

bioactualités

2/08

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MARS



Restaurants Bourgeon – Un nouvel espoir? Page 4

BioFach: Les voisins empruntent le Cervin Page 8

Bio Suisse cherche la voie Page 12

Les champions de la nature. Mois de mars.

«Complètement paniquée, j'ai appelé à l'aide.»

Les vaches laitières et les génisses de l'autre côté du ruisseau n'ont pas eu le choix. Sous la conduite de leur taureau, elles ont défoncé la clôture en bois qui les séparait de nous, les vaches allaitantes, ont sauté par-dessus le ruisseau et déboulé dans notre pré. Derrière eux, le cours d'eau s'était déjà transformé en rivière grondante. À présent, il nous fallait agir de concert. En quelques minutes, la pluie diluvienne avait fait de notre pré une île entre deux torrents impressionnants. Si nous voulions rejoindre notre ferme bio, nous devons impérativement franchir le cours d'eau en face de nous, au pied de la colline. Et sans perdre une seconde.

Nous avons pris la tête du troupeau. Nous, les trois vaches allaitantes, et nos veaux. Arrivées au bord de l'eau, nous avons fait passer nos petits sur notre flanc gauche. Ensuite, nous sommes entrées dans l'eau l'une après l'autre et nous sommes arc-boutées pour faire rempart contre le courant avec nos 600 kilos. Le reste du troupeau, deux douzaines de vaches et de bœufs, nous suivait en rangs serrés. Un seul était resté un peu en arrière, crânement, notre taureau.

Et c'est arrivé.

Mon veau s'était risqué trop loin. Il était emporté par les flots. Mon cœur s'est arrêté de battre. Complètement paniquée, j'ai appelé à l'aide. Et là, j'ai vu notre taureau sauter

courageusement à l'eau, rattraper mon pauvre veau qui dérivait impuissant et le pousser de toutes ses forces pour le ramener sur la terre ferme. Bien sûr, je les attendais sur la berge. Ils sont sortis de l'eau en haletant. Nous tenions serrés tous les trois l'un contre l'autre. Le père, notre fille et moi. Un moment magnifique.

Maintenant, sept mois plus tard, une génisse broute à mes côtés. Grande, puissante et pleine de joie de vivre. Ma génisse. Elle a cessé de boire mon lait il y a quelques mois. Comme moi, elle se nourrit dorénavant d'herbe bio et de foin bio. Parfois aussi, elle mange une carotte bio. Telle est notre vie: conforme aux lois de la nature et agrémentée du fourrage et des bons soins fournis par notre paysan bio. Ainsi, je reste en bonne santé et robuste, même si je donne un peu moins de lait que les autres vaches. Mais un lait bio, sain et riche en vitamines. Du pur lait bio suisse. Pour faire les meilleurs yogourts bio tout frais. Sans produit chimique. Sans modification génétique. Entièrement biologique. Et ce plaisir naturel demeurera intact. Nous le promettons. Mon paysan bio et moi. 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



La force du Bourgeon fait la force du bio

Voilà une année que nous travaillons au nouveau Concept directeur qui devra nous orienter dans notre marche vers l'avenir en nous rappelant quels sont les axes stratégiques auxquels Bio Suisse veut se consacrer. Cela deviendra sérieux lors de l'Assemblée des délégués du 23 avril: les représentantes et les représentants des organisations membres devront choisir entre trois variantes d'avenir laquelle ils préfèrent. Le nouveau Concept directeur sera ensuite formulé sur la base de ce choix.

La pose de ces jalons est d'une importance capitale pour notre Fédération. Le



Comité, qui a étudié à fond les trois variantes, recommande aux délégués de choisir la troisième, car elle nous donnera la marge de manœuvre dont nous avons besoin premièrement pour positionner le Bourgeon clairement et fortement sur le marché, et deuxièmement pour représenter les intérêts de tous les producteurs bio en créant une

fédération générale.

De très nombreuses personnes de notre Fédération ont participé à l'élaboration des trois variantes. C'est pour moi le signe d'une grande force, le signe que nous avons le courage de discuter toutes les possibilités ouvertement et sans crainte. Que ce soit au travers du forum internet, lors de la Conférence pour l'Avenir ou pendant les Conférences des Présidents, de nombreux membres se sont donc préoccupés de l'avenir et du développement de Bio Suisse et du Bourgeon. Le Groupe de projet institué à cet effet a rassemblé – et synthétisé – cette énorme moisson d'idées, de réflexions et de propositions.

Quatre membres engagés de notre Fédération se retrouvent dans ce bio actualités pour discuter des variantes qui leur tiennent à cœur (cf. page 14). En mettant une fois de plus les trois variantes au banc d'essai, ce «débat contradictoire amical» contribue certainement au processus de formation de l'opinion.

Je serais heureuse que tous les agriculteurs et agricultrices bio discutent de ces trois variantes d'avenir dans leurs organisations membres pour confier leurs opinions à leurs délégués.

regina fuhrer

Regina Fuhrer, Présidente de Bio Suisse

bioactualités



4



8



10



11



19

RESTAURATION

4 À quoi en est la restauration Bourgeon?

Le Bourgeon n'a pas encore vraiment réussi à prendre pied dans la restauration. Bio Suisse essaie de nouveau de pousser les feux. Portrait d'un restaurant bio à qui le Bourgeon réussit.

ICI ET MAINTENANT

8 Les perles de BioFach

Le marché des produits bio, qui progresse un peu partout dans le monde, s'était donné rendez-vous à Nuremberg pour rivaliser de superlatifs. Les perles glanées par le bio actualités.

MARCHÉ

10 Le label AB vient en Suisse

Pour l'exportation vers la France, bio.inspecta propose en Suisse la certification AB.

MANIPULATIONS GÉNÉTIQUES

11 Semence bio contre dissémination d'OGM

Les disséminations expérimentales d'OGM de l'EPFZ et de l'Université de Zurich suscitent des résistances. Bio Suisse et «Semer l'Avenir!» jouent un rôle important au sein d'une vaste alliance.

BIO SUISSE

12 Choix crucial pour le Concept directeur

L'élaboration du nouveau Concept directeur de Bio Suisse arrive à un point crucial: L'AD d'avril devra décider dans quelle direction la Fédération va orienter sa stratégie.

13 Changement à la tête de l'AQ

17 Comité: l'AD va repourvoir trois sièges

L'Assemblée des délégués du 23 avril élira un nouveau Comité.

RUBRIQUES

19 Consommation

20 Conseils

21 Brèves

22 Agenda

23 Le dernier mot

23 Petites annonces

23 Impressum

Photo de couverture: Les restaurateurs bio Franz Huber et Yvonne Herzog devant l'«Adlergarten» à Schattdorf UR.

Photo: Markus Bär

À toute vapeur pour la cuisine Bourgeon?

Le resto-vapeur de Bio Suisse sera-t-il bientôt remis à flot? À part pendant les années 2002 à 2004, les deux modèles «Cuisine Bourgeon» et «Cuisine avec produits Bourgeon» proposés par Bio Suisse n'ont jamais vraiment décollé. Il y a pourtant des restaurants qui réussissent bien avec le Bourgeon! Bio Suisse fait de nouveaux efforts pour redonner vie à ce projet vieux de dix ans.

Le concept de Bio Suisse pour la restauration et ses deux niveaux d'utilisation du Bourgeon existent depuis maintenant dix ans, donnant le choix entre l'utilisation de certains ingrédients Bourgeon ou la préparation de mets complètement Bourgeon. Exit les condiments en poudre: le glutamate et autres renforçateurs de goût sont bannis des cuisines avec produits Bourgeon au même titre que les produits transgéniques ou irradiés, et même les micro-ondes sont tabou. Les restaurants qui se font certifier selon ce concept ne peuvent mentionner le Bourgeon que sur la carte des mets, et seulement de manière générale, par exemple de la manière suivante: «Nous utilisons exclusivement de la viande de bœuf », ou aussi comme ça: «Les légumes suivants sont de qualité Bourgeon: carottes, tomates, ...».

Les restaurants qui ont choisi le concept Cuisine avec produits Bourgeon ne peuvent pas faire davantage de publicité avec le Bourgeon, donc ni l'afficher à l'entrée ni l'imprimer dans un prospectus.

Objectif: 100 pour-cent bio

Seuls les restaurants qui s'astreignent à

gérer une cuisine entièrement Bourgeon peuvent utiliser librement le label Bourgeon dans leur communication publicitaire. Ils doivent pour cela utiliser au minimum 50 pour-cent de matières premières Bourgeon et en tout au moins 70 pour-cent de produits bio, et la viande doit toujours être de qualité Bourgeon (sauf le gibier).

Le principe et le but de la cuisine Bourgeon est bien sûr d'utiliser 100 pour-cent de produits bio. Les 30 pour-cent de marchandise non bio doivent donc être autorisés (partie C de l'Ordonnance bio ou «Liste blanche» de Bio Suisse) mais ne sont utilisés que lorsque les matières premières en question ne sont pas disponibles en qualité bio.

Le projet Restauration de Bio Suisse a piétiné, tant il est vrai que, à la fin des années nonante, le marché bio n'était encore de loin pas ce qu'il est maintenant – ni du côté de la demande ni du côté de l'offre. Aujourd'hui cependant, à part pour quelques exceptions exotiques, il n'y a quasiment plus de problèmes pour trouver les matières premières bio et/ou Bourgeon. Il semble donc qu'il devrait être possible de créer une demande suffisante, du moins dans les villes et les agglomérations.

Plutôt encourageant

On avait pu penser entre 2002 et 2004 que le Bourgeon allait faire sa percée dans la restauration – au moins aussi bien que sur le reste du marché des denrées alimentaires.

Lors de l'Expo 02, la Coop avait brillé avec son restaurant «Biotavola», et la même année elle ouvrait 127 de ses restaurants au concept Cuisine avec produits Bourgeon.

En 2003, Vreni Giger, du Jägerhof de St.-Gall (17 points Gault et Millau, 1 étoile Michelin), est couronnée cuisinière de l'année – de la haute gastronomie en Cuisine Bourgeon!

Pendant ce temps, d'autres pionniers de la cuisine Bourgeon mettaient leurs

projets sur pied, comme Renato Blättler du «Neuhof» de Bachs ZH et l'hôtelier Ra-fael Biner à Zermatt. Le restaurant du personnel de la chaîne de télévision suisse allemande DRS, la cantine de l'EPFZ et SV-Service, la plus grande entreprise suisse de restauration collective, passent en Cuisine avec produits Bourgeon.

Le moteur et l'icône de cette éclosion gastronomique du Bourgeon était Cordelia Galli, alors responsable du marketing de Bio Suisse. Elle voulait de la qualité bio contrôlée «du champ à l'assiette», et elle a vu la chance offerte par les nombreuses assiettes servies dans la restauration: Galli écrivait en 2004 dans une brochure sur la restauration Bourgeon que les produits bio avaient conquis une place attirée dans les frigos et les casseroles des Suisses et des Suissesses, et que ce qui va de soi à la maison recèle aussi un gros potentiel de développement dans la gastronomie et restauration collective.

Quand les passagers célèbres quittent le navire

Et pourtant, quelques années plus tard il ne restait rien de cette atmosphère enthousiaste des grands départs.

SV Suisse, ainsi que les cantines de la DRS et de l'EPFZ, ont abandonné la cuisine avec produits Bourgeon... l'EPFZ ne propose plus qu'un seul menu bio dans un seul de ses treize restaurants et snacks.

Quant à la collaboration qui s'esquissait avec le programme «Goût Mieux» (sic!) du WWF (encore moins exigeant que la Cuisine avec produits Bourgeon, donc plus attractif pour les nouveaux-venus), elle s'est évaporée elle aussi.

Les obstacles au démarrage étaient et sont encore certainement assez importants: Le concept de restauration Bourgeon restreint quelque peu la liberté d'entreprise, les achats prennent plus de temps et sont (même si on utilise judicieusement les prix de saison) sensiblement plus chers que dans le secteur conventionnel, le contrôle et la certification engen-

Vatter, un absent de marque

L'entreprise Vatter Gastro AG, qui fait partie du «Vatterland» du pionnier bernois du commerce biologique Thomas Vatter, renonce à toute certification selon l'un ou l'autre des modèles proposés par le Bourgeon, donc le restaurant et le service traiteur n'utilisent pas le Bourgeon. Le bio actualités a voulu savoir pourquoi. Extraits de la réponse que nous avons reçue:

«Le concept Cuisine avec produits Bourgeon est intéressant au début de la reconversion bio d'un restaurant, mais Vatter est beaucoup plus loin. [...] Vatter est à bon droit associé à "100 % bio". [...]

Goût Mieux nous a démontré la force de son engagement pour la restauration. Goût mieux offre à la restauration une plate-forme de communication. En revanche, Bio Suisse n'a jamais lancé aucun concept complet de restauration, je veux dire un concept qui accorde l'attention nécessaire à des aspects comme l'achat des matières premières, la logistique, l'assurance-qualité et le marketing.»

Matthias Wiesmann, CAdm Vatter Gastro AG



La cuisine Bourgeon du restaurant «Adlergarten» à Schattdorf UR – cf. la description de l'entreprise aux pages 6 et 7.

Photo: Ilona Schmid

drent aussi des surcoûts, et Bio Suisse ne pourrait jamais lancer une grande campagne publicitaire ou soutenir efficacement la communication des entreprises.

Plutôt décourageant

L'ensemble du projet de restauration Bourgeon tanguait sur les flots: Après le départ de certaines personnes, Bio Suisse n'a plus jamais repourvu les postes devenus vacants dans ce secteur, ce qui fait qu'il a manqué de ressources financières et en personnel pour continuer de développer la présence du Bourgeon dans la restauration. Sabine Würth, la responsable de la transformation et du commerce, s'est alors attelée à la tâche ingrate de maintenir en vie ce projet de restauration Bourgeon dans les limites des conditions imposées, c.-à-d. sans pouvoir le faire avancer en poussant les feux comme il le faudrait.

Les quelques rares restaurateurs, hôteliers et cuisiniers qui sont courageusement restés à bord de ce resto-vapeur tanguant auraient bien sûr souhaité bénéficier de plus de soutien et se sont périodiquement plaints du manque d'appui dans le domaine de la communication: l'idée d'une plate-forme publicitaire commune, qui revient sans cesse sur le tapis, serait bel et bien leur principale requête.

Bientôt un nouvel essor?

«Le projet de restauration Bourgeon s'est étouffé par manque de ressources», dit Jürg Schenkel, le nouveau responsable du marketing de Bio Suisse depuis l'été 2006. Lui-même, comme du reste la Direction et le Comité, est convaincu de l'importance de la question. C'est surtout sur le plan de l'image que Schenkel pense que la restauration peut apporter beaucoup au Bourgeon. Bio Suisse a du reste repris l'année passée l'analyse de ce secteur commercial pour ausculter les chances du Bourgeon.

Le marché de la restauration est selon lui un secteur très fragmenté qui comprend d'un côté la restauration traditionnelle qui va du buffet de gare aux grands temples de la haute gastronomie, et deuxièmement le secteur à l'emporter et les self-services, et troisièmement la restauration collective, c.-à-d. les cantines et les cuisines de collectivités. Où Bio Suisse doit-elle frapper, où le Bourgeon a-t-il les meilleures chances? Schenkel pense que la restauration traditionnelle n'est peut-être pas la plus importante du point de vue du chiffre d'affaires mais qu'elle recèle un immense potentiel en termes d'image de marque. Il laisse donc entendre que Bio Suisse se concentrera probablement sur la restaura-

tion traditionnelle en mettant l'accent sur le segment de prix moyen. Pour les autres secteurs, une analyse plus poussée doit être menée pour révéler quels sont les meilleurs points de départ.

«Nous avons toujours saisi les chances qui se présentaient», insiste Schenkel, «même pendant la période de «tanguage», comme tu l'appelles. Bâle compte un nouveau restaurant bio avec Cuisine Bourgeon, le «Bio-Bistro» de Transform, une entreprise du Bürgerspital de Bâle, qui offre des places de travail adaptées aux personnes souffrant d'un handicap. Et nous cherchons de nouvelles formes de collaboration dans le secteur de la restauration, par exemple dans le secteur des produits à emporter.»

Et voilà justement qu'en ce mois de mars 2008, un nouveau «Key Account Manager» (gestionnaire et/ou conseiller des clients essentiels) prend ses fonctions à Bio Suisse et consacrera quelque 20 pour-cent de son poste au secteur de la restauration. «L'ensemble du département du marketing, comme du reste tous les autres départements, soutiendront énergiquement son travail», promet Schenkel.

Markus Bär

Un restaurant bio à l'écart de la route du Gotthard

Engagés mais prudents, Franz Huber et Yvonne Herzog ont lancé un restaurant bio à Schattdorf dans l'Urnerland. L'«Adlergarten» mérite une visite. Un concept d'entreprise surprenant.

Le grand quinquagénaire rayonne de tranquillité et de sang-froid. Aucune trace de stress bien qu'il ne gère pas seulement l'«Adlergarten» mais aussi un commerce de combustibles et de carburants. Franz Huber remarque mon étonnement face à cette combinaison: «Oui, nous sommes des néophytes dans ce domaine, ma femme et moi. Elle nous rejoindra un peu plus tard. Elle est conseillère en entreprise et travaille surtout dans le domaine de la santé.»

Passer de la viande bio à «tout bio»

«L'Adlergarten est-il donc un hobby?», demandé-je. «Eh bien, ça a commencé comme ça...» Mais on a tôt fait de remar-

quer que Franz Huber et Yvonne Herzog agissent par conviction profonde. «Nous voulons allier santé et plaisir de la table, et nous essayons de tout faire très soigneusement, nous ne faisons pas dans l'«amateurisme baba-cool».

Notre duo de «gastrobio» a repris l'Adlergarten en 2002. «Nous avons commencé par ne travailler qu'avec de la viande bio, c'était le principal vu qu'il n'y a pas grand-chose de pire que ces transports de bétail, mais il a vite été de plus en plus difficile d'expliquer aux clients – et à nous-mêmes! – pourquoi le jarret de veau braisé était bio mais que la panna cotta au céleri et à la truffe noire ne l'était pas.»

La cuisine a donc passé complètement en bio au début 2004, et depuis lors elle est

certifiée Bourgeon. «Le segment bio représente tout de même cinq à dix pour-cent des gens, ce n'est pas un marché négligeable!», se sont dit Yvonne Herzog et Franz Huber à l'heure de se lancer dans l'expérience d'un restaurant bio dans la commune uranaise de Schattdorf. Schattdorf est bien placée sur un grand axe, celui de la route du Gotthard, mais c'est surtout du transit. Et c'est dans le canton d'Uri, un territoire vierge de tout magasin bio.

L'Adlergarten ne propose pas de gastronomie de pointe ou *tendance*, mais une cuisine du marché soignée et pleine de fantaisie. «L'apprenti doit pouvoir venir chez nous avec sa première petite amie, mais le *Herr Professor* aussi. Et tous les trois seront traités de la même manière.»

Beaucoup de fourrages grâce aux Mélanges fourragers b.io Mélanges sursemis b.io

Par exemple:

Précoce et à fort rendement: *b.io 4400 Turbo*, le mélange pérenne
Première coupe jusqu'à 2 semaines plus tôt. Excellente répression des mauvaises herbes grâce à la pousse rapide du Turbo-raygras Andrea. Pour toutes les exploitations situées dans de bonnes régions pour la production herbagère, qui mettent l'accent sur des mélanges pérennes à fort rendement.

Epruvé avec trèfle violet: *b.io 3000 AGFF, Mélange 3 ans*
Mélange universel abondant, donne beaucoup de fourrage appétant même dans les périodes sèches.

Situations sèches: *b.io Luz, Mélange de luzerne 3 ans*
La garantie pour les situations sèches. Fourrage riche en protéine et appétant.

Sursemis: *b.io U-440, Trèfle ou graminée*
Pour l'assainissement de prairies et de pâturages.

b.io semence
Les professionnels bio pour la production fourragère avec le plus grand choix de mélanges fourragers et engrais verts avec partie bio, ainsi que de semences bio pures de graminées et de trèfles. Demandez le nouveau **catalogue de semences b.io 2008**.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Conseiller régional, dépôt:
Franz Sidler, Grosswangen, Tel. 041 980 22 00
Thomas Buser, Märstetten, Tel. 079 233 74 23



biosaatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

PROTECTOR

Toute la nutrition animale pour vos animaux de rente et de compagnie !

En promotion jusqu'au 23 mai

Demandez une offre auprès de votre fabricant **PROTECTOR-BIO régional !**

**Bassine à lécher*
111 pour bovins en 10 kg**



Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
044/865.01.55

* BIO-compatible, correspond à la liste des intrants FiBL



Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Moulin Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

PROTECTOR - INFO-TEL -
021 906 15 15
www.protector.ch

Toutes les sauces, soupes, pains et glaces sont maison. L'Adlergarten n'achète qu'un seul produit prêt à l'emploi, les frites, car les essais de fabrication maison n'avaient pas été très concluants.

«À lui seul, le bio ne peut pas remplir un restaurant»

La plupart des clients ne viennent pas spécialement pour la cuisine bio mais parce qu'ils trouvent l'Adlergarten sympathique et qu'ils aiment sa cuisine, et les jeunes sont surtout attirés par les pizzas.

«Le chef de cuisine est plus important qu'être bio ou non. À lui seul, le bio ne peut pas remplir un restaurant», affirme Franz Huber: «Il faut une équipe motivée, de la créativité, de l'amabilité, une qualité constante.» Et, petit à petit, il se dit parmi les consommateurs bio de régions assez éloignées qu'il y a dans une petite commune inconnue du canton d'Uri un restaurant bio qui vaut le détour, et certains sortent de l'autoroute (ou descendent du train à Flüelen) pour aller manger à l'Adlergarten. Il y a aussi, pour environ 60 francs avec petit-déjeuner, quatre chambres simples qui attirent surtout les cyclistes en été.

L'Adlergarten achète 90 pour-cent de sa viande à des fermes bio du coin. «Notre boucher se fait certifier bio à cause de nous.» Et leur principal fournisseur de légumes est un maraîcher du lieu. «Acheter et transformer ici pour conserver la valeur ajoutée dans le canton d'Uri» est important pour Franz Huber.

Le personnel prend la barre

Le traitement du personnel est remar-

Dans le prochain numéro: Le Guide de la restauration Bourgeon

Une vue d'ensemble de toutes les entreprises de restauration – hôtels, bistros, restaurants, centres de cure et de formation – qui cuisinent Bourgeon paraîtra dans le bio actualités du mois d'avril. Ceux qui voudraient déjà faire la fête avec un banquet bio ou fournir un repas bio aux participants d'un séminaire trouveront la liste actuelle des restaurants Bourgeon sur www.bio-suisse.ch > Consommateurs > Les adresses des tables bio.

Le bio actualités d'avril présentera aussi deux autres portraits d'entreprises avec Cuisine Bourgeon: un hôtel dans une châtaigneraie et une cuisine ambulante qui se déplace à la rencontre de sa clientèle.

mb



Photo: Markus Bär

Manger à l'«Adlergarten»: en famille à la pizzeria ...

quable. L'entreprise comprend trois cuisiniers professionnels, un pizzaiolo formé, un apprenti et six serveuses et serveurs dont le taux d'emploi varie entre 60 et 100 pour-cent. Toutes ces personnes devant cependant pouvoir tout faire, une rotation les fait passer partout: au service, au buffet, à la cuisine et au four à pizzas. «Cela renforce la compréhension mutuelle, car tous doivent être attentifs à ce qui se passe partout», explique Huber. Et même s'il n'y a pas de chef de rang mais des responsables des diverses charges, elles aussi sont soumises au principe de la rotation des fonctions.

L'Adlergarten accorde aussi beaucoup d'importance au perfectionnement: tous suivent chaque année une formation continue. Cette année, elle portera sur le conseil en diététique. L'entreprise paie les cours et le personnel donne son temps.

Et même si la rotation d'un poste à l'autre est de mise, Huber veut que son personnel cherche ici plus qu'un simple job. En effet, Huber prévoit – et c'est son objectif déclaré – qu'un jour la boutique sera reprise par le personnel. Tous le sa-

vent, et tous connaissent les chiffres de l'entreprise. Vu qu'elle doit payer deux pour-cent de location de moins, elle peut aussi payer deux pour-cent de plus que les salaires usuels de la branche.

Pas étonnant qu'il y ait si peu de changement de personnel et que l'ambiance de l'équipe soit si bonne. Les clients le sentent bien.

Yvonne Herzog et Franz Huber révèlent d'ailleurs volontiers le petit secret de l'Adlergarten: «Nous avons le privilège de ne pas devoir vivre de la restauration.» Mais ce duo pas comme les autres démontre tout de même que, un restaurant labellisé Bourgeon dans un bourg de 4800 âmes sans tourisme et où la plupart des gens rentrent encore à midi pour manger à la maison, ça peut marcher.

En effet, après deux années de subventionnement croisé assuré par les Luber-Herzog, l'entreprise est maintenant financièrement autonome. Bon, il y a quand même encore une petite subvention croisée: le couple directorial à temps partiel ne perçoit aucun salaire!

Markus Bär



Photo: Markus Bär

... ou plus festivement au grotto.

Cervin et barbe à papa

La surface bio augmente. Le volume du marché bio augmente, la surface d'exposition augmente, le nombre de visiteurs augmente. À la fin du mois de février, c'est à Nuremberg qu'on se rendait pour aller à la BioFach, la plus grande et la plus impressionnante foire du marché globalisé des produits bio. Le bio actualités est allé à la pêche aux perles dans l'euphorie de ce fleuve de superlatifs.

Dans son discours inaugural pour l'ouverture de la principale foire bio du monde, la BioFach de Nuremberg, l'acteur Gérard Depardieu n'a pas dit jusqu'à quel point la culture de sa vigne et la cuisine de son restaurant sont bio, mais il se sent, comme il dit, lié à l'agriculture biologique et trouve que le bio, c'est bien. C'est aussi une voie pour sortir de l'anonymat de l'industrie agro-alimentaire: «L'agriculture biologique commence par la rencontre entre les consommateurs et les producteurs.» Lors de la visite de la foire qui suivait, une bonne douzaine de gardes du corps veillaient à empêcher tout contact entre les visiteurs de la foire et la populaire incarnation d'Obélix.

★
Gerald A. Herrmann, le président de l'IFOAM, la fédération mondiale de l'agriculture biologique, a dit dans son discours d'ouverture que le bio est devenu un courant général qui jette des ponts entre l'artisanat traditionnel et le style de vie moderne, et il a profité de l'occasion pour parler à la conscience des commerçants et transformateurs présents: «Le bio est devenu une bonne affaire, il attire de plus en plus d'entreprises, et c'est bien ainsi. Cependant, si nous voulons que le bio reste une bonne affaire à moyen et à long terme, nous devons conserver l'esprit des premières années.» Chaque entrepreneur a donc le devoir de continuer de développer le système et de transmettre l'esprit bio aux nouveaux venus. «Se contenter d'être là ne suffit pas.»

★
Cette année, Bio Suisse n'avait pas de stand personnel – une mesure d'économie décidée par le département du marketing. L'organisation faitière de l'agriculture biologique suisse a quand même trouvé une petite place dans le pavillon de l'OSEC, l'organisme fédéral de la promotion des exportations. À propos de soigner l'esprit du bio, il a donc fallu faire des compromis: l'OSEC offrait à ses hôtes du Nespresso servi dans des tasses en plastique avec des godets de crème à café et des amaretti – le tout conventionnel bien sûr; bio.inspecta, qui était juste en face, se

ferma les deux yeux devant le bel exemple donné par la Suisse.

★
Le berceau de l'agriculture biologique – comme la Suisse se plaît encore si volontiers à se considérer parce qu'il fut un temps où elle était tellement en avance sur ses voisins – n'aurait-il pas mieux fait de se présenter à une foire de cette envergure avec un délicieux espresso bio estampillé commerce équitable, de la crème à café avec le Bourgeon et de croustillants petits biscuits bio à l'avoine et au gingembre? Et il y aurait eu plus que largement la place pour l'accueillir parmi les 2500 stands des 110 pays présents sur les neuf hectares de l'exposition. Car c'est exactement pour ça qu'ils étaient là: pour promouvoir leur café bio, leur crème à café bio, leurs gobelets compostables et leurs petits biscuits bio.

★
BioFach ayant duré 35 heures réparties sur quatre jours d'ouverture, le visiteur qui aurait voulu profiter de tout ce temps pour tout voir n'aurait donc eu que 50 secondes en moyenne par stand.

★
Les marchés bio vivent un boom irrésistible. Les plus récentes statistiques mondiales disponibles, celles de l'année 2006, ont été présentées lors de la BioFach. Par rapport à 2005, la surface bio a augmenté de 1,8 millions d'hectares pour passer à 30,4 millions d'hectares – surtout en Australie et en Océanie (plus 600 000 hectares) et en Europe (plus 500 000 hectares). Helga Willer, une spécialiste du FiBL, a expliqué que certains pays ont déjà publié leurs chiffres pour 2007 et qu'ils annoncent une nouvelle progression. Le marché envoie même des signaux encore plus optimistes: l'entreprise londonienne d'études de marché Organic Monitor annonçait ainsi pour 2006 un chiffre d'affaires de 38,6 milliards de dollars US, 5 000 000 000 dollars de plus qu'en 2005. Le marché bio a ainsi progressé de 116 pour-cent entre 2000 et 2006. Et encore une bonne nouvelle pour terminer: le marché s'attend à une saine croissance pour les années 2007 et suivantes.

Tant de chiffres donnent bien sûr envie de jouer avec. Si on répartit le chiffre d'affaires bio 2005 également sur l'ensemble de la surface bio, chaque hectare a permis de gagner 1150 dollars, et le même calcul donne déjà 1270 dollars par hectare pour 2006. Restreignons encore le calcul: la croissance du marché en 2006 divisée par la croissance de la surface bio en 2006? résultat: 2777 dollars par hectare. Les paysans bio gagnent donc toujours davantage? Euh... il s'agit de jeter un œil dans les halles de la foire de Nuremberg pour parvenir à la conclusion qu'une part toujours plus faible de l'augmentation des chiffres d'affaires revient à la production primaire.

★
L'exposition des nouveautés a montré à nos contemporains que le bio suit maintenant leurs moindres désirs – même ceux qu'ils ne connaissent eux-mêmes pas encore. De la barbe à papa en boîte en plastique ou des têtes de nègres (oups pardon: des têtes au choco) pour les becs à bonbons, des röstis ou du riz aux sushis pour les pros de la cuisine, des biscuits lights ou des müsli riches en oméga 3 pour les apôtres de la santé, des hamburgers tout prêts dans des pains au sésame pour les fans de fast food. Mais il y avait aussi de nouvelles sortes de légumes: le «concombre primitif» («Urgurke») du sélectionneur hollandais Eosta, qui a de nouveau le droit de représenter l'apparence et le goût d'un vrai concombre, ou la nouvelle variété de betterave rouge «Robuschka» de la Bingenheimer Saatgut AG, qui réunit toutes les vertus d'une bonne betterave rouge. Au milieu des Crunch! Croc! Crisp! Crac! Pop! Chips! environnants, elles trônaient bien en vue, telles des reliques du bon vieux temps des débuts du bio.

★
La laiterie Biedermann, de Bischofszell, était placée près du stand des nouveautés en plein milieu de la halle du commerce bio allemand. Cette laiterie engrange de beaux succès depuis qu'un assortiment de ses produits est proposé aux magasins bio dans toute l'Allemagne – avec le Bourgeon – par le grossiste Dennree.

Son yogourt à boire Lassi à la rose figurait parmi les nouveautés, et son Lassi à la mangue a même été nommé «Champion de l'année», un honneur qui est attribué au produit présenté parmi les nouveautés de l'année précédente qui a réalisé depuis lors les meilleures ventes en Allemagne. Biedermann réalise tout de même trois pour-cent de son chiffre d'affaires en dehors de la Suisse. Mentionnons encore à son sujet qu'il essaye d'implanter sa crème à café bio sur le marché allemand.

★

Le succès de Biedermann sur le sol de l'UE ne lui est toutefois pas simplement tombé du ciel: il se présente à la BioFach chaque année depuis 2000 pour nouer des contacts et poser le pied sur le marché d'exportation. D'abord sur le stand communautaire suisse où l'OSEC s'occupe de toute la préparation et de toute l'administration pour les exposants, et, depuis l'année passée, avec un stand indépendant.

★

Non loin de Biedermann se trouvait la Switzerland Cheese Marketing GmbH, qui essayait d'introduire des spécialités fromagères suisses sur le marché bio allemand. On assiste là à un véritable changement de paradigme: il y a encore quelques années seulement, la branche fromagère suisse ne manifestait aucun intérêt à ouvrir ses canaux d'exportation aux fromages bio car elle craignait que cela nuise à l'exportation des fromages conventionnels, qui sont, faut-il le dire, présentés à l'étranger comme des fromages quasiment bio. L'aspiration des produits par les marchés bio des pays environnants semble cependant aujourd'hui si forte que les spécialistes du marketing ont bien dû retourner leur veste.

★

Foncer au lieu de faire du sur-place: non loin du stand communautaire suisse pour le moins retenu de l'OSEC, l'Autriche avait organisé une présentation éblouissante avec un pavillon très grand et très voyant. Notre partenaire pour l'Euro 08 semble être de bien meilleure humeur exportatrice que nous. Cent onze exposants autrichiens présentaient leurs produits bio, contre presque trois fois moins venus de la Confédération helvétique. Il se peut que le statut de membre de l'UE ait joué en faveur de l'Autriche: malgré le démantèlement tarifaire, les formalités douanières peuvent jouer un rôle dissuasif pour les exportateurs suisses.

★

La promotion à l'exportation pratiquée par l'Autriche est plus agressive que la



Photo: Alfred Schädeli

Un véritable exploit: L'Autriche déplace les montagnes pour le marketing pratiqué au stand commun de Bio Austria pour les fromages biologiques suisses.

nôtre. L'OSEC n'offre gratuitement aux fournisseurs suisses qu'une partie de ses prestations. Son budget pour les foires est de 1,7 million de francs au total, somme qui doit lui suffire pour planter sa tente dans une bonne vingtaine de foires, la BioFach étant l'une des moins importantes. Ceux qui veulent participer au stand commun paient eux-mêmes leur place et participent en plus à une partie des frais généraux de l'OSEC, comme par exemple la présence de la machine à Nespresso. Pour les coexposants autrichiens, l'État paie davantage de sa poche: en plus des prestations générales, il paie aussi une grande partie des frais de stand.

★

Le Cervin soit loué, la promotion autrichienne des exportations laisse quel-

ques miettes à ses voisins les plus pauvres. Elle contribue en effet au nouvel éclat des symboles identitaires de la Suisse: L'entreprise commerciale allemande Gute Zeit GmbH fait de la publicité pour le fromage biologique suisse à coups de Cervin, de Croix suisse et de Bourgeon Bio Suisse – le tout sous la bannière de Bio Austria. Le marché cible? les magasins bio d'Allemagne. L'objectif? Wolfgang Böhlk, le directeur de Gute Zeit, veut positionner dans le segment supérieur l'emmental, le gruyère et l'appenzeller qu'il fait portionner et emballer en Autriche. Le prix de vente au kilo? entre 22.90 et 24.90 euros. Soit entre 36.60 et 39.80 francs.

Alfred Schädeli

Le logo AB ouvre les portes de la Grande Nation

En France aussi, la demande de produits bio est supérieure à l'offre. Depuis le début de l'année, bio.inspecta propose à ses clients le label français Agriculture Biologique (AB), ce qui ouvre aux fermes biologiques suisses les portes de l'exportation vers la Grande Nation.

Des maraîchers et une laiterie dotée de 15 producteurs de lait de la Suisse romande nourrissent de nouvelles ambitions: Stimulés par la progression de la demande, ils veulent exporter leurs produits vers la France. Mais voilà, le Ministère de l'agriculture et de la pêche de notre grand voisin veut avoir son mot à dire.

Les produits biologiques suisses doivent donc avoir le label AB de l'Agriculture Biologique de France. Pour supprimer cet obstacle, bio.inspecta contrôle depuis le début de l'année quelques fermes biologiques suisses et leurs produits selon les directives d'AB France, leur ouvrant ainsi les portes de l'exportation vers le marché français.

«Nous voulons offrir les prestations réclamées par nos clients», dit Maurice Clerc, le représentant de bio.inspecta en Suisse romande. Pour cette nouvelle offre, le contrôle pour le label AB, la situation de l'année précédente n'entre pas du tout en ligne de compte. «Nous ne contrôlons

pas rétroactivement comme d'habitude, mais nous évaluons la situation actuelle pour l'année en cours», explique Maurice Clerc.

En 2008, surtout pour les éleveurs de bovins, certaines directives sont encore légèrement plus strictes que celles de Bio Suisse (cf. encadré). Les règles d'AB France seront probablement ramenées en 2009 au niveau de celles de l'UE, donc de celles que les paysans suisses respectent de toute façon déjà aujourd'hui. En production végétale, les conditions d'AB France et celles de Bio Suisse sont déjà équivalentes.

Il est donc judicieux de proposer dans ce domaine-là la certification AB à tous les producteurs biologiques intéressés. Cette année, la certification AB pourra certainement être octroyée à un certain nombre de producteurs de légumes et d'éleveurs ainsi qu'aux entreprises agro-alimentaires et commerciales concernées. À partir de 2009, bio.inspecta contrôlera aussi d'autres branches de production si le besoin s'en fait sentir. «Nous sommes ouverts à tout», souligne Maurice Clerc.

Tout se passe assez simplement pour les producteurs bio: «ils ne doivent pas s'annoncer eux-mêmes en France», explique Maurice Clerc. Une fois rempli, le formulaire «Demande d'utilisation de la marque <AB> à des fins de certification» est envoyé à bio.inspecta, et le producteur reçoit en contrepartie toutes les informations nécessaires.

«Nous sommes de toute façon déjà présents d'une manière ou d'une autre chez les producteurs», dit Ueli Steiner, le directeur de bio.inspecta, pour souligner les potentiels de synergies. Vu que cela coûterait plus cher aux entreprises concer-



Différences par rapport au Bourgeon

Un producteur Bourgeon qui veut avoir le label AB, le label de l'agriculture biologique française, doit satisfaire à quelques exigences supplémentaires:

- les produits de reconversion ne peuvent pas être vendus avec le label AB;
- pour les cultures pérennes, la reconversion AB dure trois ans;
- certaines règles d'étiquetage particulières doivent être respectées pour le label AB (le contrôle est effectué par bio.inspecta);
- production végétale: aucune condition supplémentaire par rapport à Bio Suisse;
- production animale: les élevages bovins peuvent affourager au maximum 50 pour-cent d'ensilage, l'utilisation des médicaments est soumise à des restrictions plus sévères que celles de Bio Suisse, les bolus sont interdits, et les caillebotis peuvent représenter au maximum 50 pour-cent de la surface au sol accessible. uf

Photo: bio.inspecta



L'entreprise Bourgeon Bioplants de Lonay VD, près de Morges, qui veut exporter des plants maraîchers en France, se fait certifier selon les directives AB. Le chef d'exploitation Paulo Pessoa (à droite) en pleine discussion avec Maurice Clerc, le représentant de bio.inspecta pour la Suisse romande.

nées de se faire contrôler à part pour le label AB, cette manière de procéder permet de limiter efficacement les coûts. «Le contrôle AB est effectué en même temps que le contrôle annuel normal», explique Ueli Steiner. Nous pensons actuellement que le surcoût ne devrait pas dépasser 200 francs.

L'ouverture de nouveaux marchés ne fait bien sûr pas partie des tâches primaires de bio.inspecta, mais elle dispose de bonnes relations et se fonde sur la compétence des organismes gestionnaires des labels. Elle aide donc ainsi ses clients à mettre leurs produits en vente sur des marchés intéressants. «Aussi à l'étranger», souligne Ueli Steiner. Les producteurs et les transformateurs doivent cependant bien sûr développer eux-mêmes leurs canaux de distribution. «Nous, nous nous occupons des labels et de la certification correspondante pour les produits.»

Ueli Frei

Semis BIO contre OGM expérimentaux

Les disséminations expérimentales d'OGM qui ont reçu le 6 février le feu vert de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) suscitent des résistances. En collaboration avec une vaste alliance d'organisations, Bio Suisse a déposé une plainte à l'autorité de surveillance. «Semer l'Avenir!» et Greenpeace appellent à réagir à Reckenholz ZH et à Pully VD en participant à des semis communautaires bio.

Nonobstant les craintes de la population, pourtant clairement exprimées il y a deux ans lors de la votation sur l'initiative Stop OGM, l'OFEV a autorisé le 6 février, à Reckenholz ZH et à Pully VD, des essais en plein air de blé génétiquement modifié pour être résistant à l'oïdium. Avec des organisations de protection de l'environnement, des paysans et des consommateurs, Bio Suisse a déposé contre cette décision une plainte auprès de l'autorité de surveillance. Cette plainte exige du conseiller fédéral Moritz Leuenberger qu'il suspende cette décision de l'OFEV jusqu'à ce que les demandeurs aient fourni toutes les informations et données que les autorités ont l'obligation légale de vérifier avant toute dissémination d'OGM.

Cette plainte met principalement le doigt sur le fait que la décision du 6 février accorde une fois de plus des délais supplémentaires pour fournir après-coup des renseignements pourtant nécessaires au traitement de la demande. En effet, alors que les plantes transgéniques peuvent être semées à tout moment en plein air, l'OFEV attend toujours des renseignements qu'il devrait vérifier avant de délivrer une telle autorisation. Il accorde donc aux chercheurs un nouveau délai jusqu'à fin 2008 pour fournir ces renseignements, qui sont les résultats complets des tests effectués sur ces plantes transgéniques elles-mêmes, mais aussi des informations sur les possibles effets sur l'environnement. Tous ces documents auraient pourtant dû être présentés le 15 mai 2007 lorsque la demande d'autorisation a été déposée par l'EPFZ et l'Université de Zurich. L'OFEV délivre donc des autorisations spéciales à la hâte et sans vérifications sérieuses pour des disséminations expérimentales d'OGM qui coûtent cher, qui comportent des risques et qui ne répondront à aucune des questions qui sont importantes pour l'agriculture durable.

De nombreuses questions cruciales restent sans réponse alors que l'agriculture

biologique les attend impatiemment avant que le moratoire sur les OGM prenne fin en 2010. Les essais de dissémination qui viennent d'être autorisés ne répondront à aucune des questions sur la coexistence, sur la responsabilité en cas de contamination par des transgènes, sur la liberté de choix et sur bien d'autres aspects socio-économiques (p. ex. l'acceptation par la population). Au lieu de quoi on autorise des essais qui visent totalement à côté des besoins de l'agriculture. Le recherche transgénique doit générer des connaissances et non être détournée pour faire – lentement mais sûrement – entrer les essais de dissémination dans les mœurs. Les paysans et paysannes bio craignent donc à bon droit les dommages irréversibles que peuvent causer les contaminations transgéniques, et ils éprouvent la plus grande méfiance à l'égard de ces disséminations expérimentales.

Les disséminations expérimentales d'OGM suscitent encore d'autres résistances. L'initiative «Semer l'Avenir!» (cf. encadré) prévoyait le 16 ou le 30 mars une action à la ferme de Bois-Genoud à Crissier VD. Deux cents consommatrices et consommateurs s'y réuniront pour ensemer ensemble à la main un champ

Photo: www.avenirsem.ch



de blé bio tout proche des disséminations expérimentales d'OGM et marquer le coup par une fête. Pour s'inscrire et pour savoir si l'action a eu lieu le 16 mars ou se déroulera le 30 mars, consulter le site internet www.greenpeace.ch.

Bio Suisse/als

Pour en savoir plus: www.avenirsem.ch. Les paysans et paysannes qui ont participé en 2007 (cf. le site internet) peuvent être contactés pour de plus amples renseignements.

Votre ferme sèmera-t-elle aussi l'Avenir?

L'action «Semer l'Avenir!» doit se dérouler en automne 2008 dans 25 fermes en Suisse et dans les pays limitrophes. Tout le monde y est invité à venir semer ensemble un champ de céréales. Il s'agit là en même temps d'une expérience inoubliable et d'une manifestation contre les manipulations génétiques, contre les OGM. Nous semons en effet ce que nous voulons récolter et manger plus tard. Et nous en prenons la responsabilité. Nous sommes nombreux, nous avons les champs et les semences!

L'Initiative Semer l'Avenir! est représentée par ses initiateurs Ueli Hurter et Peter Kunz ainsi que par les personnes qui s'en occupent dans chaque ferme qui a accueilli

Semer l'Avenir! en automne 2007. Les initiateurs sont responsables du développement du projet, de la communication et de la représentation à l'extérieur. «Semer l'Avenir!» conseille les fermes et fournit la semence, les T-shirts, les casquettes servant de récipient pour la semence et les tableaux où les semeurs apposent leur signature.

Ueli Hurter

Pouvez-vous organiser un événement «Semer l'Avenir!» dans votre ferme? Nous nous réjouissons de votre inscription: Ueli Hurter, 2037 Montézillon, courriel ueli.hurter@aubier.ch, tél. 079 339 51 56; Peter Kunz, 8634 Hombrechtikon, courriel getreidezuechtung@peter-kunz.ch.

Phase décisive dans l'élaboration du nouveau Concept directeur

Lors de l'AD de ce printemps, les délégués devront déterminer la stratégie que Bio Suisse devra suivre à l'avenir. Il s'agit de choisir entre trois variantes préliminaires. Le Concept directeur détaillé sera soumis aux délégués pour adoption (ou refus) lors de l'AD de l'automne 2008.

Bio Suisse est en train de fixer ses axes stratégiques à long terme dans un nouveau Concept directeur. C'est au début 2007 que le Comité a démarré la révision de l'ancien Concept directeur datant de 1997. Un groupe de projet coordonne ce processus. Il est chargé d'y inclure des représentant-e-s de la base ainsi que des personnes assumant des responsabilités.

Le Comité soumet aux délégués trois variantes préliminaires au vote:

du label». Cette voie correspond en effet à la stratégie de l'ASOAB pendant les années 80, à un moment où il n'y avait pas encore de «Bio Fédéral» mais une seule «Fédération Bio». Cette variante 1 affaiblirait inutilement le Bourgeon alors qu'il jouit aujourd'hui d'une grande renommée. En alignant notre réglementation sur l'Ordonnance bio, nous abandonnerions une importante partie de l'autonomie que nous avons pour la définition du

et 3) la commercialisation du label Bourgeon.

- e. Bio Suisse s'engage de manière professionnelle 1) auprès du public et de la politique, 2) dans l'assurance qualité et le développement de l'agriculture bio, 3) sur le marché et 4) dans la formation.
- f. La démocratie de base et le Bourgeon sont des valeurs importantes pour Bio Suisse.
- g. Il existe en parallèle une vision de La Suisse, Pays Bio (un bio unique) et d'un positionnement supérieur (obtenir une plus-value sur le marché, directives propres, moteur de développement).

Le but de Bio Suisse est et restera le développement de l'agriculture biologique et donc la poursuite des objectifs écologiques. Le mode de production biologique doit, sur la base des principes mis en place par les pionniers et continuellement développés jusqu'à aujourd'hui, être encore plus répandu. Cela doit permettre aux principes de base de l'agriculture biologique d'assumer un rôle de pointe encore plus crédible et à l'agriculture biologique de se positionner encore plus clairement comme *la* méthode agricole durable et d'avenir. Cette vision doit être atteinte en augmentant la demande du marché en produits bio qui ont été principalement produits et transformés en Suisse.

Les générations futures doivent pouvoir continuer de vivre d'entreprises agricoles bio insérées dans des structures paysannes. En tous les cas, nous voulons atteindre notre but avec une organisation portée par les paysannes et les paysans bio et structurée de manière à leur permettre de détenir, par le biais de leurs délégués, le pouvoir décisionnel suprême. La démocratie de base ainsi que le bénéfice que les membres retirent de l'acquis restent des valeurs fondamentales.

Questions en suspens

Les questions brûlantes qui concernent l'avenir des producteurs biologique suis-

Variante 1:	Variante 2:	Variante 3:
Stratégie du label	Stratégie de la marque	Séparation Fédération et marque
Le label du Bourgeon se nivelle au niveau du bio fédéral; à l'avenir, toutes les fermes bio de Suisse sont organisées au sein de Bio Suisse.	Le Bourgeon est positionné comme marque forte; Bio Suisse ne fédère que les fermes Bourgeon.	1. Nouvelle Fédération nationale regroupant tous les producteurs bio; 2. Le Bourgeon Bio Suisse est positionné comme marque forte.
Le Bourgeon devient le label du standard légalement reconnu (OBio) et figure en Suisse sur autant de produits bio que possible.	Le Bourgeon, la marque forte des fermes Bio Suisse, est synonyme de produits bio de haute qualité et goûteux.	Tant les intérêts des producteurs que ceux des utilisateurs du Bourgeon sont pris en compte, mais dans deux structures séparées.

Le Comité recommande aux délégués de choisir la variante 3 «Séparation entre la Fédération et la Marque». Cela signifie que la Fédération doit se séparer en deux unités d'organisation, mais pas que les notions «Bio Suisse» et «Bourgeon», qui sont liées depuis 27 ans, seront séparées: elles sont fortement ancrées chez les consommatrices et les consommateurs suisses. Le Bourgeon doit poursuivre son développement vers une marque forte, mais les producteurs doivent pouvoir garder la suprématie sur le Cahier des charges. Il sera toutefois nécessaire d'avoir une base commune qui rassemble toutes les formes d'agriculture biologique qui existent en Suisse – aussi et justement au niveau de la production agricole. La création d'une nouvelle Fédération nationale des producteurs biologiques suisses s'impose donc. Cette dernière doit se doter de structures légères pour défendre les intérêts de toutes les entreprises agricoles biologiques suisses et veiller à ce que les différentes méthodes d'agriculture biologique ne se nuisent pas mutuellement. Le Comité s'oppose unanimement à la variante 1 «Stratégie

Cahier des charges.

La vision commune

Notre conception actuelle est un reflet de l'ancien Concept directeur de 1997. Mais certaines questions restent ouvertes. Le processus de révision du Concept directeur montre qu'il est nécessaire de trouver un nouveau consensus pour de nombreux points mais que, actuellement, les points suivants sont fortement ancrés:

- a. Le bio n'est pas simplement l'agriculture + l'Ordonnance bio + le Cahier des charges de Bio Suisse, mais un mode de production, de transformation et de commercialisation global et indépendant.
- b. Les producteurs bio démarquent leurs produits issus de processus de qualité élevée avec le Bourgeon.
- c. Les produits biologiques doivent être suivis «du champ à l'assiette».
- d. Bio Suisse, l'organisation des productrices et des producteurs biologiques suisses, s'engage en même temps pour 1) des revendications écologiques 2) les intérêts de ses membres,

Changement à la tête de l'assurance-qualité

Markus Wittmer, le responsable de l'assurance-qualité, est parti à fin février pour découvrir de nouveaux horizons professionnels. C'est Hans Ramseier, qui connaît extrêmement bien la maison puisqu'il est responsable du service des importations depuis 2001, qui reprend ses fonctions à Bio Suisse.

Markus Wittmer a travaillé pendant plus de dix ans pour Bio Suisse, participant à la forte croissance du Bourgeon et du secrétariat. Il avait commencé son

parcours comme responsable du département des importations. «Pendant ces années de forte croissance, il fallait avant tout adapter nos structures et systématiser le déroulement des différentes tâches», se souvient-il. Cette nécessité comprenait notamment la réalisation d'une base de données. En tant que responsable de la participation à BioFach, il a aussi fait avancer la présentation internationale de Bio Suisse.

C'est en 2001 que cet ingénieur agronome a repris la direction de l'assurance-qualité. «Un job exposé et complexe», souligne-t-il. Des thèmes comme les résidus ou l'ouverture de la certification ont préoccupé la Fédération. Markus Wittmer a aussi siégé au conseil d'administration de bio.inspecta. Il n'a bien sûr pas toujours été facile de faire avancer cette carrière, mais, ces dernières années, Markus Wittmer a sans cesse développé et étendu le système interne et externe d'assurance-qualité. Il a aussi toujours cherché à établir une bonne collaboration avec les commissions de labellisation.

Wittmer est heureux de transmettre à Hans Ramseier un département «qui tourne aussi rond qu'un moteur VW, la bonne situation de base permettant maintenant de modifier le déroulement de certaines tâches sans devoir chaque fois remettre en cause tout le système». Avec son équipe hautement qualifiée, Markus Wittmer a énormément contribué à la forte crédibilité du Bourgeon.

«Maintenir au quotidien la crédibilité du Bourgeon au niveau élevé qui est le sien signifie trouver le bon mélange de prescriptions, de contrôle et d'appel à la responsabilité personnelle des utilisateurs du Bourgeon», résume-t-il. Cela nécessite d'avoir tout le monde à l'œil, y compris les organes de Bio Suisse et les organismes de contrôle. On ne s'y fait pas toujours que des amis, et ce travail peut être usant.

Markus Wittmer se réjouit de pouvoir continuer de se mettre au service de l'écologie dans son nouveau travail de chef de projet pour le parc Ville Verte de Zurich.

Jacqueline Forster-Zigerli

ses et la réussite du développement des entreprises agroalimentaires et commerciales Bourgeon ont été discutées et traitées au cours de plusieurs ateliers de réflexion. Les questions suivantes se sont cristallisées comme questions clés au cours du processus de révision du Concept directeur:

- Le Bourgeon doit-il être positionné comme label (label de qualité) ou comme marque (marque commerciale)? Ou quelle part de marque et quelle part de label doit avoir le Bourgeon?
- Le Bourgeon doit-il se démarquer du bio fédéral ou faut-il, au contraire, l'harmoniser avec l'Ordonnance bio?
- Le Bourgeon ne figure-t-il que pour la qualité des processus ou aussi pour celle du produit?
- Le Bourgeon inclut-il toute la filière de valorisation ou se limite-t-il à la production?
- Le Bourgeon s'oriente-t-il en premier lieu sur les besoins des producteurs ou aussi sur ceux des consommateurs?
- Qui sont les propriétaires de Bio Suisse et du Bourgeon et qui sont les clients: les producteurs, les entreprises de transformation, les commerçants, les consommateurs?
- Bio Suisse est-elle la Fédération des producteurs bio ou celle des producteurs Bourgeon?

C'est à partir de ces questions ouvertes que les trois variantes préliminaires soumises au vote de l'AD du printemps 2008 se sont définies en une année et demie de processus de réflexion. Les délégués ont maintenant la responsabilité de montrer la voie de l'avenir.

Christian Voegeli, Bio Suisse



Photo: zVg

Markus Wittmer, véritable bourreau de travail, quitte Bio Suisse après plus de dix ans d'engagement acharné pour la crédibilité du Bourgeon.

À la recherche des priorités

Laquelle des trois variantes est-elle la meilleure? Quelles influences les différentes priorités exercent-elles sur l'avenir du Bourgeon? Quatre membres de Bio Suisse se sont rencontrés à Zurich pour un échange de vues sur les avantages et les désavantages des trois variantes.

bio actualités: Une très grande quantité d'énergie a été investie ces dernières années dans le processus de révision du Concept directeur. Pourquoi un nouveau Concept directeur est-il devenu nécessaire? Qu'est-ce que cela apporte à Bio Suisse?

Alfons Cotti: Au début, j'avais moi aussi un peu de peine avec ça. On pourrait aussi se demander: Pourquoi ne peut-on pas laisser ce Concept directeur tel qu'il est? L'actuel n'était pas si mauvais que ça. Mais c'est bien de réfléchir à la question pour savoir si on est sur la bonne voie, et un nouveau Concept directeur peut y contribuer.

Christian Butscher: C'est une question de définition de l'identité et de formulation des objectifs, ce qui est primordial pour une organisation comme Bio Suisse qui

«Si nous abandonnons notre Cahier des charges et ne définissons plus ce qu'est l'agriculture biologique, notre existence en tant que force influente est révoquée.» Christian Butscher

est en perpétuel développement. Une organisation d'agriculture biologique aussi importante doit avoir un but, et ce but est formulé en commun lors de l'élaboration du Concept directeur.

Stefan Schreiber: Les défis qui attendent l'agriculture suisse en général et biologique en particulier sont toujours plus grands: Bio UE, Bio Fédéral, libre-échange. Nous nous mouvons dans une certaine diversité et c'est bien ainsi, mais il faut avoir une direction à suivre. Le Concept directeur est un bon instrument pour ça, et les discussions entre les producteurs et productrices bio qu'il provoque sont elles aussi très précieuses.

Elsbeth Arnold: Les objectifs formulés dans l'actuel Concept directeur sont bons, et on pourrait dans l'absolu les garder tels quels, mais il y a eu ces dernières années de très nombreux changements dans le cercle des membres de Bio Suisse, de même que des désaccords et des mécontentements. Le débat sur le choix d'un nouvel objectif

et de la voie qui y mène est très bienvenu, et c'est aussi positif que de nombreuses personnes y participent et y réfléchissent.

Ces dernières années, Bio Suisse a travaillé avec succès. Le Bourgeon est bien connu, les gens lui font confiance, on trouve des produits Bourgeon un peu partout. Pourquoi donc intervenir maintenant?

Elsbeth Arnold: Il ne faut surtout pas sous-estimer l'influence de l'UE. Certaines décisions vont forcément nous toucher. Nous avons souvent dû constater lors des Assemblées des délégués que nous étions pieds et poings liés devant le diktat de certaines directives de l'UE reprises telles quelles par l'Ordonnance bio et que nous sommes donc bien forcés d'accepter. Je trouve ça très désagréable.

Stefan Schreiber: Je viens du Fricktal, près de la frontière allemande. Je constate que les radios locales allemandes sont pleines de publicité pour le bio. Une grande chaîne de magasins a pu être convaincue de vendre des produits bio, et ils exploitent ça à fond dans la publicité. J'ai souvent participé à des dégustations de produits laitiers, et j'ai été frappé de voir à quel point le Bourgeon est apprécié par les gens. Après tant d'années d'efforts de développement, le Bourgeon peut quand même bien récolter quelques fruits. C'est lui qui doit incarner l'agriculture biologique suisse et la représenter à l'étranger. Le Bourgeon est vraiment un bon label, et il s'agit de bien le soigner. Nous devons donc profiter de la discussion en cours pour déterminer laquelle des trois variantes est la meilleure de ce point de vue.

Faudrait-il donc pousser davantage le Bourgeon?

Stefan Schreiber: Je pense que oui. Les producteurs doivent pouvoir continuer de s'identifier au Bourgeon. Il est donc important que le concept du Bourgeon puisse convenir aux producteurs – dans le sens d'une agriculture biologique normale et naturelle. C'est un point important.

Christian Butscher: Il ne faut en aucun cas mettre en jeu ce que nous avons obtenu avec le Bourgeon. La discussion au sujet du Concept directeur montre cependant que les productrices et les producteurs ont beaucoup de peine à avoir une vue d'ensemble. On le voit bien dans les lettres de lecteurs publiées dans le bio actualités: On ne considère le plus souvent que son propre cas. Et on n'aime pas lire 35 pages dont le contenu ne concerne pas directement la profession paysanne au sens strict comme l'entretien du paysage, la conservation des sols ou le bien-être des animaux. Or il s'agit dans ce cas bel et bien des structures du marché et du pilotage de la Fédération.

Alfons Cotti: La création de Bio Suisse a permis, malgré toutes leurs différences, de regrouper toutes les organisations bio sous un même toit. Un véritable acte pionnier. Nous sommes maintenant à une croisée des chemins où cet acquis est remis en question par les développements de ces dernières années. Il y a 25 ans, Bio Suisse pouvait faire elle-même toute la politique bio, et elle était libre de définir ses directives puisque la Confédération ne faisait rien. C'est devenu plus difficile depuis que la Confédération a considéré que le bio était assez important pour promulguer une Ordonnance bio. Les problèmes décrits par Elsbeth sont venus comme ça. Nous devons maintenant nous demander s'il est bon de laisser l'État décider toujours plus ce qui est bio et ce qui ne l'est pas. Je pense que nous devons créer des structures qui nous permettent d'exercer une très forte influence là-dessus. Mentionnons comme exemple négatif le bio sectoriel dont nous sommes redevable à l'Union Suisse des paysans. Nous n'avons pas pu avoir assez de poids pour l'empêcher.

Christian Butscher: Les questions des di-

Les débatteurs

Elsbeth Arnold, paysanne à Spiringen UR, a participé au travail du Groupe de projet pour le Concept directeur.

Christian Butscher, paysan à Madiswil BE, préside l'Association pour la biodynamie.

Stefan Schreiber, paysan à Wegenstetten, AG, préside l'Aargauische Biolandbau-Vereinigung.

Alfons Cotti, paysan à Sur GR, préside Bio Grischun.



Quel avenir pour Bio Suisse et pour le Bourgeon? Christian Butscher, Elsbeth Arnold, Alfons Cotti, Stefan Schreiber.

rectives ont bien sûr une certaine importance, mais il ne faudrait pas l'exagérer. Il y a d'autres problèmes qu'on néglige volontiers comme la recherche, la formation et la qualité. On n'a vraiment pas encore fait assez dans ces domaines. Comment faire pénétrer les questions qui nous préoccupent dans la recherche? Comment former la génération suivante pour qu'elle puisse continuer notre travail? Comment améliorer la qualité des produits? Ces questions doivent être étudiées. C'est à nous de le faire, on ne doit rien attendre de l'État dans ce domaine.

Il ressort de ce qui a déjà été dit que le Concept directeur de Bio Suisse doit être un instrument qui lui permette de prendre en main son destin. Laquelle des variantes est la meilleure de ce point de vue?

Christian Butscher: Nous devons chercher soigneusement les voies et les moyens pour doter Bio Suisse d'une nouvelle structure incluant la paysannerie, la transformation et le commerce. Je pense que la première et la troisième variante s'en éloignent fortement et que la deuxième est la meilleure de ce point de vue. Les discussions de fond qui concernent vraiment les paysans doivent trouver un espace adéquat, et ceux qui travaillent dans la transformation et le commerce doivent trouver une plate-forme au sein de Bio Suisse. Pour Demeter, nous avons trouvé une bonne solution, la séparation

de la Fédération et de l'Association, mais cela ne veut pas dire qu'elle peut forcément être reprise telle quelle pour Bio Suisse.

Alfons Cotti: Si on veut ouvrir le Bourgeon et l'orienter davantage selon les lois du marché, on peut développer les directives du Bourgeon indépendamment des prescriptions fédérales. Nous aimerions

«Si l'ouverture est fondamentalement une bonne chose, elle ne doit pas provoquer l'émergence d'autres labels capables d'écraser le Bourgeon.» Alfons Cotti

cependant faire monter tous les producteurs bio dans le bateau. Ce sera aussi difficile que de faire le grand écart, et c'est la variante 3 qui permettra de mieux d'y arriver. On aurait en effet une fédération bio ouverte à tous les producteurs bio avec ou sans le Bourgeon, et au sein de cette fédération une Bio Suisse qui se porte garante du Bourgeon et de son contenu.

La Fédération peut-elle réussir ce grand écart?

Alfons Cotti: Je crois que oui. Les producteurs qui utilisent commercialement le Bourgeon resteront de plus en plus à Bio Suisse pour des raisons commerciales, et ceux qui n'utilisent pas le Bourgeon s'affilieront sans doute plutôt à l'organisa-

tion bio de base. Aux Grisons, il y a des éleveurs de moutons qui sont membres de Bio Suisse depuis dix ou quinze ans mais qui n'ont encore jamais pu vendre un seul agneau avec le Bourgeon. On comprend bien pourquoi ils ne sont pas contents et pourquoi ils ne sont pas prêts à renforcer les directives pour des raisons de politique commerciale. Cette situation peut finir par paralyser Bio Suisse.

Les variantes 1 et 3 ont en commun le fait d'ouvrir l'organisation bio aussi aux producteurs non Bourgeon, mais la variante 1 ne prévoit plus de Cahier des charges propre. Cela résoudrait le problème du grand écart, non?

Elsbeth Arnold: La variante 1 nous permettrait en effet de ne plus parler en premier lieu de l'évolution des directives bio. Ce travail pourrait être laissé à la Confédération, ce qui libérerait énormément de forces et de spécialistes qu'on pourrait envoyer faire du lobbying actif et efficace. En Suisse comme en Europe. Je travaille volontiers avec le Bourgeon, mais ce qui me navre chaque fois, ce sont ces sempiternelles jérémiades sur ces méchants gendarmes de la réglementation qui ont de nouveau commis une erreur, alors qu'on sait bien que seuls ceux qui ne font rien ne se trompent jamais. L'erreur est humaine. La variante 1 permettrait au Bourgeon de se distancier de ces palabres.

Christian Butscher: Notre statut de fédération générale des producteurs bio nous permet d'être systématiquement invités à participer à toutes les consultations fédérales. Et nous avons de bons contacts personnels avec l'Office fédéral de l'agriculture. On peut déjà intervenir politiquement et dire ce qu'est l'agriculture biologique, mais nous exerçons cette pression de notre propre chef, et nous perdrons du poids si nous nous distancions des questions de réglementation.

Avec cette variante, Bio Suisse aurait-elle encore un profil assez clair pour garder dans son giron ceux qui s'engagent aujourd'hui pour elle?

Elsbeth Arnold: Une condition devrait être remplie: les bons producteurs qui collaborent étroitement avec Bio Suisse devraient impérativement continuer avec le Bourgeon. Si cette variante les empêche de se sentir représentés et les fait partir, elle est impraticable.

Christian Butscher: Si nous abandonnons notre Cahier des charges et ne définissons plus ce qu'est l'agriculture biologique, notre existence en tant que force influente est révolue. Nous siégerions encore à l'Union Suisse des Paysans, où l'un va avec son petit drapeau d'engrais pour porc, l'autre avec son fanion d'engrais-

«Je préférerais avoir une association plus petite avec des membres engagés qu'une plus grande qui s'égare.»

Stefan Schreiber

seurs de taurillons et l'un d'entre nous avec la bannière du bio, mais où parler est le fait du Président.

Alfons Cotti: Bio Grischun a d'abord préféré la variante 1, mais nous sommes arrivés à la conclusion que nous ne devons pas nous distancier de nos propres directives, car sinon il y a le risque de voir les fermes qui doivent respecter des normes plus sévères – comme p. ex. NOP – s'organiser elles-mêmes et de voir le mouvement bio éclater. Il faut éviter cela.

Stefan Schreiber: La variante 1 permettrait d'un côté un regroupement plus large du mouvement bio, mais de l'autre nous perdrons d'importants producteurs Bourgeon qui se sont jusqu'ici fortement engagés. Ce serait une plus grande perte que de devoir renoncer aux fermes Bio Fédéral. On ne doit pas non plus oublier que le Bourgeon est aussi important pour

la transformation et le commerce. Un «Bourgeon Bio Fédéral» n'aurait certainement plus autant de valeur. Il se pourrait aussi que Coop l'abandonne alors qu'elle le tient actuellement en très haute estime et paie des droits de licence. La variante 1 nous fait courir le risque de voir la Coop descendre le bio au niveau de la Migros et abandonner le Bourgeon, ce qui nous serait plus dommageable que profitable.

Avec la variante 1, le Bourgeon peut-il quand même espérer se maintenir, ou risque-t-il de disparaître au profit d'autres labels comme p. ex. celui de l'UE?

Elsbeth Arnold: La bonne réputation dont le Bourgeon jouit auprès des consommateurs ne disparaîtra pas du jour au lendemain. La variante 1 nous permettrait d'utiliser notre énergie pour renforcer le Bourgeon – peut-être avec de nouveaux compléments de la marque, p. ex. pour les fermes particulière novatrices, économes en énergie ou respectueuses du climat. Ce serait clairement un plus par rapport à d'autres labels.

Alfons Cotti: Si l'ouverture est fondamentalement une bonne chose, elle ne doit pas provoquer l'émergence d'autres labels capables d'écraser le Bourgeon.

La variante 2 correspond en fait à la poursuite de la politique actuelle de Bio Suisse, ce qui implique le danger que le nombre de membres diminue et que le marketing prenne toujours plus d'importance – aux dépens de l'engagement politique.

Stefan Schreiber: Pas forcément. Je préférerais avoir une association plus petite avec des membres engagés qu'une plus grande qui s'égare. Je considère que le Bourgeon est la forme d'agriculture biologique idéale pour la Suisse. Le Bio Fédéral est une étape préliminaire – le but étant que ces producteurs rejoignent ensuite le Bourgeon.

Christian Butscher: Lors de la création de Bio Suisse, le plus grand acte de clairvoyance a été de ne pas se limiter à désigner comme bio les produits récoltés dans les champs mais à poursuivre la démarche jusque dans la transformation, le commerce et l'importation. Les valeurs que nous prônons doivent se retrouver jusque dans les produits finis. Et, encore actuellement, ce sont ceux qui labourent les champs et traitent les vaches qui déterminent ces valeurs. Les variantes 1 et 3 affaibliront ces forces. La variante 3 n'est pas mauvaise en soi, mais il ne faudra pas perdre ce risque de vue. Nous devons faire en sorte que notre marque ne devienne pas de la poudre

aux yeux mais qu'elle puisse continuer de contenir nos valeurs.

Stefan Schreiber: La variante 2 offre la possibilité d'intégrer les meilleurs aspects des variantes 1 et 3. Nous devons faire attention de ne pas trop appuyer sur ces lignes de démarcation. Autour de cette table, nous avons tous les mêmes objectifs,

«Nous ne devrions plus nous soucier en premier lieu du développement de la réglementation. Ce travail pourrait être laissé à la Confédération, ce qui libérerait énormément de forces pour le lobbying.»
Elsbeth Arnold

nous tirons tous à la même corde. Les trois variantes ont des bons côtés. On devrait maintenant pouvoir trouver une solution idéale sans se perdre dans des guerres de tranchées. Je vois aussi le risque que, en tant que marque, le Bourgeon perde toute relation avec les producteurs et se transforme en pur outil de marketing.

Dans la variante 3, ce sont les producteurs qui déterminent les contenus de la marque. Où est la différence avec aujourd'hui?

Stefan Schreiber: La question est de savoir si la variante 3 peut permettre au Bourgeon de conserver l'importance qu'il a actuellement.

Alfons Cotti: Je pense que la différence avec aujourd'hui réside dans le fait que les décisions concernant le Bourgeon seront prises exclusivement par ceux qui produisent pour le Bourgeon.

Jusqu'à quel point les directives de Bio Suisse doivent-elles se démarquer de celles du Bio Fédéral?

Stefan Schreiber: Je considère le Bio Fédéral comme une entrée en matière pour voir ce qui se passe en bio et considérer la nature de manière différente. Et si le délice se produit dans le cœur, l'âme et l'esprit, on peut devenir un producteur Bourgeon.

Alfons Cotti: J'ai la même impression. La variante 1 se réduit à une porte d'entrée, mais ensuite le niveau ne monte plus. Dans la variante 2 la porte d'entrée est toujours là – mais plus dans l'organisation bio. Dans la variante 3, on fait le grand écart pour maintenir sous le même toit aussi bien la porte d'entrée que les voies qui vont plus loin.

Interview: Alfred Schädli

Le Comité a besoin de sang neuf

Les nouveaux délégués élus par les organisations membres de Bio Suisse se réuniront le 23 avril à Olten pour la première Assemblée des délégués de l'année 2008. Ils ont des décisions importantes à prendre: choisir la future orientation stratégique de Bio Suisse qui sera ensuite ancrée dans son nouveau Concept directeur, et élire un nouveau Comité pour les quatre prochaines années.

Le tableau ci-dessous présente les sujets qui seront traités lors de la prochaine AD. L'ordre du jour définitif et les documents préparatoires ont été envoyés aux délégués vers la mi-mars. Les délégués peuvent déposer des motions écrites sur

les sujets de l'ordre du jour jusqu'à l'AD y compris.

Veillez adresser vos questions et suggestions à la Coordination de Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 385 96 23, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Les documents de l'envoi préparatoire de l'AD peuvent être consultés sur le site internet de Bio Suisse: www.bio-suisse.ch > Documentation > Info Fédération > Assemblée des délégués.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 23 avril 2008		
1	Points statutaires	
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs-trices.
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 14 novembre 2007.
1.3	Rapport annuel 2007	Rapport sur l'année 2007 écoulée.
1.4	Comptes 2007	Adoption du bilan et du compte de pertes et profits de l'année civile 2007, y. c. rapports de l'organe de révision et de la Commission de gestion.
2	Autres décisions	
2.1	Concept directeur: choix d'une des trois variantes préliminaires	Bio Suisse fixe ses axes stratégiques à long terme dans un nouveau Concept directeur. Cette AD décidera d'après quelle stratégie Bio Suisse veut orienter son avenir. Trois variantes préliminaires sont proposées: 1) Stratégie du label, 2) Stratégie de la marque, et 3) Séparation de la Fédération et de la marque (le Bourgeon). La formulation définitive du Concept directeur sera ensuite soumise au vote des délégués lors de l'AD de l'automne 2008 (cf. aussi les pages 12 à 16 de ce numéro du bio actualités).
2.2	Écologie et importations	Le Comité soumet aux délégués trois concepts concernant l'écologie dans les importations. C'est l'AD du printemps 2007 qui lui en avait donné le mandat sur la base d'une motion des «Zürcher und Schaffhauser Bioproduzenten». Les investigations ont démontré que le Bourgeon remplit aujourd'hui déjà les critères les plus sévères de protection du climat, d'efficacité énergétique et d'écologie parmi tous les labels bio connus. Le Comité est tout de même d'accord d'aller encore plus loin: il souhaite que les émissions de CO ₂ des transports des produits Bourgeon jusqu'à notre frontière soient compensées à partir de 2010, mais il refuse de pénaliser d'avantage les importations par des restrictions supplémentaires.
3	Élections	
3.1	Remerciements	L'AD prendra congé des membres élus à des organes de Bio Suisse et qui s'en vont.
3.2	Élection du Comité	Les délégués élisent les sept membres du Comité pour une période de quatre ans. Quatre des membres sortants se représentent: Regina Fuhrer (Présidente), François-Philippe Devenoge (Vice-Président), Martin Riggenbach et Danielle Rouiller. On cherche encore de nouveaux candidat-e-s (cf. annonce dans le bio actualités 10/07, décembre-janvier). Les organisations membres peuvent présenter des candidats.
3.3	Ratification du choix des membres des commissions de labellisation	Les trois commissions de labellisation (CLA, CLI et CLTC) ont été élues par le Comité pour une nouvelle période, et cette élection doit être confirmée par l'Assemblée des délégués.
4	Modifications du Cahier des charges (CDC)	
4.1	Présentation commerciale, déclaration, CDC art. 6.1	Le Comité souhaite renouveler la présentation du Bourgeon. Le Bourgeon sera accompagné de la croix suisse sur les produits indigènes. Cela doit permettre de mieux faire ressortir l'origine suisse des produits. Pour les produits qui contiennent moins de 90 pour-cent de matières premières produites en Suisse, le Bourgeon continuera à être utilisé sans l'indication «Suisse». À l'avenir, le Comité veut pouvoir disposer de compléments de la marque en remplaçant le mot «Suisse» par une autre indication. Cela donne la possibilité de désigner certains produits de manière spécifique, p. ex. avec un Bourgeon Gourmet.
4.2	Culture des champignons, CDC art. 2.8.2	Le Comité et les commissions de labellisation ont décidé d'adapter autant que possible la réglementation sur la production de champignons comestibles à l'Ordonnance bio. Le Comité demande que la proportion du substrat de culture et des aditifs issus de l'agriculture biologique, ramenée à la matière sèche organique, soit abaissée de 80 à 75 %.
4.3	Commercialisation après la reconversion, CDC art. 4.1.4	Selon le CDC de Bio Suisse, les exploitations en reconversion ne peuvent vendre avec le Bourgeon les produits des animaux qui consomment des fourrages grossiers qu'à partir du 1 ^{er} mai de la troisième année. Il y a donc une différence avec l'Ordonnance bio, qui autorise la vente de tous les produits en tant que produits bio dès le 1 ^{er} janvier de la troisième année. Le Comité recommande d'adapter l'article 4.1.4 du CDC.
5	Informations	
5.1	Prise de position sur l'accord de libre-échange	Présentation et explication de la position de Bio Suisse. Ce document peut être téléchargé depuis le site internet de Bio Suisse (lien sur la page d'accueil).

Dans le cadre de Mednat Expo 2008

Leader suisse des salons des médecines naturelles, du bien-être et de la santé.

du 27 au 30 mars 2008 Beaulieu Lausanne



AGROBIORAMA EXPO

Leader suisse des salons de l'agriculture biologique et des produits bio.



Suisse. Naturellement.



BEAULIEU LAUSANNE
CENTRE DE CONGRÈS & D'EXPOSITIONS

Heures d'ouverture :

je 10h - 21h; ve, sa, di 10h - 19h

Programme complet :

www.mednatexpo.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Iso-vitmin®

Sels minéraux pour les exploitations bio

Notre nouvel assortiment, élargi

- 8732 Universal Natura perlé, équilibré
- 8733 Universal Natura granulé, équilibré
- 8735 Magvit Natura granulé, avec 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore

Seaux et pierres à lécher

- 8738 Seau à lécher Natura, avec 6 % Mg, 20 kg/pièce
- 8720 Pierre à lécher, avec 70 mg/kg sélénium, 12 kg/pièce
- 8721 Pierre à lécher, 17 % Ca, 6 % P, 12 kg/pièce

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



- ▶ 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



Votre partenaire pour des poulettes BIO. Licencié dès 1999



Poulettes BIO
Poussins fem. BIO
Poissins de chair
(parantale BIO)



Ernst Wüthrich Couvoir SA

3123 Belp • Téléphone 031 819 61 82 • info@parcavicole.ch • www.parcavicole.ch

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

Regula Bachmann, géographe-sociologue et -économiste, 8200 Schaffhouse

Regula Bachmann, 51 ans, vit seule et travaille pour les services sociaux comme secrétaire de l'assistance publique. Cette géographe-sociologue et -économiste s'intéresse depuis toujours à la personne humaine et à l'environnement. Son repas préféré est un choix multicolore de légumes de la région et parfois un morceau d'agneau ou un beau poisson. Elle lit volontiers et fait du sport.

❶ Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Premièrement parce que j'aime me nourrir sainement et que je ne veux pas m'empoisonner en mangeant, et deuxièmement parce que je trouve important que la production agricole ne détruise pas la terre, et donc que les producteurs se soucient de la terre et de la Terre.

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

J'achète en bio pratiquement tous les légumes, et aussi les pommes de terre et les produits laitiers. Il n'y a guère que certaines pâtes que j'achète ailleurs parce que celles que je veux n'existent pas en bio.

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

Je pense qu'elle est assez haute, peut-être 80 pour-cent. Il y a quand même certaines choses qu'on ne trouve pas en bio. J'ai par exemple dû dernièrement acheter un produit chimique parce que sinon je n'aurais jamais réussi à vaincre une moisissure tenace.

❹ En général, où achetez-vous vos aliments?

Ici sur place, au marché ou au magasin bio, et quelquefois aux Magasins du Monde.

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

Oh, ils ont leur prix, mais sont-ils trop chers? J'ai l'impression que la Migros et la Coop font pression sur les prix, mais je sais aussi, parce que je travaille dans les services sociaux, qu'il y a des gens qui n'ont que le minimum vital et qui ne peuvent pas se payer des produits bio. Même vendus directement par les producteurs. Il y a donc de grandes différences d'appréciation selon les moyens qu'on a.

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

Je suis partagée. Je sais qu'il y a, même en Suisse, des gens qui en ont besoin. J'ai personnellement la chance de ne pas en dépendre, de ne pas devoir acheter ce genre de produits. Je suis donc bien consciente d'être privilégiée et de ne pas pouvoir dire simplement que c'est mauvais.

❼ Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, toujours.

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

Je trouve que c'est important, que c'est une garantie: je sais quel genre de philosophie se cache là-dedans, que c'est contrôlé, que cela a vraiment été produit avec soin, et enfin que cela correspond aux normes bio et, le cas échéant, Bourgeon.

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

(Réfléchit) Je suis membre du WWF depuis l'âge de 16 ans, et cela m'a formée dans cette orientation. La nature, qu'est-ce que c'est? Et l'environnement? J'ai ensuite étudié la géographie. C'est pour moi une question permanente. Je travaillais alors au zoo. Un copain m'avait dit que, à voir comme j'étais et comment je me comportais, le WWF serait quelque chose de bien pour moi. C'est ainsi que je suis devenue membre. À l'époque – ça fait un bail, maintenant – ça n'allait pas de soi de s'affilier au WWF.

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

Je les respecte. Je les trouve courageux, ils suivent une bonne voie, mais pénible et qui leur demande beaucoup d'énergie. Ils sont

Photo: Irene Böhm



Regula Bachmann devant le magasin bio viva natura.

aussi pour moi des gens qui regardent vers l'avenir. Je soutiens leur travail en achetant leurs produits. Je vois quotidiennement combien ceux qui ne se préoccupent pas de l'environnement et qui achètent bon marché alors qu'ils pourraient se permettre de payer des prix équitables sont nombreux. Et ensuite ils vont je ne sais où dépenser une fortune pour leurs vacances. J'ai de la peine à accepter ce genre de choses. C'est difficile d'amener les gens à agir en se préoccupant de l'environnement et en ménageant les ressources. Voilà pourquoi j'admire les paysans qui le font, qui persévèrent et ne se laissent pas abattre. Je trouve qu'ils ont beaucoup de mérite, et je veux les soutenir en achetant sur place les produits de la région. Je crois que c'est ce que je peux faire de mieux pour témoigner mon respect pour le travail qu'ils font.

Interview: Irene Böhm

Essais dans les fermes bio: Les producteurs sont responsables!

Une société veut tester un nouvel intrant biologique et m'a demandé si je pouvais participer aux essais sur un demi-hectare de cultures. L'autorisation aurait été demandée au FiBL et devrait parvenir dans quelques jours, mais il serait éventuellement nécessaire de procéder plus tôt à un premier traitement. Est-ce que je peux me lancer sans problèmes?

» Non, pas sans problèmes! En effet, les entreprises agricoles biologiques (Bio Fédéral et Bourgeon) doivent en principe utiliser seulement des intrants qui figurent dans la Liste des intrants (cf. remarque ci-contre en italique).

Des essais et des tests scientifiques portant sur de nouvelles matières actives sont bien sûr nécessaires pour faire progresser l'agriculture biologique, mais tout essai de ce type doit être dûment autorisé, et l'essai autorisé est toujours décrit et délimité (géographiquement et temporellement) avec exactitude dans l'autorisation écrite que le producteur reçoit dans tous les cas. Les éventuelles restrictions de commercialisation y sont aussi mentionnées. Ceux qui s'en tiennent à cette procédure ne courent aucun risque.

La demande est en général déposée par la société ou l'institution qui veut faire l'essai. Le formulaire ad hoc peut être téléchargé sur www.fibl.org → Conseil → Phytopathologie → Intrants → Lien dans le texte: «Essais pratiques avec des produits non autorisés» → «Formulaire de demande». En plus du formulaire de demande, on trouve aussi au même endroit les «Instructions pour les essais pratiques»: principes, critères décisionnels, procédure à suivre.

Les autorisations sont du ressort de Jacques Fuchs, FiBL, tél. 062 865 72 30, Fax 062 865 72 73, courriel jacques.fuchs@fibl.org, et c'est aussi à lui que les demandes doivent être adressées.

Attention, important: **La responsabilité incombe à la direction de l'entreprise agricole!** Le producteur ou la productrice est légalement responsable et doit aussi supporter les éventuels dommages économiques. Il y a déjà eu des cas de récoltes qui ont dû être détruites.

Les critères d'autorisation des essais comprennent par exemple l'obligation de limiter au strict minimum nécessaire la surface d'essai ou le nombre d'animaux. Impossible de savoir comme ça, au niveau individuel, si le demi-hectare de notre exemple est une surface adaptée. Il faut donc aussi être très prudent en cas d'augmentation ultérieure de la surface ou du nombre d'animaux prévus pour l'essai. Toute extension ultérieure de l'essai doit être objectivement justifiée et doit être préalablement autorisée.

Les essais avec des produits phytosanitaires ou des organismes qui ne sont pas ou pas encore autorisés doivent en outre être autorisés par l'Office fédéral de l'agriculture.

Et qu'en est-il des essais avec des semences ou des plants?

» Ici aussi, la règle est la suivante: **La responsabilité incombe à la direction de l'entreprise agricole!**

Les essais avec des semences conventionnelles non traitées doivent être préalablement autorisés si l'espèce concernée se trouve dans le groupe 1 ou 2. En maraîchage, la surface est limitée à 10 ares ou à 10 % d'une série. Dans les grandes cultures, des surfaces plus importantes peuvent être autorisées en fonction de la question de l'essai.

Les essais avec des semences conventionnelles traitées avec des produits chimiques doivent toujours être préalablement autorisés.

La récolte doit dans tous les cas être commercialisée séparément et en conventionnel. Si une stricte séparation n'est pas possible, toute la récolte de l'essai doit être commercialisée en conventionnel.

Les demandes d'essais variétaux avec des semences conventionnelles peuvent être déposées via la base de données semencière www.organicXseeds.org ou en utilisant le formulaire pour les essais variétaux téléchargeable sur <http://www.fibl.org/francais/recherche/sciences-sol/semences-bio/pdf/formulaire-essai.pdf>.

Les autorisations sont du ressort du Service des semences du FiBL, Andreas Thommen, tél. 062 865 72 08, fax 062 865

72 73, courriel andreas.thommen@fibl.org. Les demandes doivent être envoyées à Andreas Thommen.

Markus Bär

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).

Fourrages «Bio Fédéral»

Depuis le début 2008, l'affouragement des ruminants avec des composants fourragers conventionnels a subi un nouveau tour de vis. Qu'en est-il des fourrages produits par des fermes «Bio Fédéral» (Ordonnance bio)?

» La réglementation de Bio Suisse (Annexe 5 du CDC) exige 95 pour-cent de fourrages Bourgeon. Les 5 pour-cent restants peuvent être couverts avec les produits et statuts suivants:

- Ordonnance bio
 - Graines de lin
 - Dextrose
 - Protéine de blé pour les aliments (farines nutritives) pour les veaux
 - Paille fourragère
 - Grandes cultures fourragères y. c. céréales plante entière (aussi maïs) fraîches, ensilées ou séchées
 - Betteraves fourragères non transformées
- Ordonnance bio, provenance: Suisse et pays limitrophes
 - Fourrages des prairies permanentes et temporaires, frais ou conservés
- Non bio
 - Pulpes de betterave sucrière
 - Mélasse issue de la fabrication du sucre
 - Résidus de transformation des fruits et des légumes

Le Blossom Protect est homologué

L'Office fédéral de l'agriculture a homologué un deuxième produit contre le feu bactérien. Trois semaines après l'homologation de l'antibiotique à base de streptomycine, le traitement à base de levures Blossom Protect a ainsi reçu le feu vert officiel. Les producteurs bio disposent donc maintenant d'un produit qui permettra de protéger les arbres fruitiers à pépins contre cette redoutable maladie. La levure qu'il contient, *Aureobasidium pullulans*, se trouve aussi naturellement à la surface des pommes, et elle est inoffensive pour les hommes, les animaux et l'environnement.

Avec trois ou quatre traitements des arbres, Blossom Protect a démontré dans les essais un taux d'efficacité de près de 80 pour-cent, donc tout à fait comparable à celui de la streptomycine. Il faut bien compter 200 francs par traitement et par hectare. Ce produit pourrait aussi être intéressant pour les arboriculteurs conventionnels qui ne veulent ou ne peuvent pas utiliser des antibiotiques.

La société Andermatt Biocontrol, qui vend en Suisse ce produit fabriqué dans le sud de l'Allemagne, demande aux arboriculteurs de passer commande le plus vite possible pour que les livraisons puissent être faites à temps. Si le produit n'est pas utilisé cette année, il peut être stocké jusqu'à l'année prochaine. comm.

- Sirop de fruits
- Drêches de brasserie, drêches 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

Cela signifie-t-il que les fermes Bio Suisse peuvent acheter autant de fourrages de fermes Bio Fédéral qu'elles veulent au lieu des fourrages Bourgeon?

» Non, il n'y a pas de changement dans ce domaine. L'utilisation des composants fourragers mentionnés dans l'annexe 5 du Cahier des charges de Bio Suisse comme provenant de fermes Bio Fédéral ou PER était déjà limitée à 5 pour-cent avant 2008. Rien ne change en cas d'achats provenant de fermes Bio Fédéral. Le total de l'ensemble des fourrages Bio Fédéral et non bio ne doit pas dépasser 5 pour-cent de la MS de la ration annuelle des ruminants.

Christoph Fankhauser,
Bio Suisse



Cure de suissitude pour le Bourgeon

Pour les produits suisses, le Bourgeon muni du complément de la marque «Croix Suisse» peut être utilisé dès maintenant. Un logo de transition est déjà disponible, et le logo définitif sera approuvé lors l'AD du 23 avril. Ce complément de la marque est très demandé tant par la transformation que par le commerce. La Coop devrait adapter ses emballages au cours du printemps. «Ce nouveau logo nous permettra de mieux nous démarquer de la concurrence, c.-à-d. surtout des produits biologiques importés et des autres marques bio», explique Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse. Même si d'autres éléments de la présentation de Bio Suisse doivent aussi changer, le Bourgeon lui-même ne sera pas modifié. lid



Tournée des champions 2008 – Qui veut venir?

C'est la deuxième fois que la caravane publicitaire de Bio Suisse part en tournée suisse avec des produits Bourgeon de saison. Les produits pourront être dégustés dans des lieux très fréquentés de plusieurs villes suisses allemandes et suisses romandes. Cette proximité directe avec les consommatrices et les consommateurs est une composante importante de la campagne publicitaire de Bio Suisse intitulée «Les champions de la nature». Pour la tournée de cette année, nous cherchons des paysannes et paysans bio désireux d'y participer à un ou plusieurs endroits. Si vous aimez le contact avec les gens, prière de vous adresser à Flavia Müller, courriel flavia.mueller@bio-suisse.ch, tél. 061 385 96 51. jf

Flavia Müller vous donnera volontiers de plus amples renseignements sur le calendrier, les horaires et la rémunération. Nous cherchons aussi encore des produits à distribuer pendant cette tournée. Flavia Müller vous renseignera aussi à ce sujet.



La région du Lac de Constance ne veut pas d'OGM

L'initiative «Gentechnikfreie Bodenseeregion» (Région du Lac de Constance sans OGM) exige par voie de pétition que la Conférence internationale du lac de Constance (Internationale Bodenseekonferenz IBK) ancre dans son concept directeur l'exclusion des OGM agricoles dans la région. L'idée est largement soutenue par la politique, l'économie et la société civile. Avant tout le monde, le Land autrichien du Vorarlberg a garanti son soutien actif. «Renoncer consciemment aux OGM agricoles protégera la biodiversité et ouvrira de nouveaux marchés à notre agriculture et à nos entreprises agroalimentaires», soulignait ainsi lors d'une conférence de presse Erich Schwärzler, le conseiller du Land responsable de l'énergie, de la protection de l'environnement et de l'agriculture. La loi du Vorarlberg sur la protection de la nature interdit toute dissémination d'OGM. comm.

La pétition peut être téléchargée depuis www.gentechnikfreie-bodenseeregion.junique.at.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

PROGANA: Vendredi 11 avril
Renseignements
 Après de Charly Beyeler,
 tél. 079 471 45 91, courriel
 info@progana.ch, www.progana.ch

FOIRES ET MANIFESTATIONS

Journée mondiale de la souveraineté alimentaire Pour une agriculture de proximité!
Date
 Jeudi 17 avril 2008, 16.00 – 20.30
Lieu
 Université de Fribourg, 1700 Fribourg
Programme
 Les 19 associations de l'agriculture contractuelle de proximité de Suisse romande organiseront ce jour des manifestations pour le grand public. Dans le canton de Fribourg, l'association Notre Panier Bio coordonne en collaboration avec Bio Fribourg et d'autres organisations une journée consacrée à la souveraineté alimentaire.
Organisation
 Notre Panier Bio
 Institut agricole de Grangeneuve, Posieux
Informations et programme détaillé
 bio-conseil.ch Sàrl, Chemin des Vernes 32, 1663 Pringy, tél. 026 921 30 72, courriel info@no-spam.bio-conseil.ch

Marché des plantons
Date
 Samedi, 26. avril 2008, 09.00
Lieu
 Musée national suisse, Château de Prangins, 1197 Prangins/VD
Organisation
 Pro Specie Rara
Programme
 Cette année, la vente de plantons est placée sous le thème des légumes décoratifs. Chou palmiste, aubergine bambino, tomate orange à gros fruits - cette saison, vos planches de légumes ou vos caissettes de balcon seront belles et bonnes!

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

27^{ème} FOIRE éco BIO d'Alsace
Thème de l'année: L'Avenir sera BIO
Plus de 70 conférences et ateliers
Date
 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

EXCLUSION DES OGM

Conférences à l'enseigne des Communes sans OGM
Dates et lieux
 ■ Jeudi 24 avril 2008, 20.00, Kinderstube, Université Miséricorde de Fribourg, Rue de l'Hôpital 4, 1700 Fribourg
 ■ Jeudi 8 mai 2008, 20.15, Salle de commune du Vampire, Rue des Petits Epineys, 1920 Martigny

■ Mercredi 21 mai 2008, 20.15, Salle du Soleil, Rue des Moulins, 2800 Delémont
Programme
 Depuis deux ans, une petite centaine de communes suisses se sont déclarées sans OGM. Tous les agriculteurs y ont signé une déclaration dans laquelle ils renoncent à utiliser des OGM. Pour rappeler le sens de cette démarche et en relancer l'idée dans d'autres communes, StopOGM prépare une série de conférences-débats. Occasions de réfléchir aux problèmes que posent les OGM et aux avantages de garder une agriculture et un environnement sans OGM. L'entrée est gratuite.
Intervenant-e-s
 ■ 24.04.2008: Catherine Morand, Responsable Antenne romande de SWISSAID, «L'histoire tragique du coton transgénique en Inde».
 ■ 08.05.2008: Frédéric Brand, président de l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP, «Les AOC doivent-elles exclure l'utilisation des OGM?»
 ■ Eric Meunier, rédacteur d'Inf'OGM, Paris, «Les arbres transgéniques: utopie ou réalité?»
Renseignements
 Güldeniz Üregen
 tél. 032 852 08 64, courriel
 guereggen@no-spam.stopogm.ch

VISITES DE CULTURES

État des cultures, désherbage, fumure
Date
 Jeudi 3 avril, 09.30
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, 09.30
Lieu
 Pomy VD, chez Robert Richardet
Programme
 Essais de fumure du colza, spécificités de la culture biologique des pommes de terre, cultures sarclées.
Coûts
 Activité gratuite
Responsable
 FormaPro et Bio-Vaud
Renseignements
 Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19, courriel c.bovigny@prometerre.ch

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



L'OMC et le libre-échange agricole sont des concepts élitaires

» La conseillère fédérale Doris Leuthard et le directeur de l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture) Manfred Böttsch plaident en faveur d'un accord de libre-échange agricole avec l'UE. L'Union Suisse des Paysans et des milliers de familles paysannes se dressent contre cet accord qui aura pour conséquence de détruire inutilement de nombreuses existences.

L'UDC exige dans son communiqué de presse la mise en place d'une politique agricole indépendante de celle de l'UE, qui applique le mandat constitutionnel donné à l'agriculture et qui garantisse au minimum le maintien du taux d'autoapprovisionnement actuel. L'UDC combattra par voie de référendum un éventuel accord de libre-échange.

L'OMC et l'accord de libre-échange agricole prévu avec l'UE sont des concepts élaborés par une élite de l'establishment politique, administratif et économique des pays concernés. Plus on va de l'avant, plus ces concepts sont voués à l'échec. Le peuple, et spécialement les agriculteurs, en ont plus qu'assez de ce genre d'accords et savent très bien qu'il est idiot et inutile de transbahuter les marchandises agricoles d'un bout à l'autre de la planète. Les produits régionaux vendus dans la région gagnent toujours plus en importance. Les arguments contre les accords susmentionnés sont évidents, car ils ne profitent qu'aux grandes nations industrielles et commerciales.

Walter Gisler, Lucerne, et des sympathisants

Ceux qui roulent à contresens sont des gens qui mettent la vie des autres en danger. Comparer les familles paysannes qui renoncent au label bio à ce genre de chauffards est plus que du cynisme. Une telle décision présuppose une mûre réflexion. Les familles paysannes risquent en outre de voir leur voisinage les traiter de ratés qui ne réussissent plus à appliquer toutes ces directives qui se modifient d'année en année. Ou alors, ils en ont marre de ces directives souvent très compliquées et bureaucratiques et ils continuent l'agriculture biologique, mais simplement sans label.

Voilà pourquoi je ressens la déclaration d'Alfred Schädli comme déconnectée de la réalité, théorique et arrogante.

À propos de cette lettre de lecteur:

Quelqu'un de l'appareil de Bio Suisse a-t-il jamais contacté personnellement le paysan? Ou s'est-on contenté de voir un ordinateur anonyme cracher rappel sur rappel pour finalement vomir la sentence du retrait du certificat? C'est donc ça Bio Suisse, cette organisation qui prétend garantir la durabilité et se soucier de tout ce qui vit? Il me semble que toute entreprise confrontée au départ de sa clientèle commence tout simplement par se demander ce qu'elle fait faux, mais ici, au lieu de cela, on nous rabâche les oreilles avec ces nouveaux concepts directeurs qui ont l'air si compliqués à définir. Ma question: Bio Suisse est-elle là pour les producteurs bio, ou ne serait-ce pas maintenant l'inverse?

Magdalena Schatzmann, Diemtigen

Cherche

Homme ou femme polyvalent-e pour ferme Bourgeon. Expérience agricole et maraîchère. Vaches mères, marché, grandes cultures et maraîchage. Si désir, gestion indépendante du marché, tél. 062 927 16 78

Aimes-tu les machines, est-tu habile de tes mains, aimerais-tu travailler dans les grandes cultures et les cultures maraîchères, et de temps en temps avec les vaches? Le bio n'est pas un mot étranger pour toi? Nous te proposons **un nouveau défi comme employé agricole!** Entrée début juin 2008 ou à convenir. Logement indépendant à disposition. Pour en savoir plus: Christoph Hauert et Eva Ulm, Gerbehof, 4578 Bibern, tél. 032 661 18 08, 079 216 58 75

La Fondation Puureheimet Brotchorb cherche dès mars ou selon entente **un-e jeune agriculteur-trice** avec formation ou expérience en élevage bovin et en cultures fourragères. Le «Brotchorb» est une ferme biodynamique diversifiée avec mandat social. Stiftung Puureheimet Brotchorb, Sepp Thalman, Hinterbucheneegg, 8143 Stallikon, tél. 044 710 98 92, www.puureheimet.ch

PETITES ANNONCES ■

Offre

DEXTER – La petite vache idéale pour la montagne: À vendre **vaches mères et génisses avec cornes** dans toutes catégories de prix, tél. 071 977 17 47 vers 13 heures et après 20 heures

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 ou tél. 076 544 39 17

À vendre environ **30 balles rondes de foin et de regain**. Étienne Reymond, Aclens, tél. 021 869 95 21

À vendre **planteuse de pommes de terre Haruwy** 2 rangs avec socs butteurs et **planteuse automatique de pommes de terre Cramer Samro** 2 rangs, tél. 078 647 57 76

Arrogance fatale

À propos de l'éditorial «Bio à contresens», bio actualités n° 1, janvier 08

» Dans le dernier bio actualités, l'éditorial d'Alfred Schädli compare les paysans et paysannes qui quittent le bio à des «chauffards qui roulent à contresens». Et quelques pages plus loin on peut lire la lettre de lecteur d'un paysan qui s'est fait retirer son certificat pour un manquement purement administratif. Des mondes de différence! Il me semble que l'expression «chauffards qui roulent à contresens» cache une arrogance fatale et une simplification confortable des réalités.

IMPRESSUM

bioactualités

17^{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 Alföldi (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.



BIO 01 10 05

UFA

Composés minéraux UFA
pour exploitations

Notre nouvel assortiment

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

Dans votre **LANDI**

www.ufa.ch

BlossomProtect™

contre le feu bactérien

Commandes avant le 15 mars auprès de:

Andermatt Biocontrol

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

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

Lüchingen

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 remotes 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 remotes 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, remotes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!

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