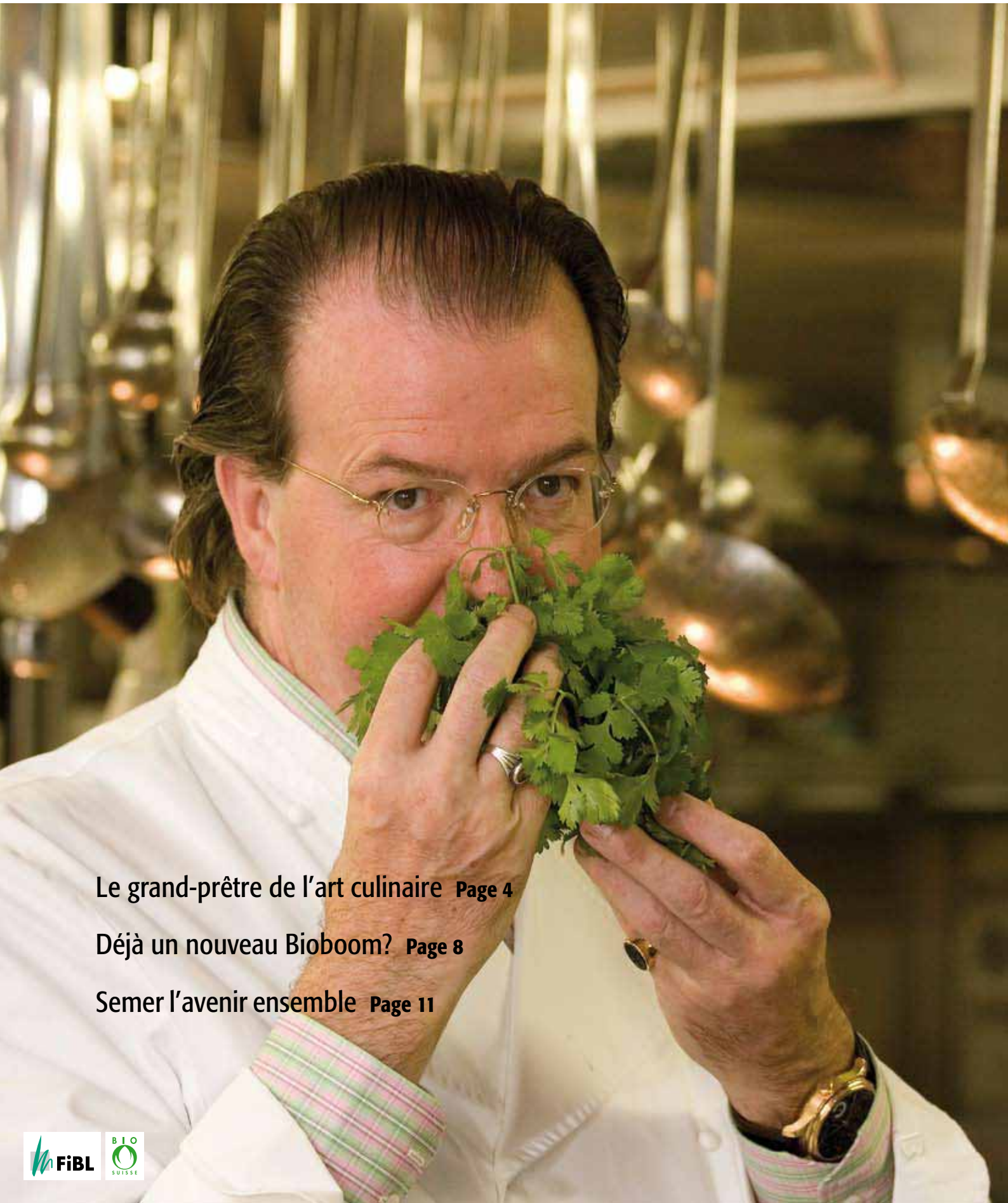


# bioactualités <sup>8/07</sup>

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

OCTOBRE



Le grand-prêtre de l'art culinaire Page 4

Déjà un nouveau Bioboom? Page 8

Semer l'avenir ensemble Page 11

## Les champions de la nature. Mois d'octobre.

# «J'aimais un rouge-gorge.»

Nous, les enfants pommes, vivons sur notre pommier au pied d'une montagne, comme les quinze générations qui nous ont précédés. Notre arbre est situé sur la prairie d'une ferme bio et appartient à une fermière bio. Une femme corpulente, avec de grandes mains et de larges épaules, qui scrute le ciel tous les jours avec attention.

J'ai grandi sans chichis. Pas de pesticides chimiques. Juste un peu de terre argileuse de temps en temps. C'est tout. Vingt-trois de mes sœurs ont été dévorées par les chenilles. Treize autres ont succombé à un champignon. La fermière bio nous disait toujours: «Seules les meilleures survivent.» Et: «Ce qui ne vous tue pas vous rend plus fortes.» Combien de fois ai-je souhaité qu'elle ne soit pas une fermière bio!

Le mois de juin arriva, et avec lui, les rouges-gorges. Mais aussi les chenilles. Celle que j'avais devant moi était grasse et affamée. C'en était fini: le film de ma vie passa devant mes yeux. Déjà me revenait le souvenir de ma première rencontre avec une abeille, alors que je n'étais qu'une petite fleur rose. Et brusquement, ce fut comme si je renaissais: un rouge-gorge fondit sur la chenille, la goba et me

sauva. Ensuite, il se posa sur ma branche et chanta. J'étais amoureuse. Il m'a quittée il y a une semaine. Il devait rejoindre le Sud avec sa famille. Si ma fermière ne m'avait pas cueillie ce matin, je me serais jetée en bas de l'arbre. Mais heureusement, c'est le mois de septembre et je suis mûre.



Que dire d'autre? Je n'ai pas été gâtée par ma fermière bio, mais elle m'a donné beaucoup d'amour. C'est à elle que je dois ma bonne santé et ma vie merveilleuse sur le pommier. Maintenant, je me repose dans un panier. J'ai oublié mon chagrin d'amour et je me réjouis de faire plaisir à tous ceux qui m'ont attendue. Moi, véritable pomme bio suisse, venant d'un pommier bio, dans le pré d'une ferme bio. Un délice pour tous ceux qui me savourent, en purée, sur une tarte ou en jus. Ou pour ceux qui me préfèrent comme je suis: nature, à croquer. Une véritable pomme bio avec beaucoup de vitamines et de minéraux. Une pomme qui a un vrai goût de pomme. Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse. Une ferme avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Du fourrage aux engrais et des semences aux récoltes. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



## Louanges et blâmes médiatiques

Automne 2007, télévision suisse romande: «À bon entendeur» consacre toute une émission au thème du bio, retraçant pendant plus d'une demi-heure tous les aspects de l'agriculture biologique suisse. Les analyses de résidus (32 échantillons sur 33 sont totalement exempts de résidus), les analyses sensorielles (au marché de Carouge, entre deux tiers et trois quarts des consommateurs interrogés peuvent différencier gustativement les produits bio), la transformation et l'importation de produits bio sont passées en revue. Et deux paysans bio s'expriment de

manière circonstanciée sur leur manière de travailler et leurs convictions.

Le fait que les médias suisses – et même suisses romands – accordent une si grande place à l'agriculture biologique témoigne d'un réel changement. Il y a encore tout juste deux ou trois

ans, pendant la vague du «plus radin, plus malin», les médias s'intéressaient presque seulement au fait que les produits bio sont plus chers.

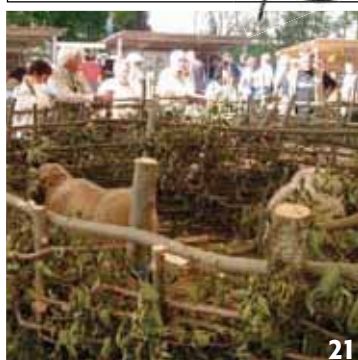
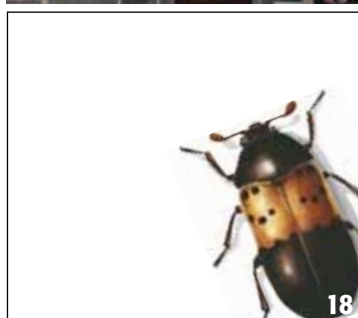
Nous pouvons nous réjouir de la diffusion de cette émission. Et aussi du fait que le nouveau Bioboom qui se manifeste aux USA et en Europe suscite une couverture médiatique correspondante. Mais attention, il serait faux de se taper vaniteusement sur l'épaule. Il n'y a pas si longtemps en effet, le magazine allemand «Der Spiegel» publiait un article sur les aberrations négatives de ce nouveau Bioboom. Des articles à vous glacer le sang et à ne laisser poindre qu'un seul souhait: «Pourvu que ça n'aille jamais aussi loin chez nous!»

Les pages 8 et 9 de ce numéro se penchent sur la question de savoir si un nouveau Bioboom émerge aussi en Suisse. Le bio est sans aucun doute de nouveau «in» et «tendance», mais il est et reste quand même vulnérable et contestable. Parce que nous ne sommes jamais à l'abri des scandales, réels ou créés de toute presse, parce que l'arrête du toit entre le succès économique d'un côté et la crédibilité et la qualité irréprochable de l'autre est très, très étroite... font preuve d'intelligence tous ceux qui ne se laissent ni aveugler par les louanges des médias ni énerver exagérément par leurs blâmes. Et qui suivent résolument – mais prudemment – l'arrête du toit.

J. Forster Zigerli

Jacqueline Forster-Zigerli,  
Relations publiques de Bio Suisse

# bioactualités



## GASTRONOMIE

### 4 Entrevue avec le célèbre cuisinier André Jaeger

Un des meilleurs cuisiniers de Suisse a préparé à la Rheinau un banquet d'anciennes variétés de légumes et de fruits. Interview.

### 7 La Fête des Sens

«1001 Légumes & Co», concerts, tours à dos de chameau et autres attractions: la «Fête des Sens» de la Rheinau a attiré un grand nombre de visiteurs.

## MARCHÉ

### 8 Bientôt un nouveau Bioboom?

Peut-être. En tout cas, la demande est déjà plus forte que l'offre pour quelques groupes de produits.

## PRODUCTION

### 11 Semer l'Avenir

C'est sous le slogan «Semer l'Avenir!» que les consommateurs peuvent ensemer un champ de blé: il y a déjà sept fermes bio qui participent à l'édification de ce nouveau pont ville-campagne.

## BIO SUISSE

### 12 À propos de l'Assemblée des délégués du 14 novembre

### 13 L'efficacité du centime laitier

### 14 Nouvelle campagne publicitaire: Ça roule!

## RUBRIQUES

### 17 Consommation

### 18 Conseils

### 20 Cahier des charges

### 21 Brèves

### 22 Agenda

### 22 Petites annonces

### 23 Le dernier mot

### 23 Impressum

Photo de couverture: André Jaeger dans sa cuisine, avec un bouquet de coriandre frais. Photo: Reto Schlatter

# «Le bio? Ça se discute!»

André Jaeger est un des meilleurs cuisiniers de Suisse, et, depuis douze ans, il a 19 sur 20 chez Gault et Millau. Il exploite avec sa femme le restaurant Fischerzunft à Schaffhouse – pour les gourmets, un épice-centre du bon goût. Lors de la Fête des Sens de la Rheinau, il a cuisiné un banquet d'anciennes variétés de fruits et de légumes qui semblent lui avoir révélé de nouvelles possibilités pour son art culinaire.

**bio actualités:** *Quel a été le meilleur mets que vous ayez mangé ces derniers temps?*

**André Jaeger:** Des œufs au lard.

*Vous plaisantez!?*

Non, ce n'est pas une blague, c'est vraiment ce que je pense! Cela dépend des circonstances. Celles-là ont réellement fait de ces œufs les meilleurs que j'aie jamais mangés.

*Où et dans quelles circonstances les avez-vous donc mangés?*

C'était dans une auberge pour pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, où j'ai roulé à vélo cet été pendant une semaine avec mon fils pour ses dix-huit ans. Le quatrième jour, nous avons passé deux cols, l'un à 1550 mètres et l'autre à 1650. En haut du deuxième, nous sommes arrivés dans un très vieux village de montagne, notre but du jour. Nous étions très fiers d'avoir réussi cette dure étape. Nous avons d'abord visité l'église, puis nous avons commandé dans cette auberge chacun trois œufs au lard avec un café au lait. Et du pain, du simple pain noir, avec lequel nous avons épongé le jaune d'œuf. Je n'oublierai jamais ce repas, et je crois que mon fils non plus. Nous étions totalement heureux et contents.

*Dans votre restaurant à Schaffhouse, le Fischerzunft, vous recevez aussi beaucoup de pèlerins – des gourmets en quête de révélation culinaire et venus parfois d'assez loin. Allez-vous donc leur servir des œufs au plat?*

Maintenant, c'est vous qui plaisantez! Non, vous ne trouverez probablement jamais d'œufs au plat à notre carte. Votre remarque contient cependant quelque chose de vrai: nous devons nous recentrer sur la simplicité, sur la haute qualité, et c'est aussi un hommage à la culture suisse. Et votre allusion à la religiosité n'est pas non plus aussi aberrante qu'elle peut en avoir l'air. La cuisine raffinée peut tout à fait avoir quelque chose à voir avec la tradition religieuse.

*À la Fête des Sens («Fest der Sinne») de la Rheinau, vous avez cuisiné un banquet composé de diverses anciennes variétés de légumes et de fruits dont la plupart provenaient de l'agriculture biologique. Ce qui m'a frappé, c'est que vous n'avez utilisé pratiquement que du sel pour l'assaisonnement, et très peu d'épices.*

C'était pour que chaque légume puisse exprimer son propre caractère. C'était en effet le but de l'opération: faire connaître cette fantastique palette de goûts. Cette simplicité recèle d'immenses possibilités. C'était un événement particulier avec un public particulier, et en plus la cuisine était végétarienne, ce qui d'ailleurs ne permettait pas de contenter tout le monde. Pour moi, les mets simples et bons revêtent une très grande importance. Une salade de fenouil avec un peu de sel, du jus de citron et une bonne huile d'olive peut à mon avis être un repas à part entière, je n'ai pas besoin de viande en plus. On pourrait redonner plus d'importance à cette valeur de la simplicité. Le potentiel que recèlent de simples asperges ou de bonnes variétés de pommes de terre peut nous ouvrir des mondes nouveaux.

*Comment avez-vous jugé la qualité des matières premières avec lesquelles vous avez cuisiné à la Rheinau?*

Du point de vue du goût et de la consistance, la qualité de ces produits était tout simplement excellente. J'ai aussi été fortement impressionné par la diversité de l'offre, c'était une révélation, la découverte d'un nouveau pays de Cocagne. Cela m'a rappelé les marchés du sud de la France ou d'Italie, où on peut choisir entre plusieurs variétés au gré de son humeur et de son envie. Chez nous, on a malheureusement un peu perdu cette culture de la diversité. Ici, j'avais le choix, mais aussi l'embarras, de filtrer cette diversité pour y trouver ce qu'il me fallait – c'était passionnant, palpitant, et une toute nouvelle expérience.

*Le marché de l'alimentation va cependant dans la direction opposée, vers des produits normalisés, de belle apparence et de longue conservation. Ça se paie par un appauvris-*

*sement gustatif. Que pensez-vous de cette évolution?*

C'est le prix que réclame ce Moloch que l'industrie agro-alimentaire est devenue. Les consommateurs ont été dressés à préférer des produits normalisés et impeccables. Les pommes que nous avons reçues à la Rheinau pour confectionner le dessert n'auraient jamais pu être vendues au marché. Elles avaient de la tavelure, étaient de différents calibres et certaines étaient même véreuses – bref, elles avaient tout ce qui ne va pas pour la vente. Mais ce qu'elles avaient aussi, c'est un goût extraordinaire et une acidité très subtile; elles offraient donc ce qu'on est en droit d'attendre d'une bonne pomme.

*Comment procédez-vous avec des légumes ou des fruits qui sont extérieurement très beaux mais dont c'est par ailleurs la seule qualité? Pouvez-vous corriger ces déficits gustatifs en cuisine?*

Nous avons un grand problème: nous recevons la marchandise chaque jour en petites quantités et nous sommes très exi-

Photo: Reto Schlatter



André Jaeger: «Il faut que tous les concernés aient la volonté de pousser la gestion de la qualité jusqu'à l'excès.»





Photo: Charles Künzi

André Jaeger a découvert à la Rheinau un nouveau pays de Cocagne. Il avait l'embarras du choix entre d'innombrables espèces et variété de légumes mises à sa disposition pour cuisiner les douze plats d'un banquet servi dans la Salle de l'Empereur. L'invitation avait été lancée par Gen Au Rheinau dans le cadre de la Fête des Sens (cf. page 7).

geants sur la fraîcheur et la qualité. Quand on reçoit des produits insatisfaisants, on les retourne impitoyablement. Une grande partie de notre temps de travail est consacrée à l'acquisition du produit «parfait».

*Comment procédez-vous concrètement?*

Nous célébrons plusieurs fois par année un rituel, la discussion des menus. Je rassemble mes collaborateurs pour créer un menu de trois plats, un de cinq et un de sept, plus la carte des mets du restaurant et celle du bistrot. Cela fait plus de 40 mets que nous changeons chaque fois de fond en comble pour les adapter à la saison. L'automne est de ce point de vue une saison particulièrement bénie – la corne d'abondance débordante! Lorsque nous avons défini tous les plats, nous cherchons les produits. Où et comment obtenir la meilleure marchandise? Nous en discutons avec nos fournisseurs de légumes, de fruits, de fromages et cætera, nous examinons la qualité – et aussi le prix. Nous devons alors savoir d'où vient la marchandise et si elle peut être livrée durant toute la saison. Pour finir, nous décidons définitivement après avoir éventuellement procédé à quelques changements et compromis. Les fournisseurs savent alors quels produits frais nous devons recevoir quasiment chaque jour jusqu'au début novembre.

*Les fournisseurs peuvent cependant s'approvisionner une fois par semaine sur le marché de gros et vous livrer tous les jours à partir de leurs chambres froides...*

Et vous croyez qu'on ne s'en apercevrait pas? Dans ce cas, autant remplir soi-même le frigo!

*Vous être très exigeants avec vos fournisseurs.*

C'est vrai, nous fournir donne beaucoup de travail. Et les fournisseurs le savent. Il faut que tous les concernés aient la volonté de pousser la gestion de la qualité jusqu'à l'excès. Le type de cuisine que nous faisons est à ce prix. Dans cette gestion de la qualité, la continuité des livraisons revêt une grande importance. Si un plat est à la carte, accompagné d'asperges au printemps, mais de melon et d'autres légumes de saison en été, nous devons pouvoir le servir chaque jour. Quand le restaurant est complet, il doit y avoir suffisamment de tous les produits frais. Et de la meilleure qualité. Les clients viennent avec des attentes précises, et je ne peux pas me permettre de leur dire qu'aujourd'hui je n'ai malheureusement pas reçu la salade pommée, les asperges vertes ou telle variété de tomate. Ils s'en fichent comme de leur première chemise. Les fournisseurs doivent donc pouvoir me garantir que je recevrai ce dont j'ai besoin. Dans ce contexte, les produits normalisés sont un avantage – mais qui dit normalisation dit aussi standardisation. Cette continuité des livraisons est cependant tout à fait essentielle. Et c'est une grande difficulté pour le marché des produits haut de gamme de l'agriculture biologique.

*Cela me semble très rigide. N'avez-vous aucune flexibilité dans la composition des menus?*

Si, bien sûr. Ce que je viens de décrire concerne les produits standard que nous commandons à nos fournisseurs de confiance. S'y rajoutent évidemment les spécialités: pour le poisson, nous avons dix pêcheurs sur le Rhin qui nous amènent qu'un brochet, qu'une truite, qu'un des ombres, qu'ils auront de nouveau le droit

de capturer cet automne. Nous avons aussi des gens qui nous apportent des écrevisses, ou des champignons, ou encore de superbes plantes aromatiques du jardin. On leur achète très volontiers ces produits si nous en avons besoin. En plus, le samedi matin, je me promène au marché et je regarde ce qu'il y a. Schaffhouse a mis sur pied un marché paysan, et j'y trouve parfois des produits très intéressants – et de qualité absolument remarquable – qui viennent directement de la ferme. J'ai par exemple ainsi fait la connaissance d'un paysan de Schleithem qui cultive une variété très spéciale de pomme de terre farineuse qui a un goût extraordinaire et qui a gagné mon cœur.

*Est-ce que vous cuisinez certaines choses à l'avance?*

Non, tout est préparé le jour même. Et les sachets et les boîtes sont tabou.

*Que signifie pour vous la notion de qualité?*

Essentiellement la consistance, la fraîcheur et le goût. C'était en ordre avec les



Photo: Reto Schlatter

André Jaeger: «La cuisine raffinée peut tout à fait avoir quelque chose à voir avec la tradition religieuse.»

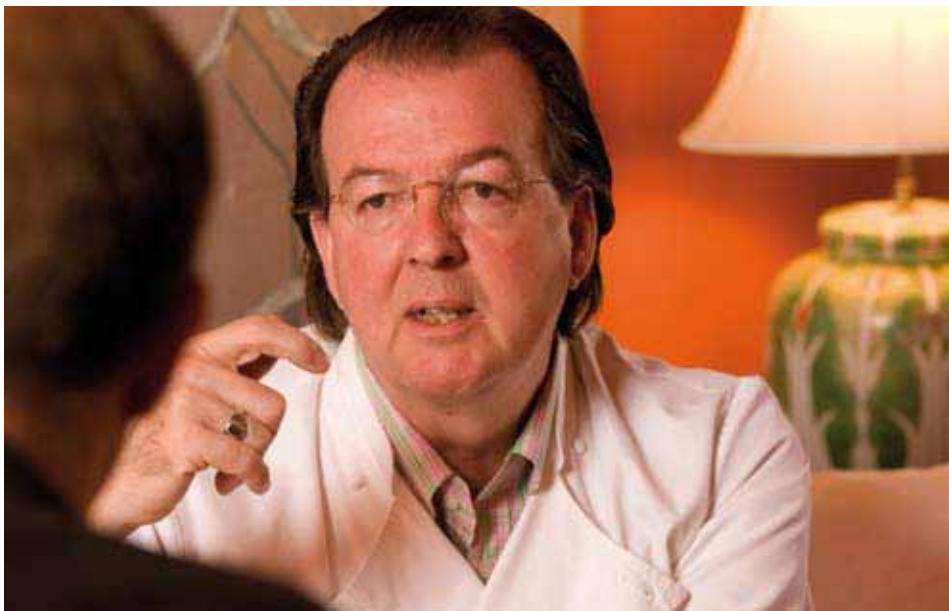


Photo: Reto Schliatter

André Jaeger: «Des cuisines comme la nôtre devraient en fait pouvoir facturer des prix plus élevés. Nous avons bien sûr la réputation d'être déjà chers... en réalité nous sommes avantageux, mais le fait est que nous ne pouvons pas être bon marché.»

produits de la Rheinau. Ils doivent aussi être authentiques et typiques des variétés. L'apparence est moins importante. Un légume poussé qui a belle apparence mais qui est aqueux et fade ne m'intéresse pas. J'ose dire que la qualité s'est, de manière générale, beaucoup améliorée en Suisse – surtout et entre autres à cause des scandales alimentaires et du haut niveau de protection des animaux. On trouve de la viande de veau et de porc d'excellente qualité, et la viande de bœuf s'améliore de jour en jour. J'en achète quelquefois directement à une ferme qui a un élevage de vaches mères, mais je dois alors prendre une bête entière.

*Le goût est affaire de goût, surtout pour la viande ...*

C'est vrai. Beaucoup de gens ne connaissent que la tendreté et ne sont pas prêts à mâcher un peu plus. Même pas au nom de la succulence. C'est un grand problème pour moi. Certains clients n'acceptent pas un filet de bœuf ou une côtelette de veau qui n'est pas tendre comme du beurre, il y a tout de suite des réclamations. Et je ne peux pas me tenir à côté de la table pour enseigner aux gens que le filet a plus de goût et un peu plus de fermeté s'il provient d'une bête qui a toujours été au pâturage. Il y a malheureusement de nombreux clients que cela n'intéresse absolument pas.

*L'agriculture biologique et le Bourgeon ont de la peine à percer dans la restauration. Où est le problème?*

Nous avons déjà parlé d'une des difficultés, la continuité des livraisons. Et les prix sont un autre point...

*... pourtant les prix des produits ne repré-*

*sentent qu'une faible partie du prix qui figure sur la carte.*

Attention! La restauration subit une grande pression sur les prix. Les restaurateurs doivent être très attentifs aux prix pour pouvoir s'en sortir, et ce n'est pas pour rien que beaucoup de restaurants ferment. La pression sur les prix se révèle aussi dans le grand succès des adeptes du «prêt-à-cuire»: utiliser des produits frais dans une cuisine coûte cher en travail, et nombreux sont ceux qui ne peuvent vraiment plus se le permettre. Les petites et moyennes entreprises doivent économiser partout où elles peuvent. Et doivent parfois recourir à du semi-convenience ou à du convenience. Cela permet en effet de poser sur la table quelque chose d'à peu près correct sans avoir beaucoup de travail – les clients sont devenus beaucoup plus tolérants. Et si c'est relativement bien préparé, presque personne ne le remarque.

*Où alors les clients ne sont qu'à moitié contents.*

De nombreuses personnes ne peuvent plus remarquer les différences. Entre autres aussi parce qu'on s'est de plus en plus habitué aux produits préparés à l'avance – ils sont dans tous les ménages. Et l'industrie agro-alimentaire ne dort pas, ses produits sont toujours meilleurs. Cette évolution pénalise évidemment l'idéalisme des producteurs bio. Et c'est malheureusement la réalité: en Suisse, de nombreuses entreprises de restauration ne peuvent pas se permettre d'acheter des produits bio.

*Quelles sombres perspectives ...*

Vous savez, il y a eu en septembre à Interlaken un débat public du Forum suisse des cuisiniers. Le thème était l'ave-

nir de la profession en 2010. La grande question était: qui pourra encore se payer un cuisinier? Et que doit pouvoir faire un cuisinier pour qu'on puisse se permettre de l'embaucher? Les cuisines comme la nôtre, très exigeantes et pleines d'idéalisme, sont très peu nombreuses. Et nous devrions en fait pouvoir facturer des prix plus élevés. Nous avons bien sûr la réputation d'être déjà chers... en réalité nous sommes avantageux, mais le fait est que nous ne pouvons pas être bon marché

*Vous ne travaillez donc qu'avec des produits frais. Pourriez-vous vous imaginer faire certifier votre entreprise pour le Bourgeon?*

Je dois avouer que je devrais me pencher à fond sur cette question. Il est vrai que j'utilise quelques très bons produits bio, mais pas seulement. S'y rajoute le fait que nous vivons dans un pays dans lequel tout est déjà très réglementé. J'ai de la peine à envisager de me soumettre à de nouveaux règlements et à des prescriptions supplémentaires. J'aimerais autant que faire se peut garder la liberté d'utiliser les produits que je veux. Mais, si c'est possible, je pourrais m'imaginer avec le Bourgeon.

*Sous nos latitudes, l'agriculture biologique a obtenu une grande considération sociale, mais est-ce que les gastronomes se posent la question du bio?*

Oui, on en discute. Les générations qui nous succéderont, bien formées et sensibles aux exigences des clients, s'y intéressent. Il y a des exemples de très bons produits bio, des produits nobles pour la restauration qui ont su occuper une niche lucrative grâce à un marketing astucieux. Il faut un certain changement d'approche et encore un peu de temps. Après, c'est aussi une question de motivation. Je ne peux pas motiver quelqu'un avec qui je ne parle qu'une fois par année. La motivation est une affaire quotidienne, un peu comme on donne de l'eau tous les jours à une plante. La motivation est une plante qu'on doit choyer et soigner en permanence.

*Et, à votre avis, est-ce que cette plantule va survivre?*

Je pense qu'il y a de grandes chances qu'on commence, aussi dans la restauration, à prendre des positions plus claires. Un restaurateur qui se spécialise et suit une ligne claire qui lui plaît et qui correspond à son environnement a toujours du succès, et les gens y vont justement à cause de cela. Mais ça n'en est encore qu'aux premiers balbutiements. Interview: Alfred Schädeli





## 5001 visiteurs découvrent 1001 légumes

La première Fête des Sens a été organisée à la Rheinau sous le titre «1001 Légumes & Co». Ce marché de dégustation a suscité un grand intérêt du public.



Photos: Charles Künzi



Un événement particulier s'est déroulé à la Rheinau en ce beau week-end ensoleillé des 8 et 9 septembre: Gen Au Rheinau et PanEco avaient convié le public à «1001 Légumes & Co», une véritable «Fête des Sens», dont le titre était déjà prometteur d'enchantements sensoriels. Promesse tenue. Sur la Klosterplatz, une cinquantaine de stands de dégustation et une grande guinguette de plein air éoustillaient les sens des visiteurs venus en grand nombre: près de 5000 sur les deux jours.

En payant une entrée de 15 francs, on pouvait déguster gratuitement à tous les stands. Jus, légumes, pâtisseries, huiles, vins et fruits étaient présentés par des agriculteurs et des artisans de la région venus de Suisse et d'outre-Rhin. Les stands présentaient les meilleurs et les plus extraordinaires produits des exposants. Pas de vente: les Allemands ne pouvant pas faire de commerce pour des raisons douanières, les Suisses y avaient renoncé eux aussi. Cette circonstance avait amené les organisateurs à imaginer un concept permettant aux visiteurs de se concentrer sur les aspects sensoriels et de se libérer du poids des décisions d'achats.

Le programme de ces deux jours de fête comprenait aussi des concerts, des conférences, des tours à dos de chameau, les Semis de l'Avenir (cf. page 11) et un grand banquet végétarien concocté par le célèbre cuisinier André Jaeger (cf. page 4).

Alfred Schädeli





# Pas – ou pas encore – de Bioboom, mais un potentiel grandissant

L'opinion que la Suisse produit assez de produits bio est encore largement répandue. Ce n'est pourtant que partiellement vrai. Il y a actuellement trop peu d'œufs, de plantes aromatiques, de fruits à noyau, de petits fruits, de sucre et de colza. Et on pourrait vendre davantage de légumes. Même la viande est un peu juste dans certains secteurs. Et, à cause de l'augmentation des prix du marché mondial (ou grâce à elle!), les céréales Bourgeon suisses sont toujours plus convoitées.

**O**n entend partout la même chanson, que ce soit dans la vente directe, à Biofarm, à la Coop ou à la Migros: «Oui, nous pourrions vendre davantage de produits biologiques suisses. C'est vrai, la demande est supérieure à l'offre.» Personne n'ose cependant parler de nouveau Bioboom, et la vulgarisation bio n'a pas encore commencé à encourager les agriculteurs à se reconvertir à grande échelle. Pourtant, il n'y a pas de doute: l'agriculture biologique suisse a un grand potentiel.

## Listes d'attente pour les abonnements de légumes bio

Kurt et Lucia Gisler cultivent depuis 12 ans le domaine agricole de 12 hectares rattaché à l'Abbaye de Fontaine André, en dessus de Neuchâtel. Les Gisler vendent sur abonnement chaque semaine 40 corbeilles de légumes à Neuchâtel et dans les environs. «J'ai une liste d'attente de 20 ménages – et sans aucune publicité», se réjouit Kurt Gisler. Il ne peut cependant pas répondre à cette demande, car, pour produire une vingtaine de corbeilles de légu-

mes de plus, les Gisler devraient avoir plus de surface et un employé. Ils ne veulent cependant pas s'étendre. «Je suis heureux que d'autres agriculteurs bio des environs de Neuchâtel proposent maintenant des abonnements de légumes.» La demande est là, surtout parmi la population citadine. La concurrence n'inquiète absolument pas Kurt Gisler: «L'agriculture biologique est pour moi la seule voie possible en agriculture, et il s'agit en fin de compte de sa responsabilité pour le sol, pour l'environnement. Les questions commerciales ne



**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

## Votre partenaire bio

**Action d'automne aliments vaches laitières du 15.10.07 jusqu'au 15.12.07**  
Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée d'aliments et de minéraux.

**Nos lignes de produits:**  
**Basic:** Le prix avantageux  
**Standard:** La meilleure du performance  
**Haute performance:** La satisfaction des plus hautes exigences, avec levures vivantes  
**Putzstart:** La clé d'une lactation réussie!

**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**



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

**Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®**

**Nous cherchons:**  
 Nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®  
 • Partenaires pour achat de remontes et engraissement  
 • partenaires avec vaches mères et engraissement  
 Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac  
 Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remontes d'engraissement

**Vos avantages:**  
 Possibilités d'écoulement intéressantes et durables dans les programmes Bio Weide-Beef et Aubrac Bio.

**Nous commercialisons:**  
 Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

**Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!**






viennent pour moi qu'à la seconde place – on finit toujours par trouver une solution.»

## Le prix des céréales importées a doublé

Niklaus Steiner, conseiller auprès de la coopérative agricole de commercialisation Biofarm, s'occupe quant à lui intensivement des questions commerciales. Le fait qu'il y ait trop peu de céréales Bourgeon suisses est connu depuis des années. Jusqu'ici, de nombreux moulins ont comblé cette lacune avec des céréales Bourgeon importées – et les grandes différences de prix n'ont pas vraiment fait leur malheur. La situation internationale est maintenant complètement différente à cause de la forte demande mondiale de produits bio, des mauvaises récoltes et de l'engouement pour les agrocarburants: «Par exemple, le prix de revient du blé Bourgeon importé a quasiment doublé cette année», explique Niklaus Steiner. «Les moulins doivent payer aujourd'hui entre 90 et 120 francs les 100 kilos.» Et le blé Bourgeon suisse coûte 104 francs. En sachant qu'un quart seulement du besoin en blé Bourgeon est actuellement couvert par la production suisse, Niklaus Steiner parle d'un «grand potentiel de développement».

Il y a aussi trop peu de colza Bourgeon. L'huile de colza suisse est en pleine renaissance: «La culture du colza Bourgeon s'est transformée en best-seller», se réjouit Niklaus Steiner. Il y en a actuellement 100 hectares, 150 l'année prochaine, et le prochain objectif de Steiner est d'atteindre 250 hectares. «Depuis le mois de septembre, 80 tonnes d'huile de colza Bourgeon se trouvent sur les rayons de la Coop. Et devraient être vendues assez rapidement.»

Une estimation partagée aussi par Christian Waffenschmidt, le coordinateur du projet Coop Naturaplan: «La demande pour l'huile de colza Bourgeon est de loin supérieure à la quantité disponible.»

## Pénuries de fruits, de légumes et de petits fruits

Waffenschmidt connaît encore d'autres produits Bourgeon qui ne suivent pas la demande: il serait possible de vendre davantage de fruits et de légumes. La Migros désire elle aussi élargir son assortiment dans ce secteur, comme l'explique sa porte-parole Monika Weibel. Sans pour autant parler de pénuries. «Les insuffisances sont avant tout saisonnières ou causées par les intempéries.» La Migros manque par contre presque tout le temps d'œufs

bio. «Là, nous constatons une très forte demande.»

Niklaus Steiner identifie aussi de gros potentiels pour certaines cultures spéciales comme les petits fruits. Biofarm prépare fraises, framboises, mûres, raisinets, cassis, prunes et cerises pour la transformation. Dans ce secteur, la proportion suisse de produits Bourgeon n'atteint que 5 à 30 pour-cent. «Grâce aux conventions de pooling passées avec les transformateurs, nous pouvons écouler toute la marchandise suisse malgré son prix plus élevé.» Les transformateurs marchent dans la combine parce qu'ils peuvent faire un prix moyen entre la marchandise suisse et les petits fruits importés. Il va de soi que Biofarm ne veut pas mettre en jeu ces conventions volontaires de manière irréflective, mais Niklaus Steiner pense qu'une proportion de 50 % de petits fruits suisses serait réaliste. «Il y a donc encore une bonne marge de manœuvre dans ce secteur.»

## La quantité de lait Bourgeon est presque équilibrée

Même la quantité de lait Bourgeon est de nouveau plus ou moins maîtrisée. Il y a bien sûr encore trop de lait Bourgeon au printemps et en hiver, mais il y en a trop peu en été et en automne. Roberto Mentil, le directeur du Biomilchpool, ne peut que s'en réjouir: «La bonne situation conjoncturelle qui règne en Suisse et à l'étranger, les exportations et diverses activités de marketing, surtout avec la Coop, ont produit ce résultat.» Roberto Mentil met cependant en garde contre toute conclusion hâtive et toute euphorie exagérée: «Nous tirons parti des erreurs passées. L'important est de prendre le marché tel qu'il est.» Ce qui signifie que le Biomilchpool se garde bien de chercher de nombreux nouveaux producteurs de lait Bourgeon mais qu'il contacte directement des producteurs qui sont géographiquement bien situés. «Nous voulons combler des lacunes logistiques et agir de manière écologiquement et économiquement justifiée», explique Roberto Mentil. Autrement dit, il préfère reconverter au bio une vallée grisonne entière plutôt que des fermes dispersées.

Dans le secteur de la viande, c'est surtout la demande de charcuterie Bourgeon qui a énormément augmenté. «Cela va rester le cas ces prochains mois», pense Cyril Nietlispach de Bio Pool AG. «Cela fait déjà longtemps que la demande de porc bio peine à être satisfaite.» Pourtant, Cyril Nietlispach met lui aussi tout le monde en garde contre une trop grande eupho-

rie: «Ce n'est que lorsque la demande de viande fraîche, surtout de côtelettes, augmentera comme celle pour la charcuterie, que les producteurs pourront obtenir de meilleurs prix et songer à augmenter la production.» Ceux qui veulent se lancer dans l'engraissement des cochons seraient donc bien avisés de se renseigner assez tôt sur les conditions de prix et de garantie d'écoulement données par la production sous contrat avec Bio Pool AG.

## Bientôt une nouvelle vague de reconversions?

Il n'y a pas encore de gros afflux vers les cours pour la reconversion, mais Niklaus Steiner, de Biofarm, a remarqué une certaine accélération. L'avenir lui inspire confiance. Hansueli Dierauer, le responsable du service de vulgarisation du FiBL, ne pressent encore aucun boom. Il pense lui aussi que les incitations ne sont pas encore suffisantes: «Il n'y aura pas de nouvelle vague de reconversions tant que le prix du lait n'augmente pas, car, pour beaucoup d'exploitations polyvalentes, la reconversion dépend aussi du prix du lait.» Il est vrai que le manque de céréales biologiques suisses est connu depuis de nombreuses années, mais de nombreuses exploitations conventionnelles sont aujourd'hui organisées de manière à permettre au chef d'exploitation d'avoir en plus un revenu accessoire, «ce qui n'est plus possible avec une ferme de grandes cultures biologiques».

Markus Arbenz, le directeur de Bio Suisse, le voit ainsi: «Nous avons de nouveau besoin de reconversions novatrices dans les grandes cultures et les fruits.» Il voit aussi des possibilités pour la vente directe: «La demande est très forte pour les nouveaux produits et les combinaisons avec des prestations – quand l'alimentation devient expérience, comme par exemple au marché, dans les restaurants d'alpages ou dans les hôtels pour séminaires.»

La Coop aussi est convaincue que la demande pour les produits bio continuera d'augmenter en Suisse: «Les modes de vie durables qui permettent de satisfaire le besoin de voir sa propre consommation engendrer le moins possible de dégâts et même avoir des effets positifs sont toujours plus tendance, surtout chez les figures de proue et les jeunes consommateurs», affirme Christian Waffenschmidt. Et Niklaus Steiner, de Biofarm, de résumer: «Le plaisir de manger recèle un immense potentiel.»

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

## Réélection des Commissions de labellisation de Bio Suisse

Le Comité élira en janvier 2008 les membres des trois Commissions de labellisation pour un nouveau mandat de cinq ans. Il s'agit des membres de la Commission de labellisation agricole (CIA), de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) et de la Commission de labellisation des importations (CLI). L'élection devra être confirmée lors de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 23 avril 2008.

### Tâches des Commissions de labellisation

Les Commissions de labellisation s'occupent de l'interprétation et du développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans leur domaine propre, et elles sont responsable de son application. Elles décident de l'octroi et du retrait du Bourgeon aux fermes suisses et concluent les contrats de production (CIA) et de licence (CLTC) ou reconnaissent les entreprises étrangères (CLI). Elles promulguent les règlements d'application, les règlements des sanctions et les instructions pour la certification des entreprises. Elles sont des organes de l'assurance-qualité et elles surveillent le processus de certification.

### Composition des Commissions de labellisation

CIA: 6 des membres actuels se représentent; 7 membres seront élus.  
CLTC: 5 des membres actuels se représentent; 5 membres seront élus.  
CLI: 2 à 3 des membres actuels se représentent; 4 membres seront élus.

### Temps de travail

Il y a chaque année six à huit séances ordinaires d'une journée entière, plus des conférences téléphoniques en fonction des besoins. Il faut compter une demi-journée de préparation par séance. Il y a en plus, pour chaque membre dans son domaine spécifique, des discussions avec les autres organes, le secrétariat, les preneurs de licences, les organismes de contrôle et les entreprises de transformation. Lorsque c'est nécessaire, des



groupes de travail ad hoc sont institués pour l'élaboration des nouveaux règlements. Pour que les travaux de fond et les tâches administratives se déroulent sans problèmes, le secrétariat de Bio Suisse assure un secrétariat de commission professionnel ainsi que le traitement des dossiers.

### Rémunération

Le travail des Commissions de labellisation est rémunéré selon le Règlement de rémunération de Bio Suisse.

### Exigences

Vous avez une entreprise Bourgeon (agriculture, horticulture, maraîchage, arboriculture ou viticulture) ou vous avez de l'expérience dans la transformation et le commerce des denrées alimentaires biologiques ou dans le contrôle et la certification. Vous avez un goût prononcé pour les aliments de haute qualité, l'assurance-qualité ou l'analyse sensorielle. Vous êtes novateur-trice, bon-ne communicateur-trice et stratège, vous savez travailler en équipe. Vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique et vous êtes intéressé-e par les questions de réglementation et de fixation de normes. Vous vous exprimez bien dans votre langue maternelle et vous pouvez bien suivre les discussions qui se déroulent en allemand. Vous avez une adresse email. Les personnes qui assument des tâches directrices ou stratégiques dans une société de contrôle ou de certification sont inéligibles.

### Renseignements

La Présidente de Bio Suisse, Regina Fuhrer (033 356 36 64), et la Coordination de la Fédération, Christian Voegeli (061 385 96 23), répondront volontiers à vos questions. Si le travail au sein d'une des commissions de labellisation vous intéresse, envoyez votre candidature avec un bref curriculum vitae à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, ou à natalie.delannoy@bio-suisse.ch.

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

**Le leader  
du commerce  
des œufs bio!**



**Actuel**

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

Visitez notre site internet: vous y trouverez des informations actuelles pour les clients et les fournisseurs!  
[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

kagfreiland



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

**Tout trouver  
d'un seul clic!**

- ▶ Choisissez parmi les 250 publications disponibles.

**[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)**





Photo: Christoph Cordes

# Quand semer ensemble devient une fête

Une nouvelle initiative jette un pont entre la ville et la campagne: «Semer l'Avenir!» Sept fermes bio invitent cet automne leurs consommateurs et consommatrices pour ensemercer ensemble un champ de blé. Cette action leur permet de contribuer à utiliser intelligemment les cinq ans du moratoire sur les OGM. Et croître ne doit pas être vrai seulement pour les céréales, mais aussi pour le nombre de fermes qui participent!

«Semer l'Avenir!» C'est sous ce titre que sept fermes suisses et limitrophes organisent cet automne des fêtes des semailles. Leurs clientes et clients sont invités avec toutes les personnes intéressées à venir semer ensemble du blé. Pour cette action, les paysannes et les paysans préparent selon les règles de l'art un lit de semis d'une surface de 3000 à 5000 mètres carrés. Ensemble et à la main, les quelque 100 personnes qui sont attendues dans chaque ferme ensementent cette surface avec du blé.

Tous les participants reçoivent au bord du champ une casquette de base-ball ornée du logo de l'action et qui sert de récipient pour environ un kilo de semence de

blé. Ils avancent ensuite sur le champ en répartissant les grains de blé sur la terre.

Pour les semeurs, l'expérience du semis en commun est le point de départ d'une prise de conscience approfondie de la croissance et de la maturation du blé. Ils ont assumé la responsabilité de quelques mètres carrés d'un champ avec lequel ils ont établi une relation privilégiée. Ils seront plus attentifs à l'évolution de «leur» champ qu'à celle des champs voisins. Et l'année suivante, après la moisson, ils mangeront peut-être «leur» pain, celui-là même à l'existence duquel ils ont contribué dès le départ. Peut-être lors d'une fête à la ferme dans le cadre de la même action l'année prochaine, peut-être à la maison après avoir acheté de la farine provenant justement de ce champ-là.

## Où est quand les semis ont lieu

«Semer l'Avenir!» a déjà fait halte en septembre et au début octobre dans les fermes suivantes: Ferme de L'Aubier, Montézillon NE; Gut Rheinau, Rheinau ZH; Rütihof, Bünzen AG; Landbauwerkstatt Hof Dinkelberg, D-Schopfheim (dans le Sud de la Forêt-Noire).

À l'heure où nous mettons sous presse, les Semis d'Avenir devaient encore être faits dans les fermes suivantes, chaque fois à 14 heures: Samedi 20 octobre, Ferme de la famille Barilier, Romanel-sur-Morges VD, tél. 021 869 96 09; Samedi 20 octobre, Biohof Schädeli, Uettligen BE, tél. 031 829 01 71; Samedi 27 octobre, Hof Wagenburg, Seegräben ZH, tél. 044 932 26 37. als

## Souveraineté sans OGM

L'action «Semer l'Avenir» poursuit plusieurs buts:

- Professer la souveraineté alimentaire, montrer une alternative aux semences transgéniques et utiliser de manière constructive la période de cinq ans du moratoire suisse sur les OGM.
- Jeter un pont entre la ville et la campagne et offrir à la population urbaine la possibilité de prendre part à la production agricole. Les fermes peuvent ainsi être découvertes pour une fois d'un autre point de vue, c.-à-d. de l'intérieur.
- Permettre de mieux prendre conscience du sens et de l'origine des denrées alimentaires. als

## De l'idée à l'action

C'est Ueli Hurter, l'agriculteur biodynamique de la Ferme de l'Aubier à Montézillon NE, qui a eu l'idée de «Semer l'Avenir!». Il l'a ensuite développée avec Peter Kunz, le sélectionneur de variétés biologiques de blé et dépeautre. Le premier Semis d'Avenir a été fait en automne 1999 pour les 20 ans de l'Aubier: 500 personnes avaient alors participé à cet acte festif en semant 50 ares de blé. Une star, le clown Dimitri, était même de la partie.

Cette première avait été un plein succès – même si l'événement ne portait alors pas de nom particulier et s'il n'était pas prévu de le répéter dans le temps et dans l'espace. Ce n'est que l'année passé que

Kunz et Hurter ont repris l'idée. 100 personnes ont alors participé à une fête des semailles qui a servi de base à l'élaboration du nouveau concept, «Semer l'Avenir!», «Zukunft Säen!».

Cette action s'étend de manière réjouissante: sept fermes y participent cette année, et on en cherche d'autres pour l'année prochaine. «Notre objectif est de donner l'année prochaine à une grande partie de la population la possibilité de participer à cette action sans devoir se déplacer trop loin», explique Hurter. «Mon souhait? Qu'on ait au moins une ferme dans chaque canton.»

Alfred Schädeli

# Les délégués débattent du Concept directeur

Les décideurs de Bio Suisse se rassembleront le 14 novembre à Olten en Assemblée des délégués. Les débats seront centrés sur le nouveau Concept directeur et sur la préparation de 2008, grande année électorale pour Bio Suisse.

Le marché bio a plus que doublé depuis que Bio Suisse s'était dotée pour la première fois d'un concept directeur, il y a dix ans, mais il a stagné ces trois dernières années. L'environnement des fermes bio a profondément changé. Il y a dix ans, l'ASOAB faisait encore elle-même la certification. Et ce n'est que depuis 1997 que les producteurs sont directement affiliés à leur organisation faitière. Avant, les membres de base étaient membres seulement d'une organisation régionale d'agriculture biologique. L'ASOAB était alors l'association de ses organisations membres. Depuis sa création en 1981, la Fédération s'est vu attribuer des tâches de plus en plus nom-

breuses. Alors que les cinq organisations fondatrices ont longtemps contrôlé elles-mêmes leurs membres, une «ouverture» de la certification a même été décidée 25 ans après la création de l'ASOAB.

«Du rêve écolo au mouvement de masse» titrait ainsi le magazine allemand «Der Spiegel» pour son édition du 3 septembre, qui passait sur 13 pages les interdépendances du mouvement bio sous la loupe. Le bio n'est plus inattaquable. Même en Suisse. Il est donc très important de discuter le rôle futur de Bio Suisse et du Bourgeon.

Un nouveau concept directeur doit maintenant fixer les buts, les valeurs et la

conscience de soi de notre Fédération. Les questions centrales seront si et si oui comment la Fédération inclura les fermes Bio-Fédéral et comment le Bourgeon doit être positionné. Les délégués en débattent à Olten lors de l'Assemblée des délégués (AD) du 14 novembre prochain. Plusieurs versions préliminaires sont actuellement en discussion. Les jalons doivent être posés lors de l'AD du printemps 2008, puis la formulation définitive du concept directeur sera adoptée en automne. Ce nouveau document doit aider les instances directrices de Bio Suisse à orienter leurs actions, mais aussi procurer une identité aux producteurs membres.

Ordre du jour de l'AD de Bio Suisse du 14 novembre 2007		
<b>1 Points statutaires</b>		
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 18 avril 2007
1.3	Programme d'activité 2008	Le Comité présente les principaux points de la planification pour l'année 2008.
1.4	Cotisations	Le Comité demande d'augmenter les cotisations d'en moyenne Fr. 10.- par ferme Bourgeon. L'AD du printemps 2007 a en effet décidé une affectation spécifique de l'argent que la Fédération suisse des producteurs de lait (PSL) encaisse auprès de tous les producteurs de lait bio puis restituée à Bio Suisse. La diminution des recettes de Fr. 110'000.- qui en résulte doit être compensée par une augmentation des cotisations. Le Comité a reçu le mandat de présenter une modification du Règlement des contributions.
1.5	Contributions pour des produits spécifiques	Il s'agit d'introduire une contribution de Fr. 20.- par hectare de terres ouvertes et de l'affecter spécifiquement à la promotion des grandes cultures bio.
1.6	Budget 2008	Adoption du budget pour l'année prochaine. Le Comité table sur des recettes et des dépenses de 7,963 millions de francs.
<b>2 Autres décisions</b>		
2.1	Préparation de la réélection du Comité en 2008	La réélection intégrale du Comité de Bio Suisse est à l'ordre du jour de l'Assemblée de délégués (AD) du printemps 2008. Le Comité propose de réduire à sept membres la taille du Comité, qui en compte actuellement neuf. Pour que la recherche de personnes motivées puisse commencer rapidement et de manière transparente dans les régions, les postes seront annoncés en décembre dans le bio actualités. Les organisations membres sont appelées à proposer des personnes parmi leurs membres.
2.2	Concept directeur: versions préliminaires	Le Comité a institué un groupe de travail chargé de la révision du Concept directeur de Bio Suisse, qui date de 1997. Plusieurs variantes préliminaires seront discutées lors de l'AD. Les jalons doivent être posés au printemps 2008, puis la formulation définitive du Concept directeur sera adoptée par l'AD d'automne.
2.3	Élection de l'organe de révision	Conformément à l'art. 31 des statuts, une société fiduciaire ou de révision indépendante et agréée doit être choisie chaque année pour effectuer la vérification de la comptabilité de Bio Suisse.
<b>3 Informations</b>		
3.1	Élection des délégués et de leurs remplaçants pour l'AD 2008	L'AD de Bio Suisse entamera en 2008 une nouvelle période d'exercice. C'est pourquoi les organisations membres doivent élire leurs délégués et délégués remplaçants pendant le semestre d'hiver 2007/08, pour un mandat de quatre ans. Les 100 sièges de l'AD de Bio Suisse sont répartis proportionnellement au nombre d'affiliations prioritaires.
3.2	Compléments de la marque	L'AD du printemps 2007 a introduit la possibilité d'enrichir le Bourgeon avec des compléments de la marque. Le Comité présente les premières étapes de la réalisation.



## L'année électorale 2008 de Bio Suisse

En fait, qui siège à l'AD de Bio Suisse? Les 33 organisations membres élisent leurs représentants pour une période de 4 ans. Les 100 sièges de l'AD de Bio Suisse sont répartis proportionnellement au nombre d'affiliations prioritaires. La notion d'affiliation prioritaire est nécessaire parce que les producteurs Bourgeon peuvent s'affilier à plusieurs organisations membres. Chaque producteur Bourgeon est donc affilié prioritairement à l'une des organisations membres qu'il choisit librement. Ces élections se dérouleront dans les régions au cours du prochain semestre d'hiver. Les organisations membres choisissent librement qui elles veulent envoyer à l'AD de Bio Suisse.

Des élections générales sont aussi à l'ordre du jour pour les organes de la Fédération: le Comité de Bio Suisse sera élu en avril 2008 pour un mandat de 4 ans (l'annonce sera publiée en décembre dans le bio actualités), et il faudra aussi réélire l'ensemble des commissions de labellisation (cf. l'annonce publiée dans ce numéro). Les commissions techniques seront réélues en 2009. Il en ressort donc pour tous les producteurs et productrices Bourgeon: faites usage de vos droits de vote et d'éligibilité! Lors de vos assemblées générales, éliez vos délégués ou déposez votre candidature pour une fonction de délégué ou de membre du Comité ou d'une commission. Participer vaut mieux que se lamenter. Participez activement à la définition de l'avenir de la Fédération et du mouvement bio!

Le tableau ci-contre présente les sujets qui seront traités lors de la prochaine AD. L'ordre du jour définitif et les documents préparatoires sont envoyés aux délégués vers la mi-octobre. Les délégués peuvent déposer des motions écrites sur les sujets de l'ordre du jour jusqu'à l'AD y compris.

Christian Voegeli, Bio Suisse

*Veillez adresser vos questions et suggestions à la Coordination de Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 385 96 23, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch. Les documents de l'envoi préparatoire de l'AD peuvent être consultés sur le site internet de Bio Suisse: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Documentation > Info Fédération > Assemblée des délégués. On y trouve aussi le registre actuel des délégués de chaque organisation membre de Bio Suisse.*

# Marché du lait bio: À petit centime grands effets!

Le «centime marketing» a permis le développement de nouveaux produits laitiers bio ainsi que d'attractives actions promotionnelles. Innovation et promotion des ventes sont apparemment suivies de succès: la quantité de lait bio transformé a augmenté, et cette progression est plus rapide que dans le secteur conventionnel.



Les paysannes et paysans Bourgeon se présentent: Dans plus de 100 magasins Coop, les producteurs ont participé à la promotion du lait bio de leur région.

Photos: Bio Suisse

**F**romagers et laitiers novateurs ont développé cette année de nombreux nouveaux produits – en collaboration avec la Coop et avec le soutien des moyens financiers fournis par le centime pour le marketing du lait bio, plus communément appelé «centime marketing». Certains produits sont déjà commercialisés et d'autres seront bientôt mis en vente, comme par exemple la spécialité jurassienne «Petit Jura» ainsi que diverses boissons lactées.

## Dégustations et concours couronnés de succès

Le centime laitier a aussi rendu possibles diverses activités de marketing. Il y a ainsi eu en février à la Coop un concours concernant le Lait Bio de la Gruyère et le fromage à raclette bio. Le prix principal était un week-end dans un hôtel bio. Les ventes de Lait Bio de la Gruyère se sont depuis lors développées de manière satisfaisante, mais malheureusement pas celles de fromage à raclette bio.

Au mois de mai, des productrices et des producteurs de Suisse romande et allemande ont fait déguster du lait bio de la région dans 110 magasins Coop. L'action a été un succès pour tous les participants: les paysans ont pu participer activement à

la commercialisation de leurs produits, La Coop a eu une dégustation comme il n'y en avait jamais eu nulle part, les consommateurs ont réagi très positivement à la présence des paysans bio dans les magasins, et, par rapport à l'année passée, les laits bio régionaux se sont bien développés.

## Nouvelles promotions à partir de fin octobre

Le succès de ces promotions permet d'envisager d'autres. Une dégustation de fromages bio régionaux se déroulera de fin octobre à début novembre dans 133 magasins Coop. Les productrices et producteurs seront de nouveau de la partie, et, selon les régions, feront déguster une des sept sortes de fromages bio prévues.

Le centime marketing permet de financer ces activités et donc de promouvoir la demande de lait bio – avec succès semble-t-il. Il suffit pour s'en convaincre d'examiner les chiffres de la Fiduciaire de l'économie laitière: Avec près de 5 % de lait bio transformé de plus au cours de l'année passée (lait conventionnel: + 1 %) et une augmentation de 3,5 % jusqu'à fin juillet 2007, la tendance négative de ces dernières années est bel et bien révolue.

Rolf Lösch, Bio Suisse

# Les champions de la nature conquièrent villes et campagnes

La campagne publicitaire de Bio Suisse dite des champions de la nature tourne à plein régime. Il n'y a pas seulement des annonces et des affiches, mais c'est avec beaucoup d'engagement que les productrices et les producteurs font connaître et déguster le Bourgeon dans les villes, le mettant ainsi sur toutes les lèvres et dans toutes les bouches... et impossible de ne pas le voir à la campagne, près des fermes et le long des voies de communication.

La nouvelle campagne publicitaire de Bio Suisse bat maintenant son plein: les champions de la nature sont visibles dans les journaux et les magasins comme ambassadeurs du Bourgeon, des bâches publicitaires ornent des stabulations et tapissent les campagnes, la caravane Bourgeon fait son Tour de Suisse, les productrices et les producteurs vont de ville en ville, encourageant les passants stressés à s'arrêter un peu pour déguster un petit truc appétissant et parler un peu de la qualité bio, des contrôles et de la certification de l'agriculture biologique, des élevages respectueux des animaux, de la transformation douce et sans colorants ni additifs douteux des denrées alimentaires...

Les paysannes et paysans Bourgeon des Grisons ont vraiment mouillé leur chemise pour cette campagne. Bio Grischn

a acheté 333 drapeaux Bourgeon, et son directeur, Andi Schmid, parle d'un véritable effet de dominos: «Dès que quelqu'un avait mis un drapeau à sa ferme, le voisin en voulait aussi un.» Lourdemment chargé de bâches et de piquets en mélèze des Grisons, Andi Schmid a sillonné deux jours durant ce petit canton pas particulièrement plat. «Il y a maintenant 20 bâches installées dans des parcelles bio le long du Rhätische Bahn, depuis la Bündner Herrschaft (la région touristique du nord du canton) jusqu'en Engadine en passant par le Prättigau. Il y en a même dans le Münstertal, le Puschlav et le long de la ligne du Glacier-Express», explique-t-il encore. Les paysans Bourgeon des Grisons ont beaucoup apprécié la possibilité de choisir pour les bâches des textes en allemand, en italien ou en romanche.



Francesca Giardina, bachelière, habite à Rheinfelden AG. Elle trouve amusant que des paysans en costume traditionnel viennent en ville pour faire de la publicité. Et les couleurs fraîches et pétantes de la présentation du Bourgeon lui plaisent aussi. «Le bio est de toute façon une bonne chose», ajoute-t-elle. Elle consomme environ 20 pour-cent de produits bio. C'est la première fois qu'elle voit la campagne des champions.



Francesca Teichert et Martin Fischer, de Bâle, ont fait eux-mêmes cet été du fromage dans un alpage du Frutigtal. Sûr que, sur la Barfüsserplatz de Bâle, le chaudron à fromage des champions de septembre a attiré leur attention. Tous deux sont des consommateurs bio réguliers qui estiment à 80 pour-cent la proportion de produits bio dans leurs achats alimentaires. Elle n'a pas encore remarqué la campagne des Champions, mais lui a vu le sujet sur la tomate: «Ça m'a plutôt énervé. Je trouve que cette publicité est assez bizarre.» Francesca Teichert et Martin Fischer ont par contre apprécié l'action publicitaire sur cette célèbre place bâloise, où le fromager Andreas Bigler d'Arni BE faisait déguster du petit-lait, du fromage à pâte mi-dure ainsi qu'un fromage frais fabriqué sur place au stand Bourgeon: «Ça, ça nous plaît, il y a un contact direct et une bonne idée.»

– Il existe bien sûr une version française, mais les commandes romandes, comme hésitantes, ne parviennent qu'au compte-gouttes au secrétariat de Bio Suisse.

Dans certaines communes, les affiches ont attiré l'attention non seulement des consommateurs, mais aussi des autorités, qui ont alors imposé le respect des règles en vigueur... Dans les Grisons, des bâches ont dû être déposées puis remontées à d'autres endroits. Selon son président Rolf Schaffner, Bio Nordwestschweiz a quant à elle cherché de nouvelles solutions: «Nous installons les bâches sur les fermes et dans les marchés en les suspendant aux fenêtres. Là, elles sont très efficaces et attirent bien l'attention. Les consommateurs ap-





Photo: Andi Schmid

Le Rhätische Bahn en pince pour le Bourgeon: 20 bâches le long des voies.

précient beaucoup cette campagne. Les photos sont grandes et belles, et ça plaît aux gens.»

Des stands d'information ont déjà été organisés à Genève, à Lucerne, à Bienne, à Lausanne, à Winterthur, à Berne, à Soleure et à Berne. Le vert pétant de la caravane, du toit de la tente et des jaquettes

du personnel du stand attirent le regard des citadins, les délices proposées en dégustation font s'arrêter même les gens apparemment très pressés – et voilà que s'instaure une conversation entre la paysanne et le professeur, le paysan et la cheffe du personnel, l'écolier, le consultant, la mère célibataire... et toujours, champions

par-ci, champions par-là: cette campagne démontre à l'envi que les meilleurs ambassadeurs de l'agriculture biologique sont et restent les productrices et producteurs bio eux-mêmes.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse,  
Markus Bär



Monsieur Wullschleger, un retraité de Rothrist AG, trouve que c'est une bonne idée de faire venir les paysans à la ville pour informer les gens: «C'est autre chose qu'un simple marché.» Il donne la préférence aux produits bio, et au moins la moitié de sa nourriture est bio, dit-il. Avant de s'arrêter au stand, il n'avait encore jamais remarqué la campagne basée sur les champions de la nature.



Photos: Markus Bär

Manuela (à droite) et Romana s'informent à fond auprès du fromager Bigler. Le petit-lait ayant fait grimacer Manuela, Romana remercie mais renonce à le déguster. Les fromages leur plaisent beaucoup plus. Les pommes que Manuela achète sont presque toujours bio, pour les pâtes ça lui est égal, elle mange très peu de viande, et, pour la salade, la juste quantité est plus importante que la méthode de production. «Le bio est assez cher. Je sais que c'est justifié, mais pour moi, qui suis apprentie, ce serait difficile de n'acheter que des aliments bio», dit Manuela. Son amie Romana, qui est étudiante, a encore moins d'argent, et c'est sa mère qui s'occupe des achats, dans lesquels Romana pense qu'il n'y a pas beaucoup de bio. Les deux jeunes femmes trouvent que cette action publicitaire en ville est bien: «Nombreux sont ceux qui ne savent absolument pas ce qu'est le bio, surtout parmi les jeunes. Ils savent tout au plus que c'est cher. Non, nous n'avions encore jamais vu les affiches et les annonces avec les champions de la nature.»





Pour moi et pour toi.



Coop Naturaplan distingue les denrées alimentaires issues de l'agriculture biologique contrôlée. Et ce, depuis 14 ans déjà. La Suisse compte aujourd'hui quelque 6000 exploitations bio conformes aux directives strictes du bourgeon. Goûtez la différence! Naturaplan. Pour les êtres humains, les animaux et la nature.



# Alessandra Solenthaler, diététicienne, 9244 Niederuzwil

Alessandra Solenthaler a 53 ans et vit dans un ménage de deux personnes. Elle adore les tartines beurrées, faites de préférence avec du pain complet et du beurre bio achetés au magasin bio. À part l'eau, le thé et quelque fois du vin, la diététicienne dit que sa boisson préférée est le Chi, une boisson fermentée à laquelle on ajoute des fruits, des fleurs ou des racines. Pendant ses loisirs, Alessandra Solenthaler lit beaucoup. Ou se promène. Ou jardine. Cependant, les gens sont pour elle encore plus importants que le jardin.

## 1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce que je pense qu'il est important que nos descendants trouvent encore de bonnes conditions environnementales et des sols sains, des sols qui n'ont pas été surfertilisés et épuisés. Je trouve aussi très important que les gens qui cultivent des aliments reçoivent des salaires équitables et ne soient pas obligés d'épandre des substances toxiques.

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

J'achète tout en bio, sauf les quelques cigarettes que je fume parfois.

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

Certainement 95 pour-cent des aliments. En fait tout est bio, sauf par exemple la grappa.

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

Ici à Wil, soit au magasin bio Terra Viva, soit au magasin Claro ou à la Coop.

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

Non.

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

Pas grand-chose, en fait. Je trouve dommage que les aliments perdent leur valeur et qu'on ne soit plus prêt à déboursier quelque chose pour des produits de haute qualité issus d'une production équitable et naturelle. Cette tendance d'avoir tout au prix le plus bas possible, sur le dos de quelqu'un – peu importe qui – qui doit travailler pour un trop maigre salaire, je la trouve néfaste.



Photo: Brigitte Weidmann

Alessandra Solenthaler devant le magasin bio Terra Viva à Sil AG.

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

Oui. Premièrement, je regarde que les produits ne viennent pas de pays où les gens sont sous-payés, et, deuxièmement, je donne la préférence aux produits de proximité – par souci écologique, c.-à-d. pour diminuer les distances de transport.

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

Je sais que je peux m'y fier, que c'est un bon produit et qu'il a été bien contrôlé. Cela me permet aussi de ne pas devoir réfléchir longtemps sur la provenance des produits et sur la rémunération des producteurs. Je sais que je peux vraiment m'y fier, car les labels bio sont de nos jours tellement bien garantis qu'on sait ce qu'on a. Ma préférence va aux labels Demeter et Bourgeon.

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

Une des expériences clés a été la naissance de mon enfant, que je voulais, comme toute la famille du reste, nourrir le mieux possible. Pour cela, tout ce qui tourne autour de la nourriture doit être en ordre. Ce n'est que comme ça que nos enfants, et

plus tard leurs enfants, pourront avoir des aliments sains – parce que le sol et l'environnement seront encore intacts.

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

Je crois qu'ils ont du plaisir à pratiquer leur métier et qu'ils ont de l'estime pour ce qu'ils font. Être paysanne ou paysan bio est plus une vocation qu'une profession. Les paysans bio ne se préoccupent pas seulement d'économie. Nombre d'entre eux montrent vraiment l'enthousiasme et la joie qu'ils ont pour leur travail, et cela me plaît d'entrée de jeu. On voit qu'ils réfléchissent à ce qu'ils font. Par exemple aux moyens de production qu'ils utilisent. Pour les paysans bio, il ne s'agit pas seulement que le travail soit fait et que l'argent soit gagné. Je pense quand même que c'est aussi souvent le cas chez les autres paysans, mais les paysans bio sont prêts à investir davantage de temps de travail pour le même salaire. Et cet enthousiasme et cette joie pour la production saine et durable se transmettent aux aliments. Ces énergies positives font donc partie de notre alimentation.

Interview: Brigitte Weidmann



# Lutte contre les parasites: Appliquer le nouveau règlement

Le nouveau règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» est en vigueur depuis le début de cette année, et tant les preneurs de licences que les entreprises de désinfection ont fait leurs premières expériences avec les changements. Le délai transitoire sera bientôt écoulé: ce règlement devra être intégralement appliqué dès le 1<sup>er</sup> janvier 2008.

**A**u début 2007, Bio Suisse a envoyé, publié sur son site internet et promulgué – avec un délai d'application jusqu'à fin 2007 – le nouveau règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation». Le bio actualités résume encore une fois le contexte, mentionne les principaux changements et fournit un certain nombre de conseils.

Le règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» concerne les entreprises agro-alimentaires et commerciales certifiées Bourgeon ainsi que leurs sous-traitants. La lutte contre les parasites dans les entreprises agricoles est réglée dans les Dispositions d'application de la CLA (Commission de labellisation agricole).

## Pourquoi un nouveau règlement?

L'ancien règlement sur la lutte contre les parasites était en partie incompréhensible et ne correspondait plus aux développements techniques. En particulier:

- les entreprises sous licence et les entreprises de désinfection étaient gênées par le petit nombre de pesticides autorisés;
- Bio Suisse enregistrait une multiplication des annonces de cas de résidus de produits de protection des stocks;
- les autorités s'attaquaient activement au problème de la contamination des produits bio par des produits de protection des stocks.

Bio Suisse a empoigné le problème et a entièrement révisé ce règlement. Les preneurs de licences devaient ainsi recevoir un paquet de possibilités pour améliorer la maîtrise des parasites. Prévenir, surveiller en permanence, traiter seulement en dernier recours et éviter absolument tout résidu sur des produits Bourgeon: tels étaient les objectifs de cette révision.



## Système professionnel et personnel bien formé

Pour empêcher ou au moins repérer très tôt toute infestation, il faut mettre en place un concept professionnel de lutte contre les parasites qui comprend la surveillance (monitoring) ainsi que des indications concrètes sur les traitements possibles. En effet, pour pouvoir agir rapidement et avec précision en cas d'infestation aiguë, les désinfestateurs doivent pouvoir utiliser des produits de traitement modernes, et ces produits doivent être appliqués par des personnes bien formées.

## Plus de possibilités et plus de contraintes

La prise en compte de nos objectifs par le nouveau règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» a provoqué une série de changements:

- les entreprises sont réparties entre entreprises normales et à risques;
- nous exigeons que les entreprises à risques mettent en place un système de lutte contre les parasites plus éla-

## Cours proposés

- **Traitements à grande échelle (Bio Suisse) – Gazages dans sa propre entreprise:** Ce cours est obligatoire pour les entreprises qui font des gazages si la personne qui les fait n'a pas de permis OPer-Fu ou OPer-P).
  - **Monitoring – Identification précoce des parasites:** Cours recommandé aux entreprises qui veulent développer elles-mêmes un concept de monitoring.
  - **Lutte contre les parasites – traitements effectués par l'entreprise elle-même:** Cours recommandé aux entreprises autorisées à assurer elles-mêmes le suivi de leur concept intégré de lutte contre les parasites.
- De plus amples informations et d'autres cours sont proposés sur [www.formaco.ch](http://www.formaco.ch).

boré, appelé concept intégré de lutte contre les parasites;

- les traitements à grande échelle (nébulisations et gazages) doivent être effectués par des personnes possédant un permis spécial;
- la liste des matières actives autorisées pour les traitements a été élargie.
- les entreprises de désinfection sont tenues d'envoyer chaque année à Bio Suisse un rapport sur tous les traitements qu'elles ont effectués.

## Entreprises normales et entreprises à risques

La question de la lutte contre les parasites ne revêt pas la même importance dans toutes les entreprises. Ce sont celles qui stockent ou préparent des céréales et autres produits secs qui doivent lutter le plus souvent contre des parasites des stocks et qui doivent fréquemment faire des traitements. C'est pourquoi nous avons classé ces entreprises dans les entreprises à risques, parmi lesquelles on trouve bien



## Entreprises de désinfection reconnues

Sont reconnues par Bio Suisse pour 2007 et 2008:

- Biozida, Zürichstrasse 170, 8607 Aathal, tél. 044 932 25 00
- Desinfecta AG, Langwiesenstrasse 6, Postfach 31, 8108 Dällikon, tél. 044 847 66 66
- Hostettler, Bifangstrasse 16, 6210 Sursee, tél. 041 921 12 74
- INRO AG, Pestalozzistrasse, Postfach 3237, 8404 Winterthur, tél. 052 242 66 06
- ISS Pest Control AG, Riedstrasse 12, 8953 Dietlikon, tél. 043 322 47 47
- Kistler + Stettler, Dorfstrasse 2, 8261 Hemishofen, tél. 052 316 13 85
- Max Hagner SA, Rue Voltaire 14, 1006 Lausanne, tél. 021 616 64 32
- Rentokil Initial AG, Hauptstrasse 176, 4625 Oberbuchsitzen, tél. 062 389 87 00
- Ronner AG, Geerenstrasse 1, 8304 Wallisellen, tél. 044 839 70 30
- ZOO CONTROL, Ch. de la Croix 26, 1675 Vauderens, tél. 021 909 60 86



sûr aussi toutes les autres qui procèdent à des nébulisations ou à des gazages.

Bio Suisse exige des entreprises à risques qu'elles mettent en place un concept intégré de lutte contre les parasites. Le suivi de ces concepts est normalement assuré par des entreprises de désinfection reconnues par Bio Suisse. Les systèmes professionnels de surveillance permettent d'éviter ou de découvrir très tôt les infestations de parasites.

Tout cela permet de diminuer l'utilisation des produits chimiques de synthèse, ce qui permet de compenser au moins en partie les dépenses supplémentaires engendrées par le suivi d'un concept professionnel de lutte.

Les entreprises à risques peuvent toutefois assurer elles-mêmes le suivi du concept intégré de lutte contre les parasites si:

- elles n'ont fait aucun traitement à grande échelle au cours des trois dernières années. Ce sont surtout les petites entreprises qui, grâce à leur structure et à des mesures adéquates de contrôle et de nettoyage, parviennent à rester exemptes de parasites ou à se contenter de traitements sporadiques et localisés contre quelques petites colonies. Ces entreprises prouvent ainsi que leur concept de lutte contre les parasites fonctionne. Sur demande, une dérogation peut leur être octroyée pour qu'elles puissent assurer elles-mêmes le suivi. La «Checkliste pour la lutte contre les parasites» téléchargeable depuis le site internet de Bio Suisse peut être utilisée comme modèle de demande.

- elles ont fait des traitements à grande échelle seulement dans des locaux et des installations qui ne servent pas du tout ou seulement sporadiquement au stockage ou à la préparation de produits Bourgeon. Les détails concernant ce type d'entreprises se trouvent au chapitre 5.4 du règlement. Le principe est ici le suivant: les entreprises qui ont complètement séparé l'unité de production Bourgeon de la partie conventionnelle ou qui ne préparent des produits Bourgeon que pendant des périodes limitées doivent pouvoir profiter de certaines simplifications. Ces entreprises ont donc elles aussi la possibilité de demander d'assurer elles-mêmes le suivi. Le traitement de ces demandes est payant.



### Liens sans parasites ni brouillage

<a href="http://www.bio-suisse.ch">www.bio-suisse.ch</a> → Documentation → Preneurs de licences → Cahier des charges et règlements	– Cahier des charges de Bio Suisse, chapitre 5.7, page 34, «Régulation des organismes parasites» – Règlements complétant le Cahier des charges, à partir de la page 81: «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation»
<a href="http://www.bio-suisse.ch">www.bio-suisse.ch</a> → Documentation → Preneurs de licences → Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation	– Checkliste des exigences minimales pour un concept technique – Liste des produits antiparasitaires autorisés – Entreprises autorisées par Bio Suisse pour la lutte contre les parasites
<a href="http://www.fsd-vss.ch">http://www.fsd-vss.ch</a>	Fédération suisse des désinfectateurs
<a href="http://www.formaco.ch">http://www.formaco.ch</a>	Formaco pmc ag, Formation et conseil

### Davantage de matières actives autorisées

Bio Suisse a élargi au début 2007 la palette – auparavant très limitée – des produits de lutte contre les parasites. Cette liste, qui est continuellement réactualisée, peut être téléchargée depuis le site internet de Bio Suisse.

Il va de soi qu'aucun de ces produits de traitement ne peut être utilisé directement sur des produits Bourgeon. Les instructions détaillées concernant l'utilisation de ces produits se trouvent dans le règlement et dans cette liste.



printemps 2008. Ce cours de deux jours se terminera par un examen et coûtera environ 700 francs. Si ce cours vous intéresse ou si vous avez besoin de ce permis, veuillez vous inscrire provisoirement au moyen du talon ci-dessous.

### Entreprises de désinfection reconnues par Bio Suisse

Bio Suisse vient de reconstruire les entreprises de désinfection qu'elle reconnaissait. Elle n'a malheureusement pas pu la reconnaître toutes de nouveau.

Toutes les entreprises reconnues (cf. encadré page ci-contre) peuvent installer et suivre un concept intégré de lutte contre les parasites et faire des traitements, et elles proposent des méthodes alternatives.

La liste des entreprises autorisées est actualisée chaque année et peut être téléchargée depuis le site internet de Bio Suisse.

Melanie Thönen, Bio Suisse

### Permis obligatoire pour les nébulisations et les gazages

La loi stipule que les gazages ne peuvent être effectués que par des personnes qui ont un permis pour l'emploi des fumigants (OPer-Fu). La Fédération suisse des désinfectateurs (FSD) organise des cours avec examen pour l'obtention de ce permis.

Le règlement de Bio Suisse stipule que ceux qui veulent effectuer eux-mêmes des gazages dans leur propre entreprise doivent aussi avoir un permis. En collaboration avec la FSD et la société formaco pmc ag, Bio Suisse organise un cours spécial à cet effet. Cette formation est prévue pour les employés des preneurs de licences et des sous-traitants qui n'ont pas encore de permis (OPer-Fu ou OPer-P). Nous souhaitons organiser le premier cours au

De gauche à droite: Dermeste du lard, tribolium rouge de la farine, souris domestique, psoque, blatte germanique, pyrale des fruits secs, vrillette du pain, surmulot.



Photos: ISS Pest Control AG

- Notre société a besoin du cours «Gazages dans sa propre entreprise».
  - Nous ne savons pas si quelqu'un de notre entreprise doit suivre ce cours.
- Prière de nous contacter.

Société

Adresse

Interlocuteur:

Nom

Prénom

Tél.

Courriel

Nombre probable de participants au cours

Jours de cours préférés: Lu  Ma  Me  Je  Ve

Mois préféré: Mars  Avril  Mai

Prière de renvoyer à Bio Suisse, Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, fax 061 385 96 11, courriel [elisabeth.weber@bio-suisse.ch](mailto:elisabeth.weber@bio-suisse.ch)

# Les porcelets bio doivent tous naître de truies bio

À partir de l'année prochaine, les producteurs de porcelets bio devront obligatoirement acheter toutes leurs truies à des élevages de remotes bio. Il y en a, et ils luttent contre le problème de devoir vendre beaucoup de bêtes à des producteurs de porcelets conventionnels.

Question: Je suis producteur de porcelets et je commande mes truies à une exploitation non biologique. Je suis en relation d'affaires avec cette exploitation depuis de nombreuses années, et je suis très content de la qualité de ses truies. Un collègue qui produit aussi des porcelets m'a dit que je ne pourrai bientôt plus acheter de remotes conventionnelles, que je devrai changer de fournisseur de truies et chercher un élevage de remotes bio. Est-ce que c'est vrai? Et si oui, comment trouver un tel élevage?

➤ Oui, c'est exact. L'article 3.1.10 du Cahier des charges stipule qu'il n'est possible d'acheter des truies convention-

nelles pour la production de porcelets que s'il n'y a pas de truies bio sur le marché. Or cela n'est quasiment jamais le cas pour les remotes porcines. Tous les élevages de remotes qui figurent dans la liste ci-dessous ont toujours assez de truies à vendre. Ces fermes bio doivent même vendre la plus grande partie de leurs remotes à des exploitations conventionnelles, ce qui leur fait perdre beaucoup d'argent. Certaines ont même déjà pensé arrêter la production de remotes – parce que cette prescription n'a en fait pas encore été appliquée sérieusement.

Extrait de l'article 3.1.10 du Cahier des charges: «S'il n'y a pas assez d'animaux provenant de fermes Bio Suisse ou d'autres fermes bio sur le marché pour compléter l'augmentation naturelle du troupeau ou pour renouveler un troupeau, il est possible d'acheter chaque année avec l'accord de l'organisme de certification des femelles nullipares (femelles qui n'ont pas encore porté) provenant d'exploitations non biologiques bio jusqu'à concurrence de 10 % de l'effectif des bovins (y. c. les buffles et les bisons) et des équidés adultes et jusqu'à concurrence de 20 % de l'effectif des porcins, des ovins et des caprins adultes. Pour les exploitations bio comptant moins

## Délai transitoire pour les fourrages grossiers conventionnels

L'Ordonnance bio stipule qu'à partir de l'année prochaine il ne sera plus possible d'affourager des fourrages grossiers (p. ex. foin, ensilage de maïs) conventionnels. Vu que la délimitation de la période du 1<sup>er</sup> janvier au 1<sup>er</sup> janvier pose des problèmes aux organismes de contrôle, bio.inspecta et BTA toléreront encore pour la période d'affouragement hivernal 07/08 une proportion de fourrages conventionnels de 5 %. Plus aucun fourrage grossier conventionnel ne pourra être affouragé à partir du 1<sup>er</sup> mai 2008. Il sera alors seulement possible d'affourager 5 % de sous-produits agro-alimentaires conventionnels: pulpes de betteraves sucrières, mélasse, betteraves fourragères et pommes de terre non transformées, déchets provenant de la transformation des fruits et des légumes, sirop de fruits, drèches de brasserie et drèches de malt (cf. bio actualités n° 7, septembre 07). bm

de 10 bovins ou équidés ou moins de 5 porcins, ovins ou caprins, ce renouvellement est limité à une bête par année.»

La CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse a maintenant décidé que cet article du Cahier des charges devait aussi être appliqué dans le cas des achats de remotes porcines. Cette décision a été communiquée aux organismes de contrôle. Pour les autres espèces animales (bovins, ovins, etc.), cette directive continuera d'être appliquée de la même manière qu'actuellement. Tous les producteurs de porcelets bio doivent donc trouver pour l'année prochaine un producteur de truies bio (cf. encadré) à même de répondre à leurs besoins. Si un producteur de porcelets bio achète quand même des remotes conventionnelles, il doit pouvoir prouver qu'il n'y avait pas de remotes bio sur le marché à moins de 50 kilomètres par la route.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Photo: Barbara Früh

## Producteurs de remonte

Les éleveurs de remotes porcines bio ci-dessous attendent les commandes des fermes bio:

- Pius Allemann, 5070 Frick, tél. 062 871 16 81
- Stiftung Bächtelen, 3084 Wabern, tél. 031 963 66 66
- Peter Haldemann, 8558 Raperswil, tél. 052 763 36 51
- Strafanstalt Wauwilermoos, 6243 Egolzwil, tél. 041 984 24 44
- Christoph Widmer, 6204 Sempach-Stadt, tél. 041 460 41 47

Si vous produisez aussi des remotes porcines bio mais ne figurez pas dans la liste ci-dessus, nous vous prions de vous annoncer à Cyril Nietlispach, tél. 061 385 96 56. bm



## Nouvelles variétés de pommes de terre pour 2008

La liste suisse des variétés de pommes de terre 2008 contient les nouveautés suivantes:

- La variété Jelly vient d'être homologuée. Jelly est une variété mi-tardive avec des tubercules légèrement ovales le plus souvent fermes à la cuisson (type B). Les essais variétaux du FiBL ont montré en 2006 que cette variété est intéressante en bio parce qu'elle fournit de bons rendements tout en étant peu sensible au mildiou. En outre, elle se conserve bien et sort assez bien aux tests de cuisson. On peut cependant se demander si cette variété percera dans le commerce de détail, parce que ses tubercules plutôt ronds et à la peau sombre ne semblent pas très attrayants.
- Parmi les variétés à peau rouge, la variété Laura remplace la variété Pamela. Laura a une peau rouge sombre et une chair d'un jaune profond. Selon les chercheurs du FiBL, elle est plus attirante que Pamela, qui est assez pâle. Du point de vue du rendement et des résistances, Laura est plutôt meilleure que la moyenne.
- La variété Eden, très intéressante pour l'agriculture biologique et qui avait été homologuée pour remplacer



Jelly.

Photo: Thomas Ansler

## Anniversaire (1): Biofarm a 35 ans

Après une année mouvementée de changements au sein du comité et parmi les cadres (cf. bio actualités 7/06, p. 11), la coopérative Biofarm fête cette année ses 35 ans. Les résultats d'une enquête auprès du commerce biologique spécialisé sont un motif supplémentaire de satisfaction.

Quelque 500 paysans bio livrent maintenant des céréales et des fruits à Biofarm, et on trouve ses produits dans 1500 magasins de toute la Suisse. En 2006, Biofarm a réalisé un chiffre d'affaires de 11,6 (2005: 12,5) millions de francs, dont 55 (53) pour-cent provenaient des produits finis et semi-finis, 28 (29) pour-cent du commerce des céréales, 16 (16) pour-cent des fruits et petits fruits, 1 (1) pour-cent du non-food et des prestations. 26 collaborateurs occupent 17 postes à temps complet, et la coopérative compte 570 (553) membres. comm.

**BIOFARM**  
GENOSSENSCHAFT  
KLEINDIETWIL



Photos: Daniel Corba

## Anniversaire (2): le 20<sup>ème</sup> Marché Bio de Saignelégier.

La 20<sup>ème</sup> édition du Marché Bio et Artisanat de Saignelégier s'est déroulée à la mi-septembre par un superbe temps de fin d'été. Le marché, que ses organisateurs de Bio-Jura qualifient de plus grand marché bio de Suisse, est certainement celui qui a le plus de charme. Quelque 25 000 visiteurs ont fait le déplacement, quelquefois même depuis l'étranger. Le thème central était cette année le mouton. La photo ci-dessus représente un «Zackelschaf» hongrois. réd.



## Essais variétaux du FiBL

Les résultats des essais variétaux du FiBL sont résumés dans des publications annuelles. La variété Jelly est décrite dans la publication 2006. Toutes ces publications (en allemand) se trouvent sur le site internet du FiBL: [www.fibl.org](http://www.fibl.org) → Forschung → Phytopathologie → Kartoffelbau.

Bernhard Speiser, FiBL

Naturella (cf. bio actualités 9/06, p. 21), continue de causer des soucis. En effet, vu que 2006 a été une année très difficile, il a été impossible de produire du matériel de départ pour la multiplier en 2007. Naturella sera multipliée tant qu'Eden ne sera pas disponible.

## L'UE veut autoriser des denrées alimentaires et fourragères à base de betterave sucrière transgénétique US

La Commission Européenne a annoncé qu'elle allait, ces prochains mois, autoriser des denrées alimentaires et fourragères à base d'une betterave sucrière transgénétique. Vu que la procédure d'autorisation n'a pas débouché en avril 2007 sur une majorité suffisante, le Conseil des ministres a transmis la demande à la Commission, dont un porte-parole a indiqué qu'elle allait délivrer cette autorisation. La betterave sucrière H7-1 développée par Monsanto et KWS possède une résistance contre des herbicides. Si l'autorisation est accordée, elle ouvrira la porte à l'importation dans l'UE de sucre et de pulpes de betterave H7-1. [agrarheute.com/lid](http://agrarheute.com/lid)

## Bourse des fourrages bio

**Affouragement toujours plus bio, oui, mais où sont les fourrages bio?**

On commence à le savoir, au fil des articles et des annonces: l'affouragement des bêtes des fermes bio doit être de plus en plus bio. Très bientôt à 100 %. Les fourrages grossiers conventionnels autorisés sont toujours moins nombreux (cf. p. 20). Pour savoir qui vend les fourrages bio dont vous avez besoin et pour annoncer ceux que vous avez à vendre, utilisez la Bourse des fourrages bio de Bio-Vaud. Il y a en ce moment des fourrages de reconversion à vendre. Annoncez-vous besoins ou vos offres à Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50. comm./mp

■ PETITES ANNONCES

**Cherche**

Famille avec vaches mères, production de plantes aromatiques et contrat de bail arrivant à échéance **cherche ferme pour revenu principal ou accessoire**, Berne et environs, tél. 079 329 31 16

**Cherche ferme ou exploitation d'estivage** à cultiver en bio en zone de montagne. Envoyer offres et contacts à Jan Burgin, tél. 032 953 15 77, courriel zampa@gmx.ch

Cherche **vaches, génisses, bœufs et taurillons** à engraisser, tél. 062 299 14 30

**Offre**

Cherche pour de suite ou selon entente **collaborateur** de confiance et indépendant. Nous sommes une communauté d'exploitations avec une grande ferme d'élevage de bétail laitier, grandes cultures, production de biogaz et parc de machines modernes.

Une équipe intéressante, diversifiée et motivée vous attend. Un bel appartement ou une chambre est à disposition.

BG Bregy/Stalder, Grosseye 12, 3930 Viège VS, tél. 079 220 73 24, courriel max.stalder@bluewin.ch

**Stage en Andalousie:** Tu cherches un stage agricole? Tu t'intéresses à l'Andalousie? Tu sais un peu l'espagnol? La place est libre à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2008. Site internet: [www.fundacionmontemediterraneo.com](http://www.fundacionmontemediterraneo.com) courriel: [fundacion@gmx.de](mailto:fundacion@gmx.de) Contact: Ernestine Lüdeke, tél. 0034 959 507 020 ou 0034 659 925 880

À vendre **ensilage d'épis de maïs** en balles carrées, B. + Th. Wyss, Büron LU, tél. 041 933 11 67

À vendre prix avantageux pour cause d'arrêt de l'agriculture: **installation de répartition du foin** avec répartiteur arrière, 12 m, SUMAG, avec ventilateur, tél. 032 438 84 92

À vendre pour nouvelles constructions ou transformations: **silos à concentrés** en polypropylène à monter soi-même. 2.5 To. = Fr. 370.-; 3.5 To. = Fr. 510.-; 4.8 To. = Fr. 690.-; 7.0 To. = Fr. 1070.-. Aussi accessoires franco ferme, tél. 062 721 33 28

À vendre **2 génisses Limousines prêtes à saillir**, Geneviève Montandon, tél. 032 935 12 91, répondeur ou insister SVP

**MÉDECINE VÉTÉRINAIRE**

**Des plantes au secours des mammites des bovins**

**Date**

Jeudi 15 novembre 2007, 09.30–16.00

**Lieu**

Hôtel de la Balance, 2345 Les Breuleux

**Objectifs**

Évaluer les possibilités, et les limites de la phytothérapie/aromathérapie dans le traitement et la prévention des mammites chez les bovins, découvrir de quelle manière la phytothérapie/aromathérapie peut être appliquée chez la vache laitière, connaître la législation sur l'utilisation des plantes et de la phytothérapie/aromathérapie sur les animaux, découvrir des stratégies de tarissement des vaches laitières en système alternatif.

**Intervenants**

Gilles Grosmond, vétérinaire, Hippolab Limons F; Olivier Flechtner, Swissmedic; Christophe Notz, vétérinaire, FiBL

**Renseignements et inscriptions**

Véronique Fruttschi, FRU; tél. 032 420 80 63

**MARCHÉS ET FOIRES**

**Bio-Vaud**

**Foire aux Sonnailles**

Bio-Vaud participera du 19 au 21 octobre à la Foire aux Sonnailles de Romainmôtier avec un stand auquel les producteurs peuvent participer.

**Inscriptions**

Les producteurs qui désirent participer à cette manifestation sont priés de s'annoncer le plus rapidement possible à Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50.

**Marché suisse du fromage**

**Date et lieu**

Du vendredi 26 au dimanche 28 octobre, à 4550 Huttwil

**Renseignements**

Walter Rohrbach, Marktgasse 1, 4550 Huttwil, tél. 062 962 55 05, courriel [info@regio-huttwil.ch](mailto:info@regio-huttwil.ch)

**GRANDES CULTURES**

**Essais techniques de colza**

Les essais de techniques culturales de colza bio sont semés. Ces essais ont été mis en place pour tester la technique de semis, le désherbage et la fumure. Tout le monde peut déjà aller les voir, ils se trouvent au bord de l'autoroute entre Sullens et Vufflens-la-Ville, coté Sullens.

**Pour tout renseignement:**

Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50.

**FiBL-Milchviehseminar**

**Wann**

Dienstag, 6. November

**Wo**

FiBL, 5070 Frick

**Inhalt**

Fachlicher Austausch unter Biomilchbauern. Zum Auftakt zwei Praktikerberichte zur Betriebsführung: Fütterung, Tiergesundheit, Vermarktung, Strategie für die Zukunft.

Anschliessend drei Workshops zur Wahl:

**A:** Melken, eine Tätigkeit der Kuh und nicht des Menschen. Neue physiologische Erkenntnisse. Wie setze ich meine Melkmaschine besser ein? Wie achte ich auf die Signale der Kuh?

Leitung: Michael Walkenhorst, FiBL

**B:** Homöopathie-Einsatz bei akuten Vierteln. Möglichkeiten und Grenzen, Erfahrungsaustausch. Leitung: Christophe Notz, FiBL

**C:** Zucht: Eigene Stiere einsetzen, um andere Zuchtziele als eine höhere Milchleistung zu erreichen? Erfahrungsaustausch. Leitung: Anet Spengler Neff, FiBL

Nachmittag: Ergebnisse aus den Workshops. Anschliessend Infoblöcke über: Projekt pro-Q, aktuelle Ergebnisse und Neuausrichtung; Homöopathische Trockenstellprophylaxe, Ergebnisse aus einem FiBL-Versuch; Züchtung, den Kuhtyp auf den Betriebstyp abstimmen, Checkliste für den Betrieb; 100 Prozent Biofütterung, was gilt?

**Kursleitung, Auskunft**

Bettina Springer, FiBL Beratung, Tel. 052 366 18 40, E-Mail [bettina.springer@fibl.org](mailto:bettina.springer@fibl.org)

**Kosten**

Fr. 150.- inkl. Kursunterlagen, plus ca. Fr. 20.- für Mittagessen. Für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.-; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.-

**Anmeldung**

Bitte gewünschten Workshop angeben (A, B oder C): FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org)

**RECHERCHE BIO**

**Journées d'information sur la recherche bio**

**Dates et lieux**

En français: Mercredi 12 décembre à Grangeneuve.

En allemand: jeudi 29 novembre à Liebegg, vendredi 30 novembre à Arenenberg et lundi 18 février au Plantahof.

**Programme**

Le sol fertile, trésor inestimable du paysan bio. Résultats des recherches sur l'entretien du sol, l'utilisation des engrais de ferme, le travail du sol minimal, les écobilans, la pollution des sols, les champignons terricoles, les mauvaises herbes, la qualité des céréales. Échanges directs avec les chercheurs, expériences de la pratique.

**Renseignements et inscriptions**

Grangeneuve: Progana, courriel [c-beyeler@vtx.ch](mailto:c-beyeler@vtx.ch), tél. 032 493 56 69

Liebegg: courriel [niklaus.messlerli@ag.ch](mailto:niklaus.messlerli@ag.ch), tél. 062 855 86 83

Arenenberg: courriel [jakob.rohrer@tg.ch](mailto:jakob.rohrer@tg.ch), tél. 071 663 32 14  
Plantahof: courriel [paul.urech@plantahof.gr.ch](mailto:paul.urech@plantahof.gr.ch), tél. 081 650 00 95

**CAHIER DES CHARGES, NORMES ET DIRECTIVES**

**SwissGAP – une année après l'introduction**

**Date et lieu**

Mardi 30 octobre

**Programme**

Bilan et échanges d'expériences une année après l'introduction de cette nouvelle norme de production.

**Responsable du cours**

Jean-Francois Vonnez, Agridea Lausanne, courriel [tabaconseils@bluewin.ch](mailto:tabaconseils@bluewin.ch)

**Organisation, renseignements et inscriptions**

Agridea Lausanne, tél. 021 619 44 00

Photo: Silvia Ivemeyer





## Est-ce bien sérieux?

À propos de l'article «La course aux clients commence», bio actualités n° 7, septembre 2007

» Après le contrôle de ma ferme par Bio Test Agro (BTA), j'ai reçu mon certificat Bourgeon 2007, envoyé par bio.inspecta, le 30 mai 2007. J'ai tout de suite constaté qu'il n'était valable que jusqu'à fin 2007. J'ai informé le 6 juin bio.inspecta que j'avais déjà un certificat valable jusqu'à fin 2007, celui qui avait été établi l'année passée. La réponse a été que je devais néanmoins payer cette facture, et cela même si je me faisais certifier en 2008 par BTA. J'ai ensuite littéralement pris le téléphone pour leur expliquer avec la plus grande exactitude que c'est là une affaire malpropre: Si on résilie son contrat avec bio.inspecta le certificat n'est valable que jusqu'à fin 2007, mais si on change pour aller à bio.inspecta, on a la certification 2008 gratuite! Elle allait voir ça, disait la dame au téléphone. La réponse, je l'ai reçue par la poste sous forme d'un deuxième rappel pour la facture de Fr. 107.60: 47.60 à bio.inspecta pour la certification jusqu'à fin 2007, et 60.— à BTA pour la certification jusqu'à fin 2008. Jusqu'à quel point nous prennent-ils pour des idiots? Si 100 paysans qui prévoient de passer à BTA paient cette facture, ils ont gagné 10'000 francs sans fournir aucune prestation. Et cela doit être sérieux? M'enfin, qui donc contrôle bio.inspecta?

Armin Capaul, Paysan de montagne,  
Perrefitte BE

## Publication exceptionnelle d'une réplique

À cause de l'acuité de la question, qui concerne tout de même certainement plusieurs producteurs, la Rédaction a décidé de demander à bio.inspecta de prendre position au sujet de la lettre d'Armin Capaul. Son «dernier mot» devient donc exceptionnellement – et provisoirement – l'avant-dernier. Nous avons informé Armin Capaul de notre démarche et lui avons transmis la prise de position de bio.inspecta. C'est avec son accord que les deux lettres sont publiées simultanément.

Rédaction du bio actualités

## bio.inspecta est et reste sérieuse

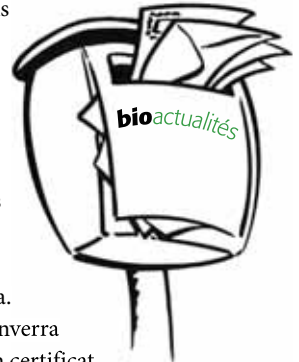
Prise de position au sujet de la critique exprimée par la lettre de lecteur d'Armin Capaul

» En tant que nouveau directeur de bio.inspecta, je remarque les «douleurs post-partum» qui suivent l'ouverture de la certification. D'après ce que je peux voir dans la lettre d'Armin Capaul, tous les concernés ont été dépassés par les palabres et les chamailleries. Il est temps que le calme revienne dans cette affaire. L'Ordonnance bio impose un contrôle annuel de toutes les fermes bio. Au sens strict, la certification n'est jamais valable que pour l'année en cours. Pour éviter qu'un client de bio.inspecta

se retrouve sans certificat bio pendant la période transitoire qui va du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivante au nouveau contrôle de cette année-là, bio.inspecta a toujours établi ces certificats jusqu'à la fin de l'année suivante. Une fois faites, la reconnaissance et la certification de cette année suivante – là remplacent ces certificats établis à l'avance, qui ne peuvent d'ailleurs l'être que si le client se refait certifier l'année suivante par bio.inspecta.

C'est donc BTA qui lui enverra avant la fin de l'année un certificat pour l'année prochaine. Tout est donc ainsi justifié. Cette procédure bien rôdée a fait ses preuves depuis des années quand un client part d'un autre organisme de certification pour venir chez bio.inspecta, mais c'est vrai que c'est une nouveauté pour le label Bourgeon. Je présente mes excuses en bonne et due forme pour les renseignements téléphoniques inexacts et insuffisants donnés par bio.inspecta. Par contre, la facture de bio.inspecta doit être intégralement payée, car cette partie-là aussi est sérieusement établie. Et enfin, non, bio.inspecta ne prend pas les paysans bio pour des idiots. Je suis moi-même paysan bio.

Ueli Steiner, Directeur de bio.inspecta



## 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

crivelliimballaggi@hotmail.com

## IMPRESSUM

### bioactualités

16<sup>ème</sup> année

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

**Tirage** 762 exemplaires français, 7625 exemplaires allemands (certifié WEMF).

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, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fiibl.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@fiibl.org.



Propriétaire: Thomas Kessler, Klosters

# Prisma reçoit

Aliments UFA pour vaches laitières

**UFA 174 F / 274**  
Aliments de démarrage

**UFA 277**  
Concentré protéique

**UFA 172 F / 272 / 279**  
Aliments de production

**UFA 175 F / 275**  
Mélange de céréales

**Action aliments UFA pour vaches laitières**  
du 24.09. au 30.11.07

www.ufa.ch

Dans votre **LANDI**

**ACTION**

## Engrais organiques

AgroBiosol (riche en chitine, 7-1-1)  
Bioilsa 11 (11-1.2-0.5)



Profitez de nos conditions favorables pour les commandes anticipées!



Andermatt  
**Biocontrol**

Andermatt Biocontrol AG  
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil  
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

<b>AZB</b> <b>CH-5070 Frick</b>	<b>PP Journal</b> <b>CH-5070 Frick</b>
------------------------------------	---

Veuillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

## Nous préférons le compost aux déchets radioactifs.

C'est pour cela que nous soutenons les énergies renouvelables.



**BANQUE ALTERNATIVE**  
Investir autrement.

[www.bas-info.ch](http://www.bas-info.ch)

Nous pensons déjà à demain. Veuillez m'envoyer:

- Des documents d'information
- Une demande d'ouverture de compte
- Un bulletin de souscription d'actions BAS
- Un bulletin de souscription d'obligations d'encouragement

Nom

Rue, n°

NPA, localité

bio actualités:0718

Envoyer à: Banque alternative BAS | Représentation romande  
rue du Petit-Chêne 38 | c.p. 161 | 1001 Lausanne | tél. 021 319 91 00  
bas-info@abs.ch | www.bas-info.ch |  
ou Bureau genevois d'information | Nathalie Ruegger | tél. 022 800 17 15

c.p.a.