mains à l'idée que la prochaine facture des étiquettes sera plus chère à cause du travail supplémentaire. Chère bio.inspecta, ce qui est pour toi une brouille énerve les petits producteurs qui font de la vente directe! Quelque chose de semblable se passe avec le vert un peu plus clair que le Bourgeon doit avoir sur les emballages d'après le règlement de la CLTC. Le paysan n'a certainement aucune idée du temps que cette décision a nécessité. Ce qu'il sait cependant, c'est que des jetons de présence, des honoraires et des salaires ont été encaissés. Je suis certain que ce nouveau vert plus clair ne fera pas vendre un seul produit de plus. Chère Bio Suisse (une fois avec majuscules et minuscules, une fois tout en majuscules... j'espère avoir choisi la bonne manière d'écrire ton nom), de nombreux paysans, et parmi eux nombreux sont ceux qui font de la vente directe, donc

ta base, ne sont plus satisfaits de leur organisation. Toujours plus de règlements – peaufinés jusqu'au moindre détail dans vos bureaux aseptisés puis discutés et adoptés de séance en séance – sont ressentis comme chicaniers par les producteurs. Sortir de Bio Suisse et se mettre au Bio Fédéral signifierait créer un nouveau label. Ce n'est donc pas la bonne solution puisque tout nouveau label doit être accepté par les consommateurs et que cela prend beaucoup de temps.

À mon avis, la solution est dans la réorganisation de notre Fédération Bio Suisse: des structures plus légères, moins de règlements, moins de personnel, moins de gaspillage. Se frotter les yeux et se mettre de temps en temps en colère fait partie du mandat du Comité. Car ceux qui partent ne versent plus d'argent dans la caisse de la Fédération. Et si à l'avenir le Bourgeon vert clair n'illumine plus que les emballages des grands distributeurs, c'est eux qui dicteront ses structures à la Fédération.

Chers paysans, vous qui doutez et pensez à passer au Bio Fédéral, couchez par écrit la frustration de votre âme et publiez vos lignes au même endroit que les miennes. Car nos avertissements peuvent faire changer ce qui cause notre insatisfaction.

Beat Habegger-Giger, Summaprada GR

## Un dernier mot pour la dernière page

» J'ai reçu aujourd'hui l'InfoNouvelles de Bio Suisse avec l'offre d'emploi pour un nouveau directeur. Une annonce semblable à toutes celles des journaux économiques, les références spécifiques au Bio et au Bourgeon mises à part. Pas un seul mot qui demande que le candidat s'intéresse à l'agriculture biologique, voire même s'y identifie quelque peu. Que personne ne s'étonne alors que la chose déraile de nouveau! Christof Dietler était au moins «un vrai bio» – malgré son aversion pour l'odeur des écuries – qui s'est tout de même bien occupé de la Fédération pendant huit ans. Pour que cette dernière page publie de nouveau un dernier mot:

Claudia Capaul, Paysanne bio de montagne

## Toujours le dernier mot

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. Et les lettres en français paraîtront bien sûr aussi en allemand! Les réactions aux articles du bio actualités et les lettres de lecteurs sur d'autres sujets brûlants en rapport avec l'agriculture biologique sont toujours les bienvenues. bioactualites@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.

## Offre

**Quelques hectares de terres bio cherchent exploitant(e) soigneux(se).** Suisse allemande. Faire offre sous chiffre: FIBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 1053011014

À vendre **traite directe Melotte et pelleteuse pour frontal**, prix avantageux, tél. 079 224 99 81

À vendre **16 tonnes de fumier de poule**, Streit Werner, Moudon, tél. 079 796 15 48

À vendre **2 génisses Limousin bio F1** avec certificat d'ascendance, tél. 041 497 12 45

À vendre **beau foin et beau regain de séchage en grange et 50 balles d'ensilage**, le tout sans rumex, tél. 071 977 19 03

À vendre **machines à planter les pommes de terre Haruwy 1.2 et 4 R, sarcluse maraîchère Haruwy 1.5 x 2 m, rouleau Haruwy Cuttipacker et surface 3 m, rouleau plat 3 m, semoir maraîcher Agricola à 6 éléments avec doubles rangs, tôle formeuse de buttes Rumpstet 6 x 50 cm; pulvérisateur Fischer 12 m, pulvérisateur Birchmeier à haute pression**, tél. 078 647 57 76

**Offre place de jardinier(ère) à 70 %** dans petite ferme Demeter avec cultures de légumes et de fleurs et vente au marché. Perspectives à long terme souhaitées. Ursula Aebersold, Christian Huber, Wart, 3067 Boll, tél. 031 839 77 42

## Cherche

Jeune famille avec un enfant **cherche ferme à louer ou à acheter** pour printemps 06 en Suisse allemande, fonds propres disponibles, Clarissa & Patrik Schubiger, 8462 Rheinau, tél. 052 301 51 21

**Cherche semoir maraîcher manuel, sarcluse pour tracteur ou cheval de trait et chisel**, même en mauvais état, tél. 079 224 99 81

Suisse orientale: petit domaine de montagne (1'360 m. alt.), isolé, grande maison neuve, 8 ha de terrain. **Cherche pour printemps 2006 compagnon(s) avec fonds propres** pour développement et entretien de la ferme, de la maison et du jardin (reprise ultérieure possible). Projets sociaux, créatifs et novateurs

avec humains, animaux, plantes et agriculture bio. Expérience et infrastructure existantes. Intéressé? Projekt2006@bluewin.ch, tél. 077 415 78 77

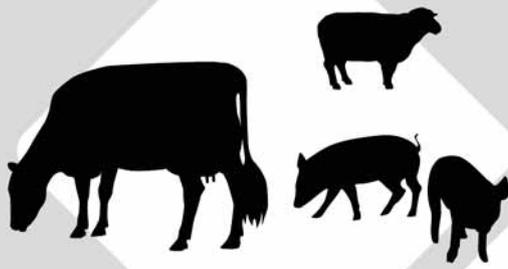
**Cherchons encore pour été 2006 vaches laitières pour alpage bio** avec fromagerie bio à Schlans. Accès facile en camion, 90 jours d'estivage, prière de s'annoncer à Ervin Cathomen, tél. 081 943 16 83

**Cherche contingent laitier d'env. 70'000 kg**, év. échange contre remotes d'élevage ou d'engraissement, Walter Stocker, tél. 044 781 20 42

## Divers

**Voyage «permaculture» en Autriche**, visite du Krameterhof et séminaire avec Sepp Holzer et visite du Gärtnerhof à Langerhorst, les 3, 4, 5 août 2006, renseignements et inscriptions auprès de Lorenz Kunz, Biohof zum Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, fax 043 277 05 06, lorenz.kunz@freesurf.ch

## PETITES ANNONCES ■



# Moulins PROTECTOR Bio:

- Proches de vous: écologiques et avantageux!
- Large gamme d'aliments PROTECTOR Bio
- Reprise de vos céréales Bio
- Service technique PROTECTOR, à la pointe de la recherche internationale



Tschudi Adolf  
Altbachmühle  
5064 Wittnau  
062/871.12.19

Charmillot SA  
2824 Vicques  
032/435.65.64

Mühle Kleeb AG  
3418 Rügsbach  
034/461.14.11

Moulins Chevalier SA  
1304 Cossonay-Ville  
021/861.11.42

Moulin de l'Oie  
Michel Aebi  
1279 Bogis-Bossey  
022/776.24.61

Brunner AG Mühle  
8425 Oberembrach  
01/865.01.55

Walther-Neichen  
Ferrenmühle  
6277 Kleinwangen  
041/910.11.74

Berger Mühle, Rothachen AG  
3614 Unterlangenegg  
033/453.13.13



PROTECTOR  
1522 LUCENS



PROTECTOR  
1522 LUCENS  
TEL 021 906 15 15  
www.protector.ch

AZB  
CH-5070 Frick

PP Journal  
CH-5070 Frick

Veuillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse



www.pro-beef.ch



## 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 probef@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