

bioactualités

1/08

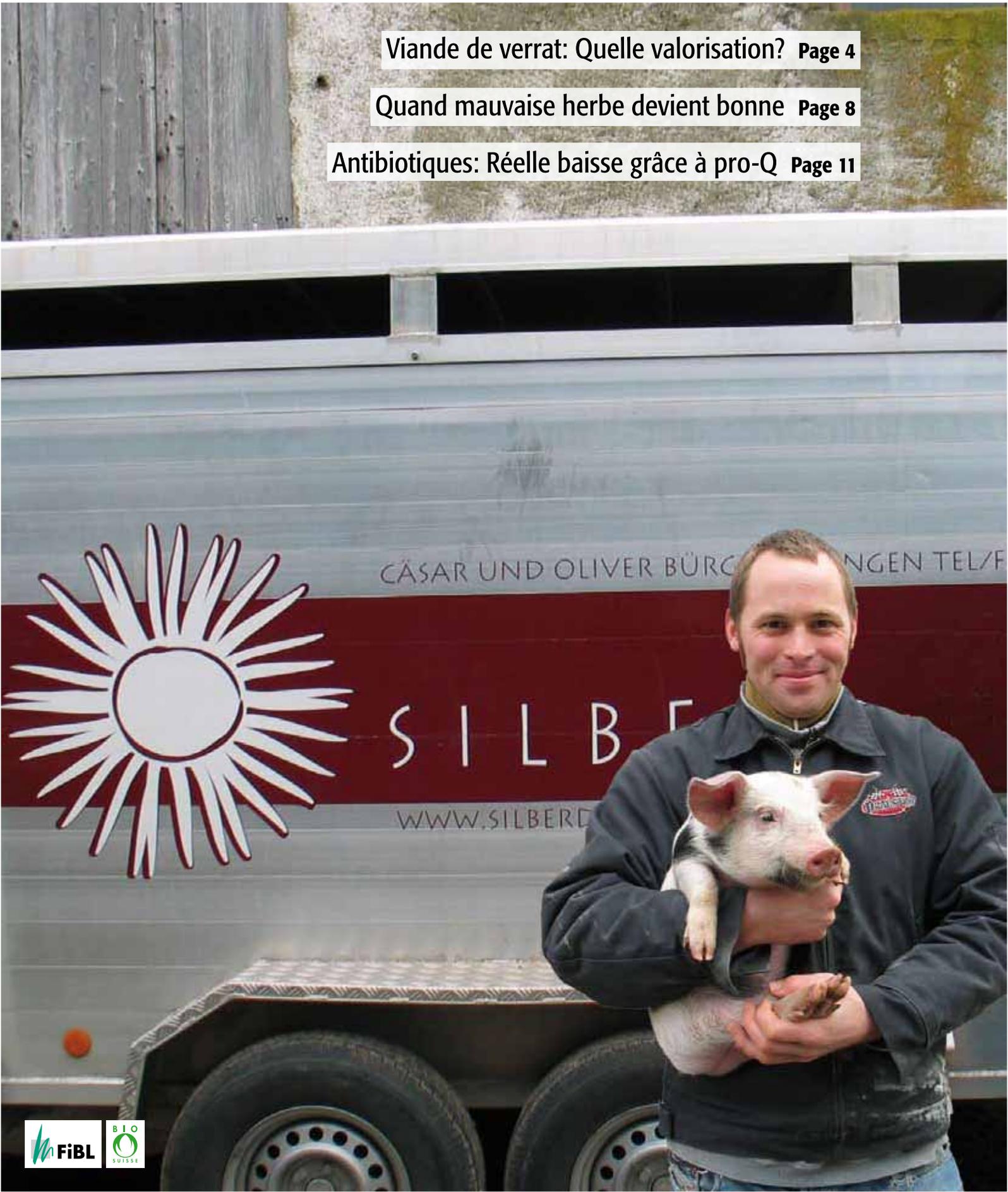
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

FÉVRIER

Viande de verrat: Quelle valorisation? Page 4

Quand mauvaise herbe devient bonne Page 8

Antibiotiques: Réelle baisse grâce à pro-Q Page 11



Les champions de la nature. Mois de février.

«Et tout à coup, le ciel s'est obscurci.»

Je n'oublierai jamais cet après-midi d'été. La journée avait pourtant vraiment bien commencé dans notre ferme bio. J'ai étiré mes longues feuilles vertes vers l'éclatant soleil estival et senti la chaleur stimulante de la terre meuble. La vie était belle! Je suis un poireau – bio bien sûr. Jeune et parfaitement sain. C'est surtout grâce au paysan bio qui enrichit soigneusement la terre de compost et de fumier, mais sans ajouter aucun engrais chimique. Au printemps, il nous a recouvert d'un filet, ma famille et moi, pour nous protéger de notre ennemi juré, l'affreuse teigne du poireau et ses abominables petites larves affamées. Et tout ça, sans une seule goutte de produit chimique.

C'était un après-midi d'été qui incite à la rêverie. Je pensais aussi à mes meilleures amies, les chauves-souris de la vieille grange qui, vers le coucher du soleil ou la nuit, chassent cette teigne, qui...

Et c'est arrivé.

Tout à coup, le ciel s'est obscurci. Il faisait noir comme en pleine nuit. Nous avons été violemment secoués par un vent frais qui a balayé notre champ. Et puis, il a commencé à pleuvoir à grosses gouttes. Pouah! Un éclair a déchiré le ciel. Juste après, on a entendu un coup de tonnerre. Mais le pire restait à venir: d'énormes grêlons se sont abattus avec fracas sur notre ferme bio. En un clin d'œil, les toits devinrent blancs. Comme la neige. Dans notre champ, la tempête s'est remise à mugir. Encore un éclair et un coup

de tonnerre – et puis, plus rien. Quelques minutes plus tard, le soleil estival avait fait fondre les grêlons. Notre champ de poireaux avait été épargné. Quelle chance!

Puis l'automne est arrivé. Avec une belle ardeur, notre paysan bio a soigneusement amoncelé de la terre autour de nos tiges pour les protéger en cas de forte gelée. Ainsi, nous avons pu poursuivre notre croissance, et notre tête est restée bien blanche, à l'abri de la lumière.

Et maintenant, c'est l'hiver. Mais le plus pénible est derrière nous. Dans notre champ exposé aux intempéries, ma famille et moi avons vaillamment résisté au gel, à la neige et au vent glacial. Ce qui nous vaut l'appellation, un brin admirative, de «poireaux d'hiver».

Tout est donc pour le mieux. Maintenant, je suis arrivé à maturité. Moi, le poireau bio. Un costaud à l'arôme délicat. Délicieux dans la soupe et excellent dans une potée. Idéal avec du saucisson, du poisson ou en omelette. Un plaisir toujours renouvelé. De qualité bio suisse contrôlée – qui garantit qu'un poireau a vraiment le goût de poireau. 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. À cent pour cent. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch



Bio à contresens

Les nouvelles directives d'affouragement des ruminants ne donnent pas du fil à retordre aux seuls experts en alimentation animale, mais aussi aux conseillers en reconversion, dont les services ne sont plus demandés pour la reconversion à mais de l'agriculture biologique.

Les chiffres de 2007 montrent qu'en Suisse les reconversions au bio et les re-reconversions au non-bio sont en équilibre, ce qui fait que le nombre de fermes bio devrait rester à peu près le même en 2008. Le marché montre quant à lui une toute autre image: les chiffres d'affaires des produits bio ont augmenté de 6 %, les prix agricoles augmentent, les produits biologiques suisses sont bientôt moins chers que les importés, et l'exportation des spécialités bio démarre petit à petit.

Le marché suisse des produits bio n'est pas le seul à se débattre entre ces tendances contradictoires. Le marché allemand du bio, déjà important, progresse de nouveau fortement (+ 15%) alors que la production n'a pas même augmenté de 5 %. La fédération d'agriculture biologique Bioland attire de nouveau l'attention sur l'écart grandissant entre le développement du marché des produits bio et celui de la production biologique. En important toujours davantage de produits bio, l'Allemagne laisse dormir le potentiel de durabilité de son agriculture biologique.

Que se passe-t-il pour que les marchés bio fonctionnent tellement mal que, malgré tant de signaux aussi positifs, ils arrivent de moins en moins à couvrir l'augmentation de la demande avec l'agriculture du pays? Les prix sont-ils encore trop bas? La politique est-elle en cause? En Suisse, ses objectifs supérieurs sont une augmentation des prestations écologiques et un marché qui fonctionne. La Confédération a-t-elle fait trop de compromis quand elle a conçu son système de contributions?

Le retour à l'agriculture conventionnelle peut être économiquement justifié au niveau individuel, mais, du point de vue global, macro-économique et écologique, ceux qui abandonnent le bio ressemblent plutôt à des chauffards qui roulent à contresens.

A. Schädeli

Alfred Schädeli

bioactualités



4



8



10



13

PRODUCTION

4 Engraisser les verrats au lieu de les castrer

Les frères Cäsar et Oliver Bürgi ont trouvé une solution pour leurs deux fermes et leur société «Silberdistel»: engraisser tels quels tous les verrats et commercialiser eux-mêmes les produits.

8 Adventice contre mauvaises herbes

Le FiBL a découvert une plante dont la force de concurrence et les excréments racinaires pourraient rendre de signalés services en arboriculture et en viticulture pour diminuer la pression des mauvaises herbes: l'épervière piloselle.

10 Comment se comporter avec les animaux

Lors d'un congrès sur l'élevage en plein air qui s'est déroulé dernièrement à Vienne, le professeur Waiblinger a donné une conférence sur l'importance des relations entre l'homme et l'animal.

11 pro-Q diminue les quantités d'antibiotiques

Le projet pro-Q est une réussite: Deux ans après son lancement, les quantités d'antibiotiques ont diminué d'un tiers pour descendre à 42 pour-cent de la moyenne de toutes les fermes suisses.

CERTIFICATION

12 bio.inspecta et BTA créent un organe de recours commun

RUBRIQUES

13 Consommation

14 Bio Suisse

15 Conseils – Directives d'affouragement

17 Conseils – Lutte contre les limaces

18 Brèves

20 Agenda

22 Petites annonces

22 Impressum

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Cochon qui s'en dédit! Cäsar et Oliver Bürgi ne castreront pas les verrats pour les engraisser.

Photo: Barbara Früh, FiBL

Engraissement des verrats: Le Chardon Argenté n'émascule pas les porcelets

1,3 million de porcelets mâles sont castrés chaque année en Suisse – sans anesthésie. Parce que 5 à 10 pour-cent d'entre eux vont développer cette désagréable odeur de verrat qui coupe l'appétit aux consommateurs. Les alternatives se discutent (cf. bio actualités 9/07, pages 12-13), mais la solution la plus respectueuse des animaux est sans aucun doute l'engraissement des verrats. Les frères Cäsar et Oliver Bürgi ont trouvé une solution.

L'entreprise s'appelle Silberdistel. Le chardon argenté, encore appelé carline, (nom latin: *Carlina acaulis*) est une plante qui choisit elle-même où elle veut pousser. Elle est très difficile à transplanter et à intégrer dans un système qu'elle n'a pas choisi elle-même. Là où elle se sent bien, par contre, elle va développer des ra-

cines puissantes – la racine pivotante peut descendre jusqu'à un mètre – et porter de très belles fleurs.

Dire que cette caractéristique la rend emblématique de la philosophie d'entreprise de Cäsar et Oliver Bürgi n'est pas peu dire, puisqu'elle leur sert même de nom commercial et de logo.

Indépendance et diversité sous le même toit

Les frères Bürgi ont décidé de se mouvoir en dehors des normes et des systèmes habituels. Ils veulent une ferme diversifiée et aussi indépendante que possible. Pas étonnant alors qu'on trouve chez eux les espèces animales et les étapes de production les plus diverses sous un seul toit – il y a en fait concrètement deux toits puisque l'entreprise est constituée de deux fermes certifiées Bio Suisse.

La «résidence d'été» est le «Probstenberg» dans le Jura bernois avec ses 24 hectares de surface agricole utile à 1120 mètres d'altitude. C'est ici que les 14 vaches mères Red Angus passent l'été et que les 40 cerfs passent toute l'année.

La ferme «Tychhof» est une île verte de 7 hectares perdue dans le paysage fortement urbanisé d'Oftringen. C'est dans cette ferme que les deux frères font des grandes cultures, élèvent trois truies et un verrat et font hiverner le troupeau de vaches mères. Un petit élevage de poules pondeuses complète le tout mais ne sert qu'à l'autoapprovisionnement.

Commercialisation en régie propre

Les Bürgi maîtrisent eux-mêmes l'ensemble de la commercialisation de tous leurs produits. Ils livrent à de nombreux clients privés jusqu'à Zurich et Bâle, à quelques restaurants et, une fois par année, au festival des Journées cinématographiques de Soleure. Environ 40 pour-cent de leur production de viande sont écoulés dans leur service traiteur comme spécialités pour les grillades. Si les clients veulent des hors-d'œuvre, des accompagnements particuliers ou des desserts en plus des produits à griller, les frères Bürgi font appel à d'autres producteurs.

Avec Hans et Monika Emmenegger



Le verrat du Turopolje (à droite) est là pour améliorer la qualité de la viande.



La famille Butscher engraisse actuellement quatre verrats des frères Bürgi. Leur rachat est déjà convenu.

de Zeihen, dans le Fricktal, les frères Bürgi gèrent une charcuterie bio nommée EB Manufaktur. La transformation est assurée avant tout par Cäsar Bürgi. Il trouve particulièrement important de toujours assister à l'abattage de ses bêtes. La ferme du Probstenberg possède son propre abattoir qui avait été installé par leur père. C'est ici que les cerfs abattus au pâturage sont bouchoyés, de même que, en été, quelques génisses venant directement du pâturage. Les autres bêtes sont amenées de la ferme Tychhof dans un abattoir du village voisin.

Il n'a jamais été question de castration

Cäsar Bürgi trouve que le trajet jusqu'à

l'abattoir doit être le plus court possible, que l'abattage doit engendrer le moins possible de stress et que la relation entre lui et chaque bête est importante: «les animaux nous apportent tous quelque chose, donc nous devrions tous les traiter avec respect qu'ils méritent.»

Dans les discussions qui tournent autour de la castration des porcelets, on entend souvent comme argument que les narcoses reviennent très cher pour les petits élevages: frais d'appareillage et de vétérinaire élevés répartis sur peu de bêtes. Mais peut-être la castration n'est-elle pas du tout nécessaire dans ces petites fermes? Le Chardon Argente a trouvé une solution.

Il n'a jamais été question de castrer

les porcelets mâles. «Une telle intervention est contraire à notre philosophie», affirme Cäsar Bürgi. Après le sevrage, les petits verrats, qui pèsent alors environ 25 kg, sont vendus à la ferme de Christian et de Claudia Butscher à Madiswil et à celle de Martin Hümbelin à Rohr. Ils y sont engraisés dans des boxes spacieux donnant sur des parcours enherbés. Leur alimentation se compose d'orge et de petit-lait, une judicieuse valorisation des sous-produits de la transformation du lait. À la fin de l'engraissement, c.-à-d. après 160 jours pour un poids moyen de 70 à 75 kilos, Cäsar Bürgi rachète les verrats et s'occupe de l'abattage, de la transformation et de la commercialisation.

Vu que les frères Bürgi ont besoin de

kagfreiland l'a démontré: l'engraissement des verrats, ça marche!

Cela fait maintenant neuf ans que l'organisation de protection des animaux agricoles kagfreiland travaille à son projet «Engraisser des verrats plutôt que des castrats» dont l'objectif est d'obtenir que les porcelets ne soient plus castrés et que l'engraissement des verrats devienne la norme dans toute la Suisse.

En collaboration avec une poignée de paysans kagfreiland – Urban Gschwend, Oberriet SG; Sepp Sennhauser, Rossrüti SG; et Lorenz Spuhler, Wislikofen AG – et avec le maître boucher Max Eichenberger de Wetzikon ZH, kagfreiland a pu démontrer:

- que l'engraissement des verrats est faisable;

- que cela ne donne pas beaucoup de travail supplémentaire (les bêtes doivent être engraisées en groupes séparés selon les sexes, et les carcasses doivent être testées pour le problème d'odeur);

- que, par rapport à la castration sans anesthésie, l'engraissement des verrats est l'alternative la plus respectueuse des animaux;

- que la viande de verrot permet de fabriquer d'excellentes spécialités à manger crues;

- que les consommateurs donnent de bonnes notes à la viande de verrot;

- que le produit peut être accepté par le marché.

En 2005, la boucherie Eichenberger a reçu pour son schüblig paysan à la viande de verrot le Prix d'innovation agricole, le plus important des prix décernés par le secteur agroalimentaire suisse.

Le projet de kagfreiland pour l'engraissement des verrats est soutenu par la Protection suisse des animaux (PSA), la protection des animaux zurichoise, la Banque Coop et d'autres sponsors.

On trouvera de plus amples informations sur ce projet, sans oublier une liste des points de vente des produits à base de viande de verrot, sur www.kagfreiland.ch ou par téléphone au numéro 071 222 18 18.

mb



viande toute l'année et que la charcuterie utilise beaucoup de lard, les mise-bas des truies se succèdent. Elles réintègrent le groupe dès la période d'allaitement. Les porcelets femelles restent dans la ferme pour y être engraisés jusqu'à environ 140 kg de poids mort.

Test olfactif par rôtissage

Pour les verrats, des morceaux de cou sont soumis à un test de cuisson et de rôtissage. Si la viande d'une bête a la fameuse odeur de verrat tant redoutée, ce qui est assez rare, la bête en question peut être entièrement transformée en jambon et en salami.

Pour la viande vendue grillée dans les foires ou les marchés, il arrive parfois que certains clients qui ont l'odorat particulièrement fin détectent une légère odeur de verrat pendant le rôtissage dans le «four», «une pièce unique de fabrication maison». Cäsar Bürigi admet que, dans ces cas-là, son propre organe olfactif était trop tolérant... mais la plupart des gens ne remarquent rien de gênant. «Tout de même,

aucun client ne m'a jamais renvoyé une côtelette ou une tranche en me disant de la manger moi-même!»

À part la viande fraîche, l'assortiment comprend des saucisses à rôtir ou à bouillir, du salami, une saucisse à l'ail, du chorizo et bien d'autres spécialités charcutières. Les frères Bürigi proposent aussi du jambon, de la viande séchée et, depuis peu, du Jamon Montana, un jambon à l'os à la mode espagnole. «Les gens veulent du changement», affirme le maître rôtisseur Bürigi, «mais il ne faut tout de même pas que ça soit trop étrange ou trop exotique.»

Barbara Früh, FiBL

Cäsar et Oliver Bürigi s'occupent entièrement eux-mêmes de toute la commercialisation.

En haut: Cäsar Bürigi présentant ses charcuteries.

En bas: Oliver Bürigi derrière son «four», en fait un grill-four-barbecue tunnel de la marque Fabrication Maison, qui permet aux frères Bürigi d'écouler 40 pour-cent de leur production de viande.





Photos: Markus Bär

Cäsar Bürgi en pleine charcuterie dans son laboratoire, ici en train de fabriquer des saucisses de mouton aux épices orientales.

«Ne pas mutiler les animaux vivants»

bio actualités: *Qu'est-ce qui est fascinant dans la charcuterie artisanale?*

Cäsar Bürgi: C'est un processus de valorisation que nous pouvons maîtriser nous-mêmes, nous pouvons mettre notre propre tampon sur les produits, et nous pouvons surveiller nous-mêmes la qualité au long de toute la chaîne de production. Faire la transformation nous-mêmes permet bien sûr aussi de garder toute la valeur ajoutée dans notre entreprise. Et la charcuterie permet de réaliser sans cesse de nouvelles idées, d'être créatif, de diversifier les produits.

Et où avez-vous appris l'art de la charcuterie?

«Sur le tas»: Essayer soi-même et demander quelques conseils à des gens qui ont déjà de l'expérience.

Est-il vrai que vous utilisez les préparations biodynamiques, mais sans faire partie du mouvement Demeter?

Oui, mais mon frère a suivi l'année passée un cours Demeter, et nous avons tous les deux suivi une école Steiner. Le contact avec l'anthroposophie est donc déjà établi.

Et pourquoi ne pas rejoindre le mouvement?

Nous sommes en mouvement... mais nous n'avons pas encore défini le but du voyage – peut-être parce que nous cherchons à comprendre cette voie. Il se peut que nous montions dans ce train, mais je ne vois aucune urgence dans cette décision.

L'indépendance semble être importante pour vous ...

Oui, et surtout dans la commercialisation, mais aussi dans la production animale. Nous voulons pouvoir observer et décider nous-mêmes ce qu'est le bien-être des

animaux et ce que la santé des animaux signifie – bien entendu dans le cadre des dispositions légales. Nous voulons pouvoir essayer nous-mêmes des choses, par exemple en sélection animale, sans devoir d'abord demander conseil à tous les experts possibles et imaginables. Nous faisons par exemple actuellement un essai de croisement avec nos truies. Elles sont issues de croisements entre des races communes. Nous voulons améliorer la qualité de la viande en utilisant une ancienne lignée paternelle extensive, un verroat croate du Turopolje.

Mais cette volonté d'indépendance ne va tout de même pas jusqu'à refuser les paiements directs?

(Il rit) Non, quand même pas! Nous considérons les paiements directs comme un dédommagement pour toutes les prescriptions que nous devons respecter. Et pour les prestations écologiques, car elles servent à tout le monde.

Vous n'avez donc jamais castré un seul porcelet?

Non. J'ai dû une fois aider à le faire, et ça m'a dégouté à tout jamais. Mon frère et moi, nous avons dit dès le début: si on engraisse des cochons, on le fera avec nos propres porcelets et sans castration.

On a aussi arrêté de castrer les taurrillons. Ces mâles non castrés donnent bien sûr plus de travail, mais une chose me semble claire d'un point de vue philosophique et global: si les vaches ont des cornes et qu'on ne devrait pas les leur enlever, je ne vois aucune raison de couper quoi que ce soit d'autre à un quelconque animal... évidemment, abattre une bête de boucherie, c'est autre chose, et ça je peux le faire.

La commercialisation des produits à base

de viande de verroat a-t-elle marché dès le début?

Oui, nous n'avons quasiment jamais eu problème.

Pourquoi? Parce que vous vous y êtes pris de manière tellement astucieuse, ou parce que c'est tellement simple?

(Il rit) Parce que c'est très simple, bien sûr! Non, sérieusement: Si on veut quelque chose et si on ne se peint pas soi-même le diable sur la muraille, ça va certainement marcher. On peut bien sûr en parler avec les clients: «Viande de verroat, élevage sans castration». Ça éveille l'attention, les gens veulent en savoir plus. Et on n'a pas besoin de raconter plein de choses à ceux qui ne veulent pas savoir, ils peuvent se contenter de savourer les produits.

Et comment en êtes-vous venus à l'élevage des cerfs?

Mon père avait commencé il y a près de trente ans. Il faut dire que les cerfs conviennent bien aux pâturages extensifs en pente raide à 1100 mètres d'altitude du Probstenberg.

Les cerfs sont-ils faciles à élever?

Ce sont bien sûr des animaux sauvages, qui ne sont pas domestiqués et sur lesquels on ne peut donc pas avoir beaucoup d'influence... même s'il y a quand même quelques casse-tête, comme par exemple l'affouragement ou les parasites.

Et les possibilités commerciales sont bonnes, même pour d'éventuels débutants?

Oui, les possibilités commerciales sont bonnes. Il ne faut bien sûr pas «brader» ces bêtes comme n'importe quel gibier importé, il faut dire aux gens que ce sont des cerfs d'élevage, de la meilleure qualité, dont l'âge est connu, etc. ...

Interview: Markus Bär

Les mauvaises herbes peuvent être de bonnes plantes

Certaines plantes peuvent en empêcher d'autres de pousser ou de se développer. Par leur force de concurrence, mais aussi, et c'est une découverte récente, par les substances que de nombreuses espèces excrètent par les racines et qui empêchent la germination et le développement des plantes voisines. Les chercheurs du FiBL ont découvert que l'épervière piloselle peut contribuer à résoudre le problème des mauvaises herbes sur les lignes en arboriculture et en viticulture.

Les plantes présentes dans une parcelle interfèrent entre elles de différentes manières. Outre les effets classiques de compétition, on a mis en évidence ces dernières années une influence induite par l'intermédiaire de molécules chimiques: l'allélopathie. En effet, de nombreuses espèces végétales synthétisent des molécules capables d'inhiber la germination et le développement des plantes voisines.

La compréhension des phénomènes d'allélopathie ouvre des perspectives très prometteuses pour la gestion de la flore spontanée des parcelles cultivées, par exemple en utilisant des plantes allélopathiques pour couvrir le sol, en intercalant des cultures nettoyantes, voire en semant volontairement certaines espèces pour limiter le développement des mauvaises herbes.

Avantages et inconvénients de l'épervière piloselle

■ Avantages

- › Maintien d'une bonne structure du sol.
- › Maintien d'une bonne activité biologique et augmentation de la biomasse dans le sol.
- › Effet de «pompe à carbone atmosphérique» pour le sol (augmentation de la teneur en humus).
- › Meilleure croissance des arbres.
- › Avantages liés au non-travail du sol tels que la limitation de l'érosion, la suppression des blessures des troncs et des ceps par les machines, l'économie d'énergie, la diminution du risque de tassement des sols.

■ Inconvénients

- › Il s'agit surtout des inconvénients liés au non-travail du sol comme le risque d'augmentation des dégâts de rongeurs, la difficulté d'incorporer les matières organiques en cas de couverture sur toute la ligne, l'impossibilité de butter les ceps pour lutter contre les gels hivernaux.

jlt

Dans son screening des plantes pouvant servir en arboriculture et en viticulture à couvrir les interlignes sans concurrencer les arbres et la vigne, le FiBL a découvert une plante intéressante: l'épervière piloselle (*Hieracium pilosella*). Après plusieurs années de recherches et d'essais pratiques avec cette plante, une liste de recommandations peut maintenant être fournie aux praticiens.

Les biotests effectués en laboratoire par l'Agroscope ACW Changins ont montré que cette plante est capable d'inhiber la croissance des racines et qu'elle a même, phénomène assez rare, des propriétés anti-germinatives. Ces propriétés sont dues entre autres à des substances telles que l'umbellifénone et l'acide chlorogénique.

Planter au lieu de semer

Des essais de semis ont été pratiqués depuis 2002 en Valais et sur la Côte vaudoise. La petite taille des graines et la faculté germinative aléatoire dans les conditions de la pratique ont montré que le semis n'est pas suffisamment fiable.

Suite aux expériences positives de plantations en plans mottés (jiffy ou speedy) par un arboriculteur bio à Aubonne VD, le FiBL a développé la production de plants mottés avec la collaboration de la société Bioplants à Lonay. Les semences sont des écotypes suisses fournis par des marchands grainiers (Schweizer Samen, Hauenstein Samen).

La technique de production des plants a été mise au point en 2005, année où nous avons produit 40000 plants. L'année suivante, les chercheurs ont distribué près de 35000 plants à des arboriculteurs et à des viticulteurs de différentes régions de Suisse qui étaient d'accord de les planter dans leurs cultures. La plantation a été faite en juillet. Dans certaines régions, les plants, qui sortaient directement de serre, ont souffert de la chaleur et de la sécheresse. Dans certains cas cependant, il a suffi de faire un arrosage lors de plantation et de le répéter une ou deux fois pour garantir une bonne croissance des plants.

La plantation des plants mottés peut se faire à la main ou à l'aide d'une plateforme de récolte. On pourrait aussi ima-



Douze mois après la plantation, l'épervière piloselle a formé un dense tapis végétal.



L'épervière piloselle en fleur n'est pas seulement un régal pour les yeux, mais aussi pour les abeilles.

giner planter sur terrain nu à l'aide d'une planteuse maraîchère. Il faut compter environ soixante heures de travail par hectare, dont quatre pour le travail du sol, cinquante pour la plantation proprement dite et six pour l'arrosage.

Efficace contre les liserons

Nous avons pu constater que le liseron est fortement freiné par l'épervière piloselle. Le cas du chiendent est sans doute plus difficile, mais nous n'avons pu constater de problèmes de chiendent dans les lignes couvertes avec de l'épervière piloselle qu'à un endroit où les sols sont très argileux.

Les essais ont aussi montré que certaines plantes comme la vesce, le trèfle, la potentille rampante ou le lierre terrestre peuvent cohabiter avec l'épervière piloselle en renforçant son pouvoir concurrentiel sur les adventices indésirables.

L'épervière piloselle pourrait-elle devenir envahissante? Bien que ses propriétés allélopathiques lui permettent de prendre une place grandissante dans son milieu, elle ne se répand pas de manière effrénée dans nos régions. Par contre, au Canada, aux USA et en Nouvelle Zélande, l'écotype européen de l'épervière piloselle

est devenu un véritable fléau dans les prairies.

D'autres plantes vivaces sont actuellement à l'étude au FiBL pour déterminer leur comportement en arboriculture fruitière et en viticulture. Ce sujet est également d'actualité en production viticole intégrée, car elle subit une pression toujours plus forte pour limiter les herbi-

cides à cause de la pollution des eaux et de l'apparition de résistances. L'effet de ces plantes sur le comportement et la qualité des fruits et des raisins fait également l'objet de recherches.

Jean-Luc Tschabold, Franco Weibel,
Andi Häseli, Francisco Suter, FiBL;
Nicolas Delabays, ACW Changins

Recommandations pour l'utilisation de l'épervière piloselle

En l'état actuel des connaissances, les recommandations pratiques suivantes peuvent être données:

- › Plantation sur la ligne dès la 2^{ème} année de culture (arbres ou vignes).
- › Préparation du terrain: planter sur terrain propre.
- › Époques de plantation: en mai ou après les grandes chaleurs.
- › Distance de plantation: env. 30 cm ou 3 plants au mètre linéaire.
- › Garder les mottes des plants humides avant plantation.
- › Arrosage pour assurer une bonne reprise.
- › Entretien la première année: éliminer les adventices «dangereuses» comme

le chiendent, et faucher pour que les plantes d'épervière piloselle aient assez de lumière.

Les plants sont disponibles en plateaux de 185 plants mottés. Pour les graines des plantes sauvages, il faut compter avec un taux de germination de 70 % environ.

Coûts

- › Prix des plants (2006): Fr. 62.– les mille pièces.
- › Coût par hectare de verger avec un interligne de 4 m: 2500 x 3 : 1000 x 62 = 465.– Fr./ha.
- › Coût par hectare de vigne avec un interligne de 2,5 m: 4000 x 3 : 1000 x 62 = 744.– Fr./ha.

jlt

La confiance est bénéfique à l'homme et à l'animal

Ceux qui traitent bien leurs bêtes en retirent des avantages directs. Les animaux ne devraient pas devoir se méfier des personnes qui s'occupent d'eux mais les apprécier. À Vienne, lors du 14^{ème} séminaire de l'élevage en plein air, le professeur Susanne Waiblinger a donné une conférence sur les relations entre l'homme et l'animal. Elle a aussi donné des trucs pratiques pour le quotidien des élevages agricoles. Le bio actualités publie un résumé de cette conférence.

Traiter patiemment et amicalement ses bêtes favorise leurs performances, affirme le professeur Susanne Waiblinger de l'Université vétérinaire de Vienne. Des études montrent par exemple que les vaches qui font des expériences agréables dans la salle de traite donnent plus de lait et ingèrent plus de fourrage que celles qui sont traitées plus rudement. Et un environnement «modérément négatif» avec des cris et des coups légers avec la main ou un bâton suffit à faire baisser la productivité. L'influence négative de la peur de l'homme a aussi été constatée chez les cochons et les poules.

La distance de fuite est un bon indicateur

Comment mesurer la manière dont les hommes s'occupent des animaux? En prenant la distance de fuite comme indicateur. La distance de fuite est la distance à laquelle un animal esquive la personne qui s'approche par devant. Cette distance varie beaucoup d'un élevage à l'autre: Dans les 33 troupeaux étudiés dans le ca-

dre du projet «WelfareQuality» de l'UE, la moyenne du troupeau varie de 10 centimètres à 1,2 mètre. La proportion de bêtes dont la distance de fuite est de 0 cm, c.-à-d. celles qui se laissent toucher, se situait autour de 89 pour-cent. Les différences de comportement des vaches de ces 33 fermes se sont avérées dépendre directement de la manière dont elles sont traitées. Les agriculteurs des fermes étudiées avaient rempli un questionnaire avant le test: plus les éleveurs trouvent que la patience avec les bêtes est importante, plus la distance de fuite est petite.

Faire équipe au lieu de se craindre

Plus la relation homme-animal est bonne, moins les bêtes craignent l'homme et plus elles lui font confiance. Les éleveurs qui disaient avoir des bêtes faciles, qui se laissent p. ex. facilement mener ou attraper, avaient en effet des vaches dont on pouvait s'approcher de très près.

Il en allait autrement dans les troupeaux dont les propriétaires affirmaient que les bêtes doivent craindre l'homme pour pouvoir être menées facilement.

Une bonne relation homme-animal ne favorise pas seulement les performances des bêtes, elle améliore leur santé et diminue la fréquence des accidents: les défenses immunitaires sont meilleures et il y a moins de tentatives de fuite ou d'agression envers les hommes.

Waiblinger recommande d'éviter tout comportement «négatif» comme l'impatience, les cris ou les coups, car cela rend les vaches craintives. Veiller à entretenir quotidiennement des contacts «positifs»: calme et patience pendant la traite et les déplacements, parler et toucher calmement quand on traverse le troupeau.

D'après les résultats de la récente thèse de Claudia Schmied, ce sont les caresses sous le cou des vaches qui sont les plus efficaces et qui provoquent le plus fréquemment l'expression de signes de

14^{ème} congrès du plein air

Le congrès de l'élevage en plein air est organisé chaque année par Bio Austria en collaboration avec l'université d'agriculture et de médecine vétérinaire de Vienne. La 14^{ème} édition, qui s'est déroulée à Vienne à fin septembre 2007, était consacrée au traitement respectueux des animaux agricoles, et elle a attiré plus de 200 personnes de cinq pays. Renseignements et actes du congrès (10 euros plus frais d'envoi): <http://www.bio-austria.at> ou tél. +43 (0) 1 403 70 50.

détente comme laisser pendre les oreilles ou allonger le cou. Elles semblent réagir surtout aux caresses des zones du corps qu'elles se lèchent mutuellement.

Les expériences négatives inévitables comme les traitements vétérinaires ne doivent alors pas se vivre à la salle de traite ou dans la stabulation, parce que les bêtes associent les lieux aux expériences qu'elles y vivent.

L'établissement de la confiance doit commencer tôt, en fait dès les premiers jours, p. ex. en mettant les veaux à un endroit où ils voient le plus souvent possible les personnes qui s'occupent du troupeau. Il faut aussi leur parler, les toucher et les caresser en dehors des repas. Il faudrait aussi caresser de temps en temps les mamelles des jeunes génisses. Et on oublie facilement d'avoir des contacts avec les vaches tarées parce qu'on ne les traite pas! Il est cependant très important de se comporter toujours de la même manière avec les bêtes, pas un jour comme cela et autrement le lendemain. C'est la seule manière d'habituer les bêtes à l'homme.

Et l'éthologue de mentionner pour terminer qu'il peut s'avérer utile d'inclure la docilité et l'absence d'agressivité dans les caractères de sélection, mais que cela joue un rôle moins important que la manière de traiter les bêtes. Michael Götz



Photo: Michael Götz

Test de la distance de fuite: Les bons traitements se reflètent dans la tranquillité des vaches, qui se laissent même toucher.

Antibiotiques: Avec pro-Q, exit les tubes!



La réduction des quantités d'antibiotiques utilisées dans la production laitière est l'objectif central du projet pro-Q. Et cette question est aussi ancrée dans la conscience d'un large public. Les premiers résultats fiables du projet sont maintenant disponibles: il est possible d'avoir des vaches en bonne santé tout en réduisant massivement l'utilisation des antibiotiques.

D'après une étude de l'ALP Liebefeld-Posieux (Schaeren, 2006), on dénombre pour 2003 et 2004 83 traitements antibiotiques par 100 vaches dans les troupeaux laitiers suisses. Dont 62 concernaient les mamelles. Le traitement des mammites aiguës et chroniques pendant la lactation et la période de tarissement ainsi que la «protection antibiotique» pour le tarissement sont ici pris ensemble. Si on extrapole ces chiffres au nombre de vaches qu'il y a en Suisse, cela fait au total 1,68 million de doses («tubes»).

On ne sait d'ailleurs toujours pas quelles influences les antibiotiques excrétés tels quels par les mamelles exercent sur la flore bactérienne digestive des veaux et des cochons après avoir passé dans le lait, sur les fumiers et les lisiers, et finalement sur les champs, les prairies et les pâturages.

Nette diminution des quantités d'antibiotiques

Les premiers chiffres sérieux sur l'évolution du recours aux antibiotiques dans le cadre du projet pro-Q sont maintenant disponibles. Avec 26 traitements par 100 vaches en deuxième année du projet, on a une nette diminution – d'environ un tiers – par rapport à l'année qui précède le début du projet, et cela bien que les fermes

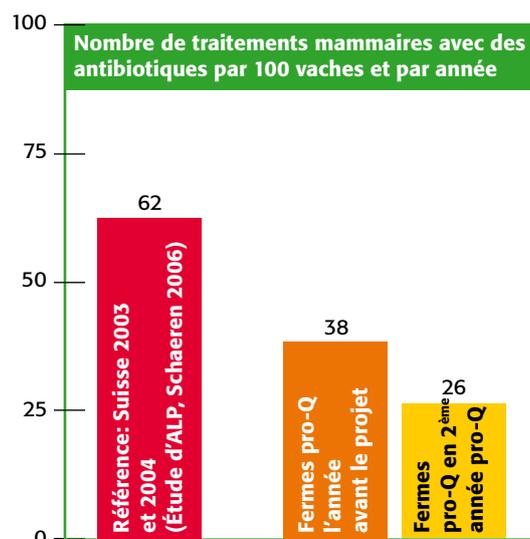
pro-Q, avec une moyenne de 38 traitements mammaires avec des antibiotiques par 100 vaches au cours de l'année qui précédait le projet, soient déjà nettement en-dessous de la moyenne suisse. La santé des mamelles est restée stable et la durée d'utilisation a déjà pu être légèrement augmentée.

Nous ne sommes cependant pas encore réellement satisfaits de ces résultats. Notre but est en effet de diminuer encore plus le recours aux antibiotiques, d'améliorer la santé des mamelles et d'augmenter la durée d'utilisation.

Vision d'avenir: Une «Suisse pro-Q»?

Produire du lait bio de haute qualité avec des vaches saines qu'on peut garder longtemps: ne serait-ce pas un magnifique rôle de précurseur pour la petite (sur le plan international) Suisse laitière?!

En Suisse comme ailleurs, ramener si possible à zéro le recours aux antibiotiques dans l'agriculture devient le point de mire du public. C'est le but central du projet pro-Q. Le Biomilchpool nous a confirmé en décembre dernier que nous sommes sur la bonne voie: il élargit à 2008 sa collaboration avec le FiBL et va soutenir financièrement l'entrée de ses



membres dans le projet pro-Q. De même, la laiterie grisonne d'Andeer, dans le Val Schons (Schams), monte dans le train et soutiendra ses fournisseurs de lait dans cette démarche avec effet rétroactif au début 2008.

Nous serions heureux que d'autres organisations commerciales, grandes laiteries ou fromageries locales suivent un de ces modèles pour encourager leurs membres à participer au projet pro-Q.

Ce que ça coûte au début

Actuellement, se lancer dans ce projet coûte 600.– pour un troupeau de 20 vaches laitières, ce qui comprend l'examen approfondi de toutes les mamelles (si besoin avec détermination des agents pathogènes et du nombre de cellules dans les échantillons de lait de quartier), l'observation de la traite, l'analyse des conditions d'élevage et de l'affouragement, ainsi qu'un premier conseil détaillé basé sur les résultats de ces analyses. Ce montant comprend aussi l'interprétation des résultats des contrôles laitiers et le conseil par téléphone ou par courriel pendant une année.

Ces coûts ne peuvent être aussi bas que grâce au généreux soutien que le projet reçoit du Fonds Coop Naturaplan.

Michael Walkenhorst, FiBL

Oui, ça m'intéresse. Veuillez m'envoyer les documents sur le projet pro-Q.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

NPA _____ Localité _____

Téléphone _____ Mobile _____

Courriel _____

Envoyer le talon au FiBL, Projet pro-Q, Postfach, 5070 Frick

Quand deux concurrents créent une instance de recours commune

Si un client de bio.inspecta ou de BTA n'est pas content de la certification de son entreprise, il pourra désormais s'adresser à une instance de recours indépendante créée par ces deux organismes de certification, ce qui répond aussi à un souhait des organisations labellisatrices.

Comme chaque année, le contrôle et la recertification de sa ferme bio sont à l'ordre du jour. Jean Échantillon n'est pas inquiet, puisqu'il dirige sa ferme depuis des années selon les directives du Bourgeon. Et pourtant, le contrôleur veut cette fois en avoir le cœur net. Il constate que Jean Échantillon n'a pas respecté les bandes tampons écologiques le long du ruisseau.

Lors de la nouvelle certification, Jean Échantillon écope de 40 points de sanctionnement. L'agriculteur n'est absolument pas d'accord avec cette décision, car la largeur de cette bande tampon n'a pas changé pendant toutes ces années. Échantillon décide donc de recourir contre cette décision de l'organisme de certification. Ce sont maintenant les membres de l'instance indépendante de recours qui doivent traiter son cas.

Plusieurs organismes de certification concurrents sont présents sur le marché depuis le 1^{er} janvier. Bio Suisse et d'autres organisations labellisatrices désiraient que les organismes de certification mettent sur pied une instance de recours commune, alors Bio Test Agro (BTA) et bio.inspecta se sont mises d'accord: la convention et le règlement pour une instance de recours commune entreront en vigueur le 1^{er} mars de cette année. Cette instance devra traiter les recours de la manière la plus neutre possible. Et les autres organismes

de certification peuvent aussi faire traiter leurs cas de recours par cette nouvelle instance indépendante.

Comme le montre la bonne trentaine de recours déposés chaque année au sujet de la certification, le scénario de la ferme de Jean Échantillon n'est pas si invraisemblable que ça. «Cette instance de recours n'est en fait rien de nouveau», explique Ueli Steiner, le nouveau directeur de bio.inspecta. Ce qui est nouveau, c'est que les organismes de certification n'auront plus qu'une instance de recours commune et indépendante. C'est une conséquence directe de l'ouverture du marché de la certification.

«L'égalité de traitement des fermes bio est au centre de nos préoccupations», dit aussi Niklaus Wynistorf, le directeur de BTA. Les check-lists et les règlements des sanctions ayant été élaborés en commun, cette instance de recours commune, qui est chargée de traiter les litiges entre des producteurs, des transformateurs ou des entreprises commerciales et un organisme de certification, est le dernier élément de cette garantie de l'égalité de traitement.

Si un client recourt contre une de leurs décisions de certification, bio.inspecta et BTA peuvent dans un premier temps suivre une procédure interne de réévaluation du cas. L'instance indépendante de recours est informée de la procédure en cours. Si l'organisme de certification refu-

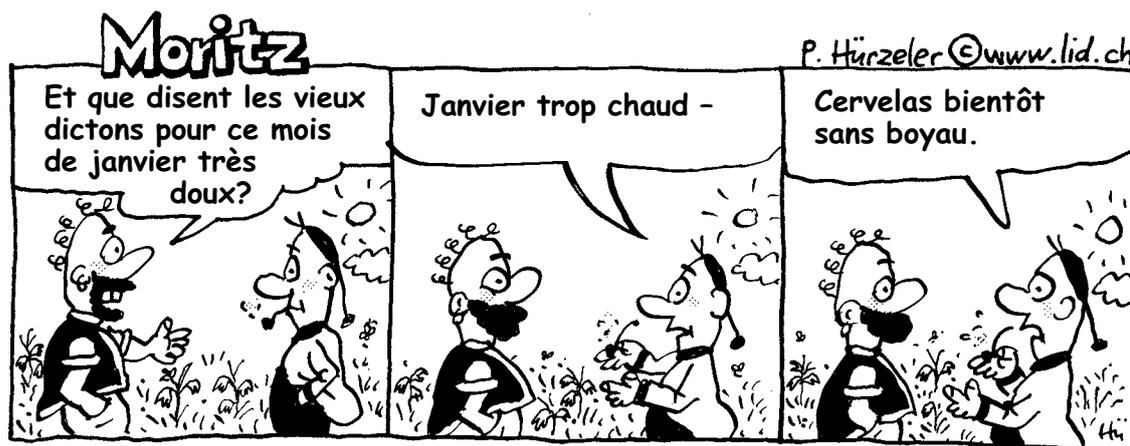
se la réévaluation, le recours est transmis à l'instance de recours, dont les décisions sont définitives. Si le recourant n'est toujours pas d'accord, il lui reste la possibilité d'adresser son recours à un tribunal ordinaire ou aux autorités administratives.

L'instance de recours créée par bio.inspecta et BTA compte cinq membres, qui peuvent être actionnaires mais pas membres des conseils d'administration de ces deux sociétés. Les compétences spécialisées comprennent les cultures spéciales, la transformation, Demeter et la production animale.

Comme pour bio.inspecta et BTA, c'est le règlement général des sanctions qui sert de base au traitement des recours. Les coûts des recours sont supportés par les organismes de certification concernés, mais bio.inspecta et BTA continuent de travailler indépendamment l'une de l'autre pour les contrôles et la certification.

Ueli Steiner et Niklaus Wynistorf disent tous deux que le nombre de recours est heureusement en recul. Les réglementations sont en effet maintenant bien en place, et elles subissent de moins en moins de modifications. Les agriculteurs savent maintenant où sont les limites, disent les deux directeurs, même s'il reste nécessaire de bien informer les producteurs sur les points délicats et sur les changements. «Mieux vaut prévenir que guérir», tel est ici aussi leur mot d'ordre.

Ueli Frei



Stéphanie Guélat, enseignante, 2916 Fahy

Stéphanie Guélat a 37 ans. Elle est née à Fribourg et a grandi à Berne. Mariée et mère de deux enfants, elle est enseignante à l'école enfantine de Fahy, un petit village non loin de Porrentruy. Stéphanie apprécie la vie à la campagne, elle aime la nature et se soucie de l'environnement. Elle adore la cuisine asiatique, la marche et la natation et, par-dessus tout, s'occuper de ses enfants.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce que je trouve dans le bio des produits que je ne trouve pas ailleurs et qui me conviennent. De plus, dans certains produits, je sens une différence de goût par rapport aux produits conventionnels.

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

J'achète en bio certains fruits comme les citrons et les oranges, et aussi des sirops de fruits pour les enfants. J'achète aussi des cosmétiques et la lessive en bio, parce que c'est plus écologique. On utilise déjà tellement d'eau pour faire nos lessives, c'est important pour moi de ne pas polluer. Mais je n'achète pas tout en bio parce que parfois je ne suis pas sûre que certains produits soient vraiment bio, comme les céréales et les légumes de saison.

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

À environs 20 %.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

À la Migros, au petit magasin de mon village et parfois au Jardin de Cérès à Porrentruy.

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

Oui. Parfois j'ai l'impression que la différence de prix est importante pour exactement le même produit. J'ai de la méfiance car je ne sens pas à tous les coups la différence dans mon assiette. Ah si! On l'a senti avec mon mari lorsqu'on a voulu faire de la liqueur de mandarine. C'était bien meilleur avec des fruits bio! Au niveau de la santé, quand on fait le choix d'acheter bio, on sait pourquoi on paie plus cher.

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

Je pense qu'elles incarnent la société de

consommation dans toute son horreur. Se sont des produits qui, bien souvent, ont fait des kilomètres et des kilomètres en camion, donc ils ne m'inspirent que de la méfiance. Par contre, pour les boîtes ou les litières pour chats, c'est bien.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, j'achète des légumes et des fruits de saison et je regarde d'où ça vient. J'essaie d'acheter des produits de la région, de Suisse et, pour les plus lointains, de France. Je fais parfois quelques entorses à cette règle avec certains produits comme par exemple le gingembre.

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

Je connais le Bourgeon parce que j'ai vu quelques publicités à la télévision. Je trouve qu'il a une image assez mercantile. D'une manière générale, je ne suis pas vraiment convaincue par les labels bio. Le monde est tellement pollué dans nos sociétés que j'ai du mal à faire confiance.

J'aurais envie de faire confiance, mais bon... Il y a eu tellement d'histoires... Comme le basilic d'un grand distributeur, qui était soi-disant bio et qui était bourré de pesticides. Notre société est tellement axée sur l'argent que le bio est vraiment devenu un marché, et je n'arrive plus à faire confiance. Je serai peut-être plus prête à faire confiance à des labels comme Demeter, que je connais mieux et qui sont moins agressifs en termes de marketing. En fait, je préfère consommer des produits régionaux, même s'ils ne sont pas bio.

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

Je ne me souviens pas d'une expérience en particulier. J'ai toujours été dans l'optique de ne pas polluer, de manger sainement. Cela tient sans doute à l'éducation que m'ont donnée mes parents et au fait de vivre à la campagne.

Photo: Blandine Levite



Stéphanie Guélat au magasin bio «au jardin de Cérès» à Porrentruy.

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

On voit qu'ils sont bio. Dans leur façon de s'habiller: je parle souvent des «Bio Birkenstocks» car ils portent souvent ces chaussures allemandes très confortables! Je trouve que certains sont parfois un peu extrémistes. Et, d'un côté comme de l'autre, dès qu'il y a de l'extrémisme ce n'est pas bon. Certains vont tomber malades quand ils ne mangent pas bio, par exemple. Bon, ce n'est pas tout le monde, mais... Il ne faut pas non plus avoir peur de ce qu'on mange. La pollution, il y en a partout. En plus, ce n'est peut-être qu'une impression, mais je pense qu'en Suisse on traite moins qu'ailleurs.

Interview: Blandine Levite

Choucroutes, bières, müsli & Co: Les meilleurs seront primés

Cette année, la distinction de la qualité des produits Bourgeon concernera les produits à base de fruits, de légumes, de céréales ou de graines oléagineuses, ainsi que les bières. Les résultats seront proclamés et les vainqueurs honorés en juin pendant le BioMarché de Zofingue au stand commun de Bio Suisse et de Demeter.

C'est déjà la troisième fois que Bio Suisse organise une distinction de qualité pour les meilleurs produits Bourgeon. Ce concours est aussi ouvert aux produits doublement labellisés Bourgeon et Demeter.

Cette année, le jury dégustera et jugera les produits à base de fruits, de légumes, de céréales ou de graines oléagineuses, ainsi

que les bières. Les produits envoyés seront jugés selon les critères suivants: apparence, odeur, goût et impression générale, puis classés dans les catégories «primés» et «non primés». Les produits primés recevront une attestation, et les distinctions seront publiées. Les fabricants des produits non primés recevront un rapport professionnel sur l'appréciation de leurs

produits. Les produits exceptionnels recevront une distinction spéciale.

Bio Suisse et Demeter se réjouissent de recevoir une riche palette de délicieuses spécialités bio. Les documents de participation peuvent aussi être téléchargés sur Internet depuis www.bio-suisse.ch.

sw/jf

Conditions d'admission

Participants: Preneurs de licences et producteurs qui ont le label Bourgeon ou les deux labels Bourgeon et Demeter.

Documents à envoyer: Recette et description de la fabrication de chaque produit inscrit. Attention, les dossiers incomplets ne pourront pas être traités!

Groupes de produits pour 2008: Produits fruitiers et légumiers: Conserves de fruits et de légumes, confitures et gelées, choucroutes et compotes de raves, vinaigres et produits au vinaigre, moutardes, sauces,

huiles comestibles, mayonnaises, jus et sirops, produits à base de pommes de terre, fruits secs, plantes aromatiques séchées. **Produits céréaliers:** Pâtes (fraîches, sèches ou farcies), flocons de céréales, mélanges pour müsli, cornflakes, barres de céréales et de fruits. **Boissons alcoolisées:** Bières.

Conditions pour les produits:

- conformes au Cahier des charges et aux règlements de Bio Suisse;
- régulièrement à l'assortiment annuel ou saisonnier;
- fabrication régulière dans la qualité

définie correspondant à la recette fournie.

Coûts pour les participants: Premier produit Fr. 70.-, chaque produit supplémentaire Fr. 50.-.

Échéancier: Clôture des inscriptions: 14 mars 2008. Proclamation des résultats et remise des distinctions lors du BioMarché de Zofingue au stand commun de Bio Suisse et de Demeter: 20-22 juin 2008.

Pour tout renseignement: Sabine Würth, Responsable de l'octroi du label à la transformation et au commerce, Bio Suisse, tél. 061 385 96 15.

Talon d'inscription pour le concours des distinctions de qualité

Nom _____

Société _____

Adresse _____

Tél./Fax/Courriel _____

Personne responsable pour les produits Bourgeon _____

Organisme de certification et numéro _____

Preneur de licence Bourgeon

Transformateur fermier Bourgeon

Inscription des produits suivants

Noms des produits (prière d'indiquer chaque fois:

désignation avec le Bourgeon ou avec le Bourgeon+Demeter)

Dénomination selon l'ODAI

La recette complète et la description détaillée de la fabrication doivent être fournies séparément pour chaque produit. Les dossiers incomplets ne pourront pas être traités.

Les dossiers complets doivent parvenir au plus tard le 14 mars 2008 à Bio Suisse, Sabine Würth, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle.

Du nouveau dans l'affouragement

Le renforcement des dispositions de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique pour l'alimentation des ruminants concerne aussi les fermes Bourgeon. Leur application pose de nombreuses questions de détail, dont les principales trouvent ici leur réponse.

Question: Quels composants fourragers conventionnels peuvent encore être utilisés à partir de 2008?

» Réponse: Pour les non-ruminants, la nouvelle année n'apporte aucun changement. Par contre, l'affouragement des ruminants doit en principe être 100 % Bourgeon dès le 1^{er} janvier 2008. Vu qu'il y a pénurie de certains composants fourragers en qualité Bourgeon, les composants fourragers conventionnels (sous-produits de la fabrication des denrées alimentaires) suivants sont encore autorisés jusqu'à fin mars 2009:

- pulpes de betterave sucrière;
- mélasse issue de la fabrication du sucre;
- sirop de fruits;
- résidus de transformation des fruits et des légumes;
- drêches de brasserie et de malt;
- protéine de pommes de terre;
- gluten de maïs;
- levure de bière;
- pommes de terre non transformées issues de la fabrication de denrées alimentaires.

S'ils sont de qualité conventionnelle, ces composants peuvent représenter au total au maximum 5 % de la matière sèche affouragée en une année.

Dans ce contexte, une remarque au sujet de l'annexe 5 du Cahier des charges de Bio Suisse: ce n'est qu'à la mi-novembre 2007 que le Conseil fédéral a décidé au niveau de l'Ordonnance bio ce qui se-

rait valable à partir du début 2008 pour l'affouragement des ruminants. L'annexe 5 du Cahier des charges de Bio Suisse, qui règle l'utilisation des aliments fourragers conventionnels, n'a donc plus pu être modifiée à temps pour suivre ces modifications tardives de l'Ordonnance bio décidées par le Conseil fédéral, parce qu'une telle modification demande plus de temps.

C'est pour cette raison que, en 2008, l'annexe 5 du Cahier des charges de Bio Suisse n'est valable que pour les non-ruminants. Elle est remplacée pour cette année par le chapitre «Affouragement et aliments fourragers» des dispositions d'application de la CLA de Bio Suisse ainsi que par le présent article du bio actualités. Cette procédure est rendue nécessaire par le fait que l'Ordonnance bio doit aussi être entièrement respectée par tous les producteurs de Bio Suisse. Bio Suisse a de nouveau attiré l'attention de l'Office fédéral de l'agriculture sur la nécessité d'avoir des délais d'application praticables en cas de modifications de l'Ordonnance bio, mais, dans le cas des prescriptions d'affouragement, la Confédération n'a malheureusement pas prêté une oreille très attentive à cette demande.

Question: J'ai encore du foin conventionnel à la grange. Est-ce que je peux encore l'affourager?

» Réponse: Oui. Les aliments fourragers achetés avant le 1^{er} janvier 2008

Le spermasexing n'est autorisé qu'à titre exceptionnel

Le spermasexing (comme du reste le clonage) est interdit dans les fermes Bio Suisse. Des dérogations peuvent toutefois être octroyées par l'organisme de certification avec l'accord de la CLA (Commission de labellisation agricole) s'il s'agit de conserver des races menacées, mais ces bêtes ne peuvent pas être commercialisées avec le Bourgeon.

Le but du spermasexing est de déterminer le sexe des descendants des animaux d'élevage avant l'insémination artificielle. Dans la très grande majorité des cas, cela signifie que les spermatozoïdes mâles sont enlevés avant la fécondation. La sélection des spermatozoïdes s'effectue de la manière suivante: l'ADN des spermatozoïdes est marqué avec un colorant fluorescent avant d'être chargé électriquement avec un laser, les chromosomes X se chargeant positivement et les Y négativement. Un champ électrique permet ensuite de séparer les spermatozoïdes. Avec les techniques actuelles, la fiabilité de la séparation atteint environ 90 %.

L'insémination avec le sperme «sexé» s'effectue directement dans les cornes utérines, ce qui implique un risque de saignements. Le spermasexing fait en outre souvent diminuer la qualité du sperme, et le taux de gestation est inférieur de 10 % par rapport à du sperme normal. Les doses de sperme «sexé» coûtent trois fois plus cher que les doses normales. Le spermasexing ne s'est pas encore généralisé en Suisse, mais cette technique est en pleine essor à l'étranger.

peuvent encore être utilisés. C'est aussi valable pour les graines de lin et le dextrose.

Question: En été, je mets toujours mes bêtes dans un alpage non bio. Cela reste-t-il possible? Et qu'advient-il du statut Bourgeon de mes bêtes?

» Réponse: Cela reste possible, rien ne change dans le domaine de l'estivage des animaux qui consomment des fourrages grossiers. Il faut comme avant une attestation du respect de l'Ordonnance sur les contributions d'estivage sur les surfaces concernées. Cela permet d'éviter que les bêtes perdent leur statut bio bien qu'elles ne soient provisoirement pas établies dans une ferme bio. Les produits obtenus pendant un estivage de ce type ne doivent cependant pas être vendus avec le Bourgeon mais comme produits conventionnels.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Les contrats pour les bouchons de maïs doivent être conclus maintenant

Surtout en région de montagne, les bouchons de maïs plante entière sont un élément important de l'affouragement dans de nombreuses fermes bio. En tant que fourrages grossiers, ils tombent sous le coup de la clause des 100 %. Pour qu'il n'y ait ni pénurie ni sanction en 2008, nous recommandons vivement d'agir dès maintenant. Les producteurs qui ne disposent pas encore d'un approvisionnement garanti en bouchons de maïs Bourgeon devraient conclure dès maintenant des contrats de production de bouchons de

maïs plante entière avec des collègues Bourgeon en zone de grandes cultures. Bio Suisse appelle donc tous les fournisseurs et acheteurs potentiels à annoncer leurs offres et leurs demandes sur www.ch-bioboerse.ch ou www.bioboerse.ch. Des modèles de contrat pour les cultures contractuelles peuvent être téléchargés depuis www.ch-bioboerse.ch ou être demandés à Bio Suisse. Pour tout renseignement supplémentaire, prière de vous adresser à votre conseiller bio, à votre organisation membre ou à Bio Suisse. cf

- ▶ 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 320 publications disponibles.

www.shop.fibl.org



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Putzstart

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

Votre potentiel d'économie grâce à Putzstart:

Un retour en chaleur évité: gain = CHF 300.-

Un cas d'acétonémie en moins: gain = CHF 400.-

L'investissement dans Putzstart:

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

Vos avantages avec Putzstart

Diminution de la perte de poids en début de lactation.

Maîtrise des risques d'acétonémie et d'infertilité.

Bon démarrage de la lactation.

Nous vous conseillons volontiers:

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



PROVIMI KLIBA



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

kagfreiland

B I O
S U I S S E

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

Semences biologiques

et matériel de jardinage,
littérature, analyses du sol ...

(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)



B I O
S U I S S E

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tél. 032 855 14 86

Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

e-shop: www.biosem.ch

biosem

Enfin des anti-limaces ferrugineux homologués en bio

Des produits ferrugineux peuvent maintenant être utilisés en agriculture biologique pour lutter contre les limaces lorsque les mesures préventives ne suffisent pas. Les limacides Ferramol et Adalan autorisés par la Liste des intrants sont d'origine naturelle et sont inoffensifs pour le sol et les auxiliaires.

Depuis le début de cette année, la lutte contre les limaces peut recourir à deux produits ferrugineux identiques, le Ferramol et l'Adalan (ce dernier étant le nom commercial sous lequel on le trouve dans les grandes surfaces pour les jardiniers amateurs), mais il y a des restrictions (cf. encadré). Les longues périodes humides et les hivers doux favorisent le développement des limaces. Leurs morsures peuvent causer des dégâts économiques considérables dans les productions de jeunes plantes, mais aussi dans les grandes cultures et dans les cultures maraîchères et fourragères. La lutte contre les limaces pose donc depuis longtemps de gros problèmes en agriculture biologique. Les possibilités de lutte se limitaient jusqu'ici à des mesures indirectes comme le choix du moment de l'arrosage, le travail du sol ou, dans la production des plants, l'hygiène. Les possibilités actuelles de régulation continueront d'être de mise dans

Restrictions d'utilisation

La Liste des intrants du FiBL impose les restrictions d'utilisation suivantes pour les limacides à base de phosphate de fer:

- **Légumes et grandes cultures:** Traitement jusqu'au maximum deux semaines après la plantation ou la levée.
- **Grandes cultures:** Utilisation possible seulement dans le colza, le tournesol et les betteraves sucrières et fourragères.
- **Autres cultures:** Pas de limitations spécifiques.
- **Toutes les cultures (y. c. production de plants):** Utiliser les bonnes techniques d'épandage et respecter les périodes d'application pour éviter toute présence de résidus de granulés anti-limaces sur les produits prêts à la vente.

Source: Liste des intrants 2008 (page 10), téléchargeable sur internet depuis www.shop.fibl.org.

les cultures biologiques, mais, même restreinte, l'utilisation du phosphate de fer permettra aux producteurs de Bio Suisse de mieux protéger leurs cultures contre les limaces, surtout dans les surfaces qui jouxtent des herbages et des surfaces de compensation écologique.

La matière active naturelle du Ferramol, le phosphate de fer (une substance que l'on trouve aussi naturellement dans le sol), est entièrement dégradée en phosphate et en fer par les microorganismes du sol. Ce produit est inoffensif pour les vers de terre, les hérissons, les carabidés, les oiseaux et les animaux domestiques. Les fédérations allemandes Naturland et Bioland, ainsi que l'autrichienne BioAustria, dont les cahiers des charges sont au même niveau que celui de Bio Suisse, autorisent le Ferramol depuis quelques années déjà.

L'utilisation correcte de ces limacides pose des questions pratiques dont les réponses sont fournies par cet article. Les explications et recommandations données pour le Ferramol sont chaque fois aussi valables pour l'Adalan.

Quand l'utilisation du Ferramol est-elle judicieuse (spectre d'efficacité)?

Les granulés anti-limaces Ferramol sont efficaces contre les limaces agrestes et les limaces du genre *Arion*. Le Ferramol est un limacide d'ingestion qui agit plus lentement que les anti-limaces conventionnels qui contiennent du métaldéhyde. Les limaces ne laissent pas de traces de mucus derrière elles car elles se terrent dans le sol.

Le Ferramol ne devrait être utilisé que si on peut d'expérience s'attendre à des dégâts sérieux. La réflexion doit tenir compte de l'état et du stade de développement de la culture, des risques de limaces présentés par le site, et enfin des conditions météorologiques.

Comment le Ferramol est-il utilisé?

» Comme les anti-limaces habituels, le Ferramol est répandu sur toute la surface lors du semis. Au jardin, compter environ une cuiller à café (5 grammes) par mètre carré.

Faut-il répéter les traitements?

» Les granulés anti-limaces se délitent rapidement après les fortes pluies, donc il faut éventuellement répéter le traitement. Par temps sec, les granulés restent longtemps efficaces, mais le risque de dégâts de limaces est aussi plus faible par temps sec. Règle générale: si les granulés de Ferramol ne sont plus visibles mais que des dégâts sérieux sont toujours à craindre, il vaut mieux répéter le traitement. Attention: Tout épandage de Ferramol est interdit au-delà de deux semaines après la plantation de la culture ou après la levée du semis (cf. encadré)!

Combien coûte le Ferramol? Quelles quantités doivent être utilisées?

» Le Ferramol coûte environ 10 francs le kilo, mais il y a des rabais pour les grandes quantités. En grandes cultures, la quantité recommandée est de 12 kilos à l'hectare, et, en maraîchage, on peut monter jusqu'à 50 kilos à l'hectare suivant les cultures, les conditions météo et l'état du sol.

Existe-t-il des alternatives?

» Il faut toujours chercher d'abord à prévenir les dégâts de limaces en choisissant les façons culturales adéquates. La fiche technique du FiBL «Protéger les cultures biologiques des limaces», qui fournit une vue d'ensemble du sujet, peut être commandée au FiBL (www.shop.fibl.org). Le Ferramol ne devrait être utilisé que si les mesures préventives ne suffisent pas. Sur les petites surfaces, on peut aussi utiliser des nématodes anti-limaces.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse;
Bernhard Speiser,
Hansueli Dierauer, FiBL

La Liste des intrants est un document officiel pour SwissGap

À partir de cette année, la Liste des intrants est un document officiel pour les exigences de SwissGap, ce qui permet une simplification: les délais d'attente ne doivent plus être reportés dans le journal des cultures car la Liste des intrants les mentionne pour tous les produits phytosanitaires. Il faut simplement que la Liste des intrants soit disponible dans l'exploitation sous forme électronique ou imprimée.

www.bioaktuell.ch

Téléchargement gratuit de la Liste des intrants: www.shop.fibl.org. Le document imprimé peut être commandé pour Fr. 10.– au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel info.suisse@fibl.org, (n° de commande 1078).



Biofarm reçoit une distinction allemande

À la mi-janvier, deux huiles de colza suisses, dont l'huile de colza bio de la coopérative Biofarm de Kleindietwil, ont reçu lors de la Semaine verte internationale de Berlin la médaille des huiles de colza pour leur goût particulièrement délicieux. Ce produit, qui porte le Bourgeon de Bio Suisse, a été distingué parmi les 41 huiles pressées à froid jugées dans ce cadre par la Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaften et l'Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen.

als

L'Allemagne est contrainte d'importer toujours plus de produits bio

Chez nos voisins allemands, la courbe de la croissance du marché bio – en plein boom – et celle de la production biologique indigène s'écartent toujours plus l'une de l'autre. Le marché allemand des produits bio devrait être très content de 2007, puisqu'on lui accorde une croissance de 15 % et un chiffre d'affaires de plus de 5 milliards d'euros. Problème: l'agriculture ne suit pas! Les surfaces et le nombre de fermes bio augmentent, mais beaucoup moins vite: leur progression était de 4 % pour 2006, et les chiffres pour 2007 devraient être du même ordre de grandeur. Ce sont évidemment les importateurs de produits bio qui s'engouffrent dans la brèche: leur nombre a augmenté de 16,8 % en 2006.

als

Photo: Alfred Schädeli



La reprise amicale d'une jeune pousse

La petite société commerciale «b.io saatgut», qui a réussi en cinq ans à s'établir sur le marché des semences fourragères pour l'agriculture biologique, change de propriétaire. Pour le moulin Rytz, de Biberen BE, ce rachat entre parfaitement dans la stratégie de l'entreprise. Le fondateur de «b.io saatgut», ayant misé sur une stratégie régionale et une structure décentralisée, a réussi à devenir le troisième fournisseur suisse de semences fourragères biologiques. Mais pourquoi «b.io» et pas «bio»? Parce que les mélanges fourragers peuvent encore contenir 50 ou 60 pour-cent de graines conventionnelles! Ils ne peuvent donc pas se dire pleinement bio, et le semencier non plus... Cette reprise amicale était importante pour Daniel Gürber, car il désirait s'assurer que «son bébé» serait en de bonnes mains, ce qui sera indubitablement le cas grâce au rachat par Rytz.

als

Création d'un consortium européen pour la sélection animale biologique

Pour mieux pouvoir développer la sélection animale biologique, des experts en sélection de plusieurs pays européens ont créé le «Konsortium für ökologische Tierzucht (Eco-AB)», dont l'objectif est de promouvoir l'agriculture biologique grâce à une sélection axée sur la durabilité, par exemple en développant et en soutenant des programmes de sélection, des concepts de recherche et de mise en œuvre utiles pour l'agriculture biologique, mais aussi en élaborant des directives permettant de mieux ancrer la sélection bio dans les cahiers des charges de l'agriculture biologique.

comm.

Mesures renforcées contre le travail au noir

L'Assemblée des délégués de Bio Suisse ayant ancré des normes sociales dans le Cahier des charges, le travail au noir est sanctionné depuis une année dans le cadre des contrôles des producteurs Bourgeon.

Maintenant, c'est la Confédération qui change d'allure avec sa loi contre le travail au noir, qui est entrée en vigueur le 1^{er} janvier et qui travaille avec un mélange d'explication, de répression et d'incitation: Le Secrétariat d'État à l'économie SECO a démarré une vaste campagne d'information contre le travail au noir, et la Confédération dispose de nouvelles possibilités de contrôle et de sanctions, qui vont jusqu'au pilori sur internet et à la diminution des paiements directs.

Sans parler des points de vue éthiques, il sera donc toujours plus nécessaire d'annoncer les employés temporaires, les auxiliaires et la main-d'œuvre étrangère aux autorités fiscales et sociales, sans oublier de contrôler les permis de séjour et de travail. Par contre, une nouvelle procédure de décompte simplifiée diminue le travail engendré par l'annonce obligatoire.

als

Pour en savoir plus: www.pas-de-travail-au-noir.ch

Se regrouper pour mieux dynamiser l'agriculture biologique en Suisse centrale

BioRegio Zentralschweiz est un projet des organisations bio de Suisse centrale. Son objectif est de déclencher de nouvelles impulsions pour le développement de l'agriculture biologique en Suisse centrale. La société Agrovision Burgrain AG, qui désire soutenir les organisations bio dans cette démarche, est prête à investir dans le développement d'une plateforme de commercialisation pour les produits bio de la région si la Confédération et les Cantons y participent. Le slogan «bio + régional = climatiquement optimal» doit permettre à l'avenir de mieux valoriser tous les potentiels régionaux de transformation et de commercialisation des produits bio encore inutilisés. En effet, les présidents des cinq organisations bio sont d'accord sur ce point: la meilleure impulsion pour l'agriculture biologique régionale est un marché bio qui fonctionne bien. comm.



Photo: zVg

Sans paiements directs ciblés, notre paysage cultivé s'appauvrit de plus en plus.

Une nouvelle force pour un nouveau virage en politique agricole

«Vision Landwirtschaft», une nouvelle association créée récemment, veut mettre la pression pour une politique agricole transparente et tournée vers l'avenir. Elle part de l'idée que le contribuable n'acceptera les paiements directs à long terme qu'en échange de prestations claires, demandées par le public et équitablement rémunérées. La nouvelle association s'appuie sur des scientifiques de renom, des paysans indépendants et des organisations importantes. Selon les initiateurs du projet, la politique agricole suisse actuelle trahit son mandat dans les domaines de l'écologie, de la compétitivité et de la protection de l'environnement. S'il est vrai que les réformes des 15 dernières années ont permis des succès, elles se sont arrêtées à mi-chemin: par exemple, les paiements directs sont en grande partie inefficaces ou empêchent même l'accomplissement du mandat constitutionnel. comm.

Pour en savoir plus: www.visionlandwirtschaft.ch

Photo: zVg



BioRegio Zentralschweiz rassemble un mouvement bio intercantonal: Joseph Reichmuth et Meinrad Betschart, Bio Schwyz; Wisi von Moos et Marlies Durrer, Bio Ob-/Nidwalden; Josef Steiner et Maya Probst Helfenstein, Bio Luzern; Ivo Knüsel, Bio Zug; Ambros Walker et Hans Gnos, Bio Uri.

Une fromagerie bio a été certifiée pour l'exportation vers les USA et la Grande-Bretagne

La fromagerie Stäheli de Frauenfeld est la première fromagerie suisse certifiée aussi bien selon les normes biologiques étatsuniennes NOP (*National Organic Program*) que selon les directives britanniques de la Soil Association. La fromagerie Stäheli a donc commencé à fin novembre la production d'échantillons d'emmental bio pour les USA. Elle achète le lait via le Biomilchpool à des fermes des environs certifiées en conséquence. Les directives NOP diffèrent de celles du Bourgeon sur quelques points: par exemple, les antibiotiques sont totalement interdits dans la production laitière et les stabulations libres sont obligatoires. Le Biomilchpool cherche dans les environs de Frauenfeld des producteurs Bourgeon supplémentaires qui souhaitent remplir ces nouvelles exigences. Actuellement, une grande partie du lait NOP est transformée en poudre de lait.

Le Biomilchpool travaille aussi à la certification de trois nouvelles fromageries qui vont exporter du gruyère, du schabziger et du fromage de montagne bio vers les États-Unis et la Grande-Bretagne. Biomilchpool



e Erratum: Ce qui est vraiment valable dès 2008

Une erreur s'est glissée dans la fiche technique «Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2008» encartée dans le bio actualités 10/2007, au paragraphe «Achats d'animaux». Voilà ci-dessous le passage avec les corrections nécessaires (texte souligné).

La rédaction prie les lecteurs de bien vouloir l'excuser pour cette imprécision.

Achats d'animaux

Pour les équins et les bovins, les fermes bio peuvent acheter jusqu'à 10 % (cochons, moutons et chèvres: 20 %) de jeunes femelles conventionnelles nullipares (qui n'ont encore jamais mis bas) s'il n'y a pas assez de bêtes bio sur le marché. Cette disposition sera appliquée de manière cohérente à partir du 1.1.2008. Un éleveur qui veut acheter une femelle nullipare conventionnelle doit donc prouver qu'il n'y en avait pas de bio à ce moment jusqu'à une distance de 50 km par la route. Preuves considérées comme valables: extrait de la Bourse Bio (www.ch-bioboerse.ch ou www.bioboerse.ch) ou demandes à deux marchands de bétail (notes d'entretiens téléphoniques). (CDC BS 3.1.10)

**ASSEMBLÉES
GÉNÉRALES**

Bio-Vaud: Mercredi 27 février

Bio-Fribourg: Jeudi 13 mars

PROGANA: Vendredi 11 avril

Renseignements et Inscriptions

Auprès des secrétaires des organisations concernées

FRUITS ET VIN

Forum Arbo Bio Romandie 2008

Date

Mardi 26 février

Lieu

Gîte rural des Vergers, Domaine de Praz-Pourri, Rue des Vergers 70, 1963 Vétroz

Programme

Le FiBL organise à nouveau une journée technico-économique qui nous permettra de faire le point sur les dernières connaissances dans le domaine de l'arboriculture bio et d'échanger entre collègues. Cette rencontre reprendra en partie les éléments de la «Bioobstbautagung» annuelle de Frick.

Conférenciers

De diverses provenances de la filière bio ou conventionnelle.

Frais

75 francs (45 euros) y. c. documentation et café. Repas en plus.

Organisation

Jean-Luc Tschabold, FiBL Romandie

Renseignements

Toutes les informations sur le forum sont disponibles sur www.fibl.org, page d'accueil en français.

Inscriptions

Auprès de Jean-Luc Tschabold, Route du Bon, 1167 Lussy, 079 352 62 93 ou 021 802 53 65, fax 021 802 53 67, courriel jean-luc.tschabold@fibl.org

Journée annuelle de la viticulture biologique

Date

Mercredi 5 mars

Lieu

Olten

Programme

Les principaux sujets abordés lors de cette journée seront les résultats de la recherche et les expériences acquises dans la régulation des maladies de la vigne, les avancées concernant la production de plants bio ainsi que les dernières découvertes en matière de cépages résistants aux maladies. La qualité des vins issus de ces cépages sera jugée lors d'une dégustation.

Remarque

Les conférences sont données en allemand avec traduction simultanée pour les participant-e-s francophones.

Intervenants

Spécialistes du FiBL, de Bio Suisse et d'Agroscope, Viticulteurs bio

Coûts

Fr. 60.- y. c. documentation, repas de midi en plus.

Responsable

Andi Häseli, FiBL

Renseignements et Inscriptions

Cf. note *

ÉLEVAGE ET SÉLECTION

Quel potentiel pour l'élevage de buffles?

Date

Mercredi, le 26 mars

Lieu

2108 Couvet

Programme

Le buffle européen peut sans problème être élevé sous nos latitudes. Il y a actuellement environ 400 buffles et bufflonnes en Suisse. Bases et aspects techniques de la production et de la sélection – Détenion et affouragement – Transformation et commercialisation du lait et de la viande de buffle – Aspects économiques – Visite de la ferme de George et Daniel Stähli à Travers (80 bufflonnes, 220 bêtes au total).

Remarque

Une solution adéquate sera mise en place pour les participants francophones.

Intervenants

Hans Bieri, président des éleveurs de buffles, Schangnau; George Stähli, éleveur de buffles, Travers; L'entreprise Züger Frischkäse AG, Oberbühren; Eric Meili, FiBL

Responsable

Eric Meili, FiBL

Coûts, renseignements et

Inscriptions

Cf. note *

TIERHALTUNG

Biolegehennentagung

Wann

Donnerstag, 6. März, 9.00–12.30 (am Nachmittag: GV der IG Bio-Ei Suisse)

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

– Würmer, Würmer, Würmer – im Boden haben wir sie gerne, in den Tieren jedoch nicht! Das FiBL präsentiert die ersten Resultate aus Versuchen zu alternativen Entwurmungspraktiken. Wie können diese Resultate in der Praxis umgesetzt werden?

– Gibt es das Biohuhn? Das FiBL testet verschiedene Legehennenlinien auf «Biotauglichkeit», dies insbesondere im Zusammenhang mit einer 100-prozentigen Biofütterung.

– Die IG Bio-Ei Suisse ist auf

der Suche nach praktikablen Lösungen für die tierschutzgerechte Betäubung und Tötung der ausgedienten Legehennen. Praktiker stellen die dafür neu entwickelten Geräte vor.

Kursleitung

Klaus Böhler, FiBL Beratung,

Tel. 062 865 72 63,

E-Mail klaus.boehler@fibl.org

Referentinnen und Referenten

Veronika Maurer und Esther

Zeltner, FiBL; Andreas Zollikofer,

Biolandwirt; Sepp Rüegg,

Geflügelzüchter

Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, plus

Mittagessen

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse,

Postfach, 5070 Frick, Tel.

062 865 72 74, Fax 062 865 72 73,

E-Mail kurse@fibl.org

Viel Milch aus Weidegras

Wann, wo

Donnerstag, 13. März, 13.30–15.30,

Ochsen, Bänikon, 8514 Bissegg

Dienstag, 27. Mai, 20.00–21.30,

Betrieb Hansruedi Osterwalder,

Wiesental, 9545 Wängi

Inhalt

Weiterbildungsveranstaltung der Bioberatung Thurgau. Es gibt auf vielen Betrieben Einschränkungen, die den Weideanteil limitieren.

Wie lässt sich der Weideanteil optimieren?

1. Halbtage: Vortrag Weidewirtschaft

von Bernhard Kraft, BBZ Arenenberg

2. Halbtage: Vollweide mit Milchkühen, Betriebsbesichtigung.

Die beiden Veranstaltungen gehören

zusammen, Anmeldung erforderlich.

Kosten

Fr. 40.–

Auskunft, Anmeldung

Fax 071 663 32 17 oder E-Mail

jakob.rohrer@tg.ch, www.lbbz.tg.ch

BIODYNAMIE

Introduction aux fondements de la biodynamie

Dates

5 février, 26 et 27 mars, une journée en juin.

Lieux

L'Aubier, Hôtel-Restaurant et Ferme-Fromagerie, 2037 Montézlillon NE

Programme

Cours d'introduction aux bases de la biodynamie en quatre jours: La notion d'individualité appliquée à l'agriculture – La fumure biodynamique et les soins aux plantes – Les préparations biodynamiques à pulvériser – Le compostage, spécificités du compostage biodynamique – Les rythmes du cosmos influencent-ils le comportement du sol et des plantes? – Le paysage et la diversité comme facteurs de

**FOIRES ET
MANIFESTATIONS**

AgroBIOrama 2008

Dates

Du jeudi 27 mars au

dimanche 30 mars

Lieu

Palais de Beaulieu, Lausanne

Programme

Couplée au salon des médecines naturelles MEDNAT, l'exposition



AgroBIOrama est le plus grand rendez-vous annuel romand de l'agriculture biologique. La foire présente toute la filière de l'agriculture biologique: production, transformation, distribution, produits laitiers et boulangers, vins, fruits et légumes, jardinage, compost, plantes, recherche agro-biologique. AgroBIOrama comprend aussi les secteurs suivants: Écologie et énergies renouvelables, Construction écologique, Marché équitable, Connaissance de la nature, Artisanat.

Renseignements

www.mednatexpo.ch/
agrobiorama_expo_2008.php
www.progana.ch

santé pour l'agriculture et l'homme

– Une nouvelle approche pour

soigner les plantes – La recherche

biodynamique: Les résultats

– Pratiques spécifiques pour

l'élevage, les grandes cultures,

le maraîchage et l'arboriculture

– Pratiques spécifiques pour la

viticulture: Emploi des préparations;

réduction des doses de cuivre et de

soufre; comment créer de la diversité

dans le vignoble; la biodynamie

peut-elle se prolonger à la cave?

Régénération du vignoble, rythmes

et emploi des préparations, travail

du sol, taille, rognages, semis, greffage,

plantation, etc. – Visites sur

le terrain.

* Description détaillée dans le programme des cours du FiBL, section «Cours et conférences en français...», pages 27 à 32, téléchargeable depuis <http://www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php> en cliquant sur «FiBL-Kursprogramm 2008». Inscriptions: Par internet sur www.fibl.org/francais/index.php ou au FiBL, tél. 062 865 72 74



Conditions d'élevage des chevaux dans les fermes bio

Date

Mercredi 12 mars

Lieu

Courtemelon, 2852 Courtételle

Contenu

- > L'élevage en groupe est la forme d'élevage qui ressemble le plus au comportement naturel des chevaux. Il implique de grandes exigences en matière de construction des écuries et de gestion du troupeau.
- > Plantes médicinales pour le traitement de maladies chez les chevaux: une vétérinaire du FiBL présentera les résultats de son travail sur l'efficacité du gui contre les tumeurs de la peau.
- > Utilisation des chevaux pour les tâches agricoles.
- > Discussion générale.

Responsable

Véronique Chevillat, Service de conseils du FiBL, tél. 062 865 04 12, courriel veronique.chevillat@fibl.org

Inscription

FiBL, Secrétariat des Cours, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, courriel kurse@fibl.org

Renseignements et inscriptions

Programme détaillé disponible: Association pour la Biodynamie, 4144 Arlesheim, Susanne Kipfer, tél. 061 706 96 43, courriel info@demeter.ch. Clôture des inscriptions: 12.01.2008

bres de PROGANA: fr. 50.-; gratuit pour les apprentis agricoles.

Renseignements

Charly Beyeler, PROGANA, tél. 079 471 45 91, courriel info@progana.ch, www.progana.ch

JOURNÉE TECHNIQUE

La méthode VITALSEL

Date

Mercredi 27 février, 09.30–16.00

Lieu

Yverdon-les-Bains, Restaurant «La Grange»

Programme

Présentation de la méthode VITALSEL et de ses nombreuses applications dans le domaine de la fertilité du sol (amélioration de la structure, augmentation de la biomasse, amélioration de la qualité de l'humus, ...), des cultures (contrôle des adventices, des ravageurs et des maladies) et des élevages (valorisation des fourrages, amélioration de l'équilibre électrolytique pour favoriser un métabolisme optimal) par son découvreur.

Conférencier

Marcel Thébault, découvreur de la méthode

Responsable

Charly Beyeler, PROGANA

Coûts

70.– Fr./personne y. c. organisation, apéritif, repas et boissons; mem-

VISITES DE CULTURES

État des cultures, désherbage, fumure

Date

Jeu. 3 avril, 0930

Lieu

Sullens VD, chez Jean-Louis Rey et André Horisberger

Coûts

Activité gratuite

Responsable

FormaPro et Bio-Vaud

Renseignements

Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19, courriel c.bovigny@prometerre.ch

Colza, pomme de terre

Date

Mercredi 30 avril, 0930

Lieu

Pomy VD, chez Robert Richardet

Programme

Essais de fumure du colza, spécificités de la culture biologique des pommes de terre, autres cultures sarclées.

Coûts

Activité gratuite

Responsable

FormaPro et Bio-Vaud

Renseignements

Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19, courriel c.bovigny@prometerre.ch

FOIRES ET MANIFESTATIONS

27^{ème} FOIRE éco BIO d'Alsace

Thème de l'année:

L'Avenir sera BIO

Plus de 70 conférences et ateliers

Dates

Du jeudi 1 au lundi 5 mai

Lieu

Parc Expo de Colmar (F)

Programme

La célèbre «Foire bio de Rouffach» a déménagé à Colmar. À voir absolument! Thème de l'année: L'Avenir sera BIO. Plus de 70 conférences et ateliers, 400 exposants pour la restauration bio, l'agriculture biologique, l'alimentation-santé, l'environnement-énergie, l'artisanat-éducation-culture, les rapports humains et les relations Nord-Sud. 5 jours de fête avec de nombreuses animations pour les enfants, les adolescents et les adultes, des spectacles, des concerts, des contes, des films, des cabarets...

Renseignements

www.foireecobioalsace.fr

Bio&Co

1^{er} Salon de la Bio et de la Construction saine

Dates

Du vendredi 4 au dimanche 6 avril

Lieu

Parc des Expositions de Micropolis à Besançon (F)

Programme

Plus de 200 exposants sont attendus durant trois jours pour présenter toute la diversité de la Bio, Alimentation & Santé, ainsi que l'Habitat sain & les Énergies renouvelables. Nombreuses animations, démonstration, dégustations, restaurations, communications et explications...

Coût

Entrée gratuite!

Renseignements

www.salonbioeco.com

ALTERNABIO 2008

6^{ème} Foire des produits biologiques, des énergies alternatives et de l'habitat écologique

Date

Dimanche 6 avril

Lieu

Saint-Affrique (Aveyron, F)

Programme

Alterna'Bio 2008, c'est la volonté de donner des réponses aux grandes questions des pesticides, de la radioactivité, des gaz d'échappement et j'en passe, réponses qui sont: les aliments biologiques, conseils et

matériaux pour une maison saine et écologique, techniques pour économiser l'énergie et utiliser les énergies renouvelables...

Renseignements

www.alternabio.org

Mercato delle patate da semina

Data

19 marzo, 11.00 – 17.00

Luogo

Masseria ProSpecieRara, Vicolo Sta. Lucia 2, 6854 San Pietro

Contenuto

L'occasione per una gita in famiglia alla Festa del Papà. La corte del Centro ProSpecieRara a San Pietro ospiterà il mercato di patate da semina rare e di semenze biologiche. Possibilità di mangiare prodotti nostrani. I papà riceveranno una bustina di semenza in omaggio.

RICHTLINIEN, STANDARDS

Pestizidrückstände

Umgang mit Pestizidrückständen in Verarbeitung und Handel

Wann

Mittwoch, 14. bis Freitag, 16. Mai

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Bioprodukte können Rückstände von Pestiziden enthalten. Abdrift, Verschleppung über konventionell genutzte Erntegebände oder gar Betrug können Gründe dafür sein. Der Handel, die Verarbeiter und die Kontroll- und Zertifizierungsstellen brauchen Instrumentarien und Konzepte, um in Verdachtsfällen zu handeln.

Dieser Kurs vermittelt ausführliches Wissen

- zu Kontaminationsquellen,
- zu kritischen Kontrollpunkten in der Lebensmittelkette,
- zum Verständnis von Laborberichten,
- zum Vorgehen bei der Probe-nahme im Betrieb,
- zu Abläufen, die bei positiven Analyseergebnissen eingeleitet werden sollen.

Kursleitung

Gabriela Wyss, FiBL, Tel. 062 865 72 45, E-Mail gabriela.wyss@fibl.org

Kosten

Fr. 1500.– inkl. ausführliche Unterlagen, Kaffeepause und Mittagessen; exkl. Unterkunft. Zahlbar mit Kreditkarte. Es können auch einzelne Kurstage gebucht werden. Kosten pro Tag Fr. 600.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org



Biorebbaukurs

Wann

Hauptkurs: Freitag, 29. Februar, 9.00–16.15; Freitag, 7. März, 9.00–16.15; Mittwoch, 3. September, 9.00–16.15
Exkursion

Praxiskurs: jeweils am Freitagnachmittag 13.30–17.00; 21. März: Schnitt von Jung- und Ertragsreben; 23. Mai: Reben setzen, Erlesen, Bodenpflege, Begrünung; 27. Juni: Laubarbeit, Bodenpflege, Trauben teilen; 22. August: Ertrag regulieren; Ende September (kurzfristige Einladung, fakultativ): Ernte, erste Verarbeitungsschritte

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Dieser Fachkurs richtet sich an alle Erwerbs- und Hobbyrebbäuerinnen und -rebbauern, die einen Einstieg in den Biorebbau in Betracht ziehen oder sich umfassend darüber informieren wollen. Der dreitägige Hauptkurs und der fünf Halbtage umfassende Praxiskursteil können unabhängig voneinander besucht werden.

Hauptkurs: Mit Referaten und Übungen werden während zwei Tagen die Grundlagen im Biorebbau vermittelt und mit einer ganztägigen Exkursion auf Biorebbaubetrieben vertieft: Richtlinienanforderungen, Laubarbeiten, Pflanzenschutz, Sortenwahl, Bodenpflege und Pflanzenernährung; Betriebswirtschaft, Vermarktung; Erfahrungsberichte langjähriger Biorebbauern.

Praxiskurs: An fünf Halbtagen während der Vegetationsperiode werden die zur Erzielung von qualitativ hochwertigem Traubengut wichtigsten Massnahmen im Biorebbau erläutert, demonstriert und intensiv geübt.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

Hauptkurs Fr. 200.–, Praxiskurs Fr. 200.–

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org

IMPRESSUM

bioactualités



16^{ème} 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 Schädli, Markus Bär, Thomas Alfeldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fibl.org.

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.

Maquette Daniel Gorba.

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

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

■ PETITES ANNONCES

Demandes

Deux entreprises agricoles biologiques de Suisse romande cherchent un **chauffeur de tracteur** et un **éleveur de vaches laitières**. Permis de conduire voiture. Tél. 079 624 91 24 ou 079 729 65 48

Grande ferme Bio Bourgeon cherche pour printemps 2008 un **collaborateur agricole** motivé. Vous avez une formation agricole et avez l'habitude de travailler et d'utiliser des machines de manière indépendante et fiable. Nous offrons une activité diversifiée en grandes cultures et en maraîchage et demandons votre aide pour la production laitière et la collaboration inter-entreprises. Logement personnel à disposition. Cherchons aussi une **personne flexible (20–50 %)** pour travail simple dans le ménage et la ferme ainsi que pour le désherbage et les récoltes. Christoph Hauert, Eva Ulm, Gerbehof, 4578 Bibern, tél. 032 661 18 08 ou 079 216 58 75

Ferme biodynamique proximité ville avec vaches laitières, chevaux en pension, maraîchage, transformation du lait et magasin fermier **cherche collaborateur-trice (100 %)** pour printemps 2008 (logement disponible sur place). Famille Meier Reber, Tüfistrasse 18, 8134 Adliswil, tél. 044 710 48 81, tuefihof@bluewin.ch

Cherchons **auxiliaire** pour notre ferme de l'Oberland bernois, période env. mai à août. Offrons nourriture, logement, argent de poche, région superbe, tél. 079 279 41 12

Cherchons pour mars 2008 **collaborateur-trice** pour ferme biodynamique avec 30 vaches et laiterie fermière. Famille Ida + Christian Müller, Rütthof, 4316 Hellikon, tél. 061 841 13 96

Offres

À vendre en tout temps, pour cause d'augmentation de l'âge moyen et de remontes très prometteuses, **belles vaches de sélection et de production** de tout âge provenant d'un grand troupeau Tachetée rouge Demeter/Bourgeon. Vaches de tout âge, saines, robustes et prêtes à produire, depuis des années sous la surveillance du projet Pro-Q. Ne seront pas cédées à des marchands. Gut Rheinau GmbH, Martin Ott, tél. 052 304 91 20 ou Patrick Forster, tél. 079 407 70 02

À vendre: **Semoir Nodet**, 3 m, 17 socs, passages, 900.–; **Pulvérisateur Fischer**, 600 l, 12 m, test PI et garantie, 1800.–, tél. 078 647 57 76

À vendre pour charcuterie fermière puissantes machines de charcuterie provenant d'une succession (occasion unique): **hachoir industriel** en acier inox, ouverture 114 mm de diamè-

tre, avec accessoires; une **machine à pétrir** «Artoflex» avec cuve de 60 l en acier inox, boîte à engrenages planétaires à 3 vitesses et crochets pétrisseurs; un **poussoir à saucisses** semi-automatique «Alpina» y. c. portionneuse; une **clipeuse** avec agrafes. Toutes les machines sont en parfait état de marche et seront vendues de préférence en bloc. Prix pour le tout: Fr. 10 000.–, tél. 041 660 94 56 ou 079 456 42 21

Avez-vous déjà pensé **avoir votre propre site internet?** Je vous aiderai volontiers dans cette démarche, et je le ferai à des tarifs adaptés à l'agriculture. Pour en savoir plus: www.hofseiten.ch, [courriel info@hofseiten.ch](mailto:info@hofseiten.ch) ou tél. 076 544 39 17

À vendre beaux **porcelets bio** DEL x Pit, tél. 0049 756 170 080

À vendre **pommes de terre Agria Bio Demeter**, triées, belle marchandise, en sacs de 30 kg, 1.– Fr./kg, tél. 079 367 2030, [courriel bigler-hu@bluewin.ch](mailto:bigler-hu@bluewin.ch)

À vendre pour constructions ou transformations **silos à concentrés en polypropylène** à monter soi-même. 2,5 t = Fr. 370.–; 3,5 t = Fr. 510.–; 4,8 t = Fr. 690.–; 7,0 t = Fr. 1070.–. Aussi accessoires. Franco ferme. Tél. 062 721 33 28

Oh bio, quo vamus?

À propos de l'article «Les délégués construisent l'avenir», *bio actualités* 10/2007

» Alors voilà, avec les trois modèles élaborés grâce à l'engagement déterminé de notre Comité, nous serions donc au bout de notre Recherche de Soi – ou plutôt: un prochain vote des délégués doit orienter le nouveau Concept directeur sur l'une des trois voies imposées. Mais sur laquelle?

Le modèle 1 promet un mouvement bio général au niveau du bio fédéral et nous permet de rêver un instant de La Suisse, Pays Bio. Mais voulons-nous être des paysans bio indifférenciés – comment fera-t-on la différence entre un artisan fermier conscient et soigneux et un «monobio de 100 hectares» qui consacre Production et Marché en flirtant constamment avec la limite tolérable du cadre bio? Ou faut-il choisir le modèle 2? Le Bourgeon, une marque comme Coca-Cola? Très élitaire, seul le meilleur est assez bon... Le marché à fond, le néolibéralisme jusqu'à plus soif, mais en concurrence avec les autres labels bio?

La troisième voie n'est pas non plus sans problèmes: «ni chair ni poisson» pour le côté négatif et «faire ceci sans négliger cela» pour l'aspect positif. Cela impliquerait de toute façon encore plus d'administration et de frais administratifs alors que cela ne peut tout de même pas être ce que nous voulons. En ces temps agités où l'agriculture globale et locale frétille dans les filets des multinationales et des intérêts particuliers, je ne peux pas me décider à choisir un de ces modèles. L'avenir de notre agriculture est plus imprévisible que jamais – il y a les changements climatiques, les agrocarburants (qui peuvent aujourd'hui assécher le secteur des grandes cultures et demain l'engloutir), le commerce mondial: aujourd'hui prix misérables sur le marché du lait à cause de la surproduction, et demain sévère pénurie de lait à cause de la consommation chinoise de dérivés du lait. Le moment est bien mal choisi pour décider de grands changements d'orientation! Je pense que nous devrions plutôt nous en tenir à notre pratique actuelle en y incluant les

précieuses expériences que nous avons dégagées lors de cette discussion pour le Concept directeur. Alors: paysans, laissez un peu tomber vos fourches et mettez un peu plus le nez dans vos bouquins! Quant aux administrateurs, je leur conseille de chercher de nouvelles voies pour mieux tenir compte de la situation.

Pour le Groupe Bourgeon de Bergheimat:
Markus Lanfranchi, VerdaBIO GR

Crime de lèse-majesté

» Oui, j'ai fauté: Mea Culpa. Suite à divers problèmes, je suis tombé en dépression profonde; pour guérir, plusieurs solutions: la cartouche, la corde, etc. Mais non, pour se ressourcer, rien de tel que la nature, car nous avons l'immense chance d'avoir un outil de travail que peu de monde sait apprécier. Je me lève tous les matins avec plaisir pour aller voir mes animaux, l'évolution de mes cultures et de la nature en général. Cependant, si la maladie n'a pas affecté mon travail, elle s'est reportée sur mon bureau: je n'arrivais plus à ouvrir une lettre, à remplir un formulaire, à faire du classement, etc. Dernièrement je me suis vu retirer mon certificat, car j'ai commis la faute la plus grave que l'on puisse faire en culture biologique. Non, je n'ai pas utilisé de pesticides, d'engrais chimiques, de semences traitées, ni mal traité mes animaux, non, j'ai fait la pire chose que l'on puisse faire: je n'ai pas renvoyé un document dans le délai qui m'était imparti. La sanction est arrivée aussi vite que la facture. Je n'ai pas pu faire recours, car le règlement, c'est le règlement ...

Je remercie bio.inspecta qui se réjouit déjà de venir contrôler mon exploitation l'année prochaine en 1^{ère} année de reconversion. Malheureusement pour eux, je vais continuer à produire de la même façon, sans subsides, donc sans contrôles. Je ne pourrai donc plus contribuer à leurs salaires bio ...

Nous ne sommes que de passage sur



cette terre, pensons un peu plus à nos enfants... Je vais continuer à vivre avec la nature, continuez donc à vivre avec le calendrier ...
X (nom connu de la Rédaction)

La confiance ne dépend pas d'un petit point vert

» Nous avons reçu la certification Bourgeon pour notre domaine et entreprise, et nous ne nous en sommes pas réjouis. Honnis soient ces papiers pompeux (5 pages A4 en papier 150 g, et en couleur en plus!), assez similaires à certains diplômes et certificats bidons que certaines entreprises peu scrupuleuses vous vendent contre monnaie sonnante et trébuchante afin d'en jeter plein les yeux.

Nous aurions préféré une simplicité et une rigueur qui correspondent à celles qui distinguent le travail des productrices et des producteurs *bio*, mais nous nous rendons compte que l'amour de l'administration administrative semble l'emporter sur le travail que nous sommes en droit d'attendre d'une société de certification (et peut-être de son mandant) pour laquelle nous sommes tous plutôt des tricheurs potentiels que des partenaires. Bien des lettres de lecteurs ont déjà exprimé ce sentiment auparavant. Et, surtout, nous avons été confrontés au légendaire «acharnement des fonctionnaires pointilleux».

Confrontés tous les jours à la réalité de la vente directe, nous avons pu constater que la confiance que la clientèle nous accorde ne dépend finalement pas du petit point de couleur verte qui trône sur nos articles, mais bien de notre relation avec les produits que nous vendons en garantissant corps et âme leur qualité. Mais voilà, la confiance fait défaut dans les rapports entre les producteurs et l'administration. Et c'est grave. Est-il dès lors encore judicieux de rester complices d'une bureaucratie tyrannique qui se trouve à des années-lumière de nos besoins de producteurs bio? On voit donc qu'il y a bien des raisons de se poser la question.

Ruth et Onorio Petralia, Ollon VD





50 ans UFA

Cadeau du jubilé

Action Aliments vaches laitières

Prix nets jubilé
(par 100 kg, avec TVA)

UFA 272 Bio Fr. 76.-

Dès 2 t en vrac, 2 palettes d'origine

Autres aliments de l'assortiment principal vaches laitières: rabais jubilé Fr. 2.-/100 kg

Valable du 21.01. au 29.02.08

Action Farine nutritive UFA 212 Rabais Fr. 10.-/100 kg

du 28.01. au 23.02.08

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI



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

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'égal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



Engrais organiques

AgroBiosol	riche en chitine, 7-1-1
Bioilsa 11	11-1.2-0.5
AminoBasic	engrais liquide 9% N



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



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

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



Cherchons d'urgence:
Fermes d'élevage pour poules bio
(fermes en reconversion aussi bienvenues)

Visitez notre site internet: vous y trouverez des informations actuelles pour les clients et les fournisseurs! **B I O S U I S S E**



www.hosberg.ch

