

bioactualités ^{2/13}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MARS

La flambée du feu bactérien Page 4

Étude variétale: De l'orge de brasserie pour les régions de montagne Page 10





©marque enregistrée par W. Neudorff GmbH KG
 contient 3% phosphate ferrique

SLUXX®

Nouvel appât biologique contre les limaces

- nouveau mode d'action
- attractivité élevée
- densité élevée d'appâts
- bonne tenue à la pluie

Andermatt Biocontrol SA
 Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
 téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Sécurité

avec les composés minéraux UFA

gratuit 50 kg sel bétail par 100 kg de composés minéraux UFA, jusqu'au 11.05.13

- UFA 293** riche en phosphore, avec biotine naturelle
- UFA 295** équilibré
- UFA 197** riche en calcium
- UFA 994** riche en magnésium
- UFA 995** riche en sélénium, pour la démarrage bacs à lécher
- UFA 999** Magnésium
- CAKEBLOC** Magnésium

ACTION

ufa.ch

Dans votre **LANDI**

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!



Visitez notre site internet: vous y trouverez des informations acutelles pour les clients et les fournisseurs!
www.hosberg.ch

KAG freiland
das Bio-Produktions-Label



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: kundendienst@lsag.ch

Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen

Jakob Spring, Kollbrunn

Urs Huser, Dietschwil

Natel 079 222 18 33

Natel 079 406 80 27

Natel 079 339 24 78

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO®

Nous cherchons toujours

- Remontes d'engraissement provenant de troupeaux allaitants ou laitiers avec prime de qualité intéressante en fonction des résultats d'abattage
- Nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO pour les formes de production suivantes: achat de remontes d'engraissement pour engraissement de finition, production laitière ou troupeau allaitant avec engraissement de finition (cf. www.lsag.ch)
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

Vos avantages:

Intéressantes possibilités d'écoulement dans le programme Bœuf de Pâturage BIO.

Nous commercialisons:

Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étaal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



BIOSUISSE



PREMIUM QUALITY
Bœuf de pâturage

Feu bactérien et antibiotiques

Les arbres fruitiers vont bientôt reflleurir – et ce sera malheureusement la période infectieuse du feu bactérien. Les agriculteurs doivent lutter pour la santé de leurs pommiers et poiriers. Les paysans bio le font en utilisant des produits alternatifs et en comptant sur les défenses immunitaires naturelles tandis que de nombreux producteurs conventionnels traitent avec un antibiotique, la streptomycine.

L'inquiétude des arboriculteurs est compréhensible car la menace peut être existentielle. La minimisation des dangers liés à l'utilisation des antibiotiques pratiquée par diverses organisations et

autorités lorsqu'elle a été autorisée en 2008 l'est beaucoup moins.

On en sait plus aujourd'hui. Pendant les années et dans les régions où on a utilisé beaucoup de streptomycine, il a fallu «éliminer» des tonnes de miel plein de résidus. Et ce que personne

ne pensait possible est arrivé: On a trouvé des traces de streptomycine jusque dans des pommes mûres, donc, *nota bene*, six mois après le traitement sur la fleur!

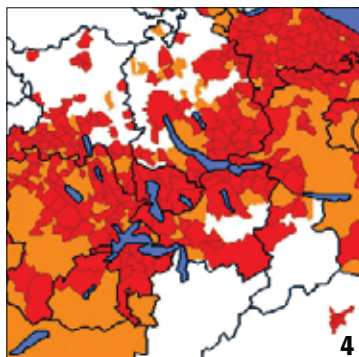
Les résidus ne sont que les symptômes mesurables de la problématique. La formation insidieuse de résistances aux antibiotiques chez l'homme et l'animal est plus inquiétante. Les résidus peuvent contaminer la chaîne alimentaire par le miel et les fruits, mais au nom de quoi devraient-ils éviter l'herbe et donc les fourrages? Et on ne sait absolument rien sur les effets de ces antibiotiques lâchés dans la nature. Comment influencent-ils la (micro)biologie du sol, qui est la base même de la fertilité de la terre et de la qualité des aliments?

Pour les paysannes et paysans bio, c'est clair: pas question de disséminer des antibiotiques dans la nature. Ils paient cher leur cohérence en ayant beaucoup plus de travail, de frais et de risques: davantage de contrôles et de tailles de nettoyage dans les arbres, pertes de rendements et d'arbres, testage de produits alternatifs – souvent sans succès. Leur engagement mériterait mieux que les moqueries ou le silence. Ils contribuent ici et maintenant à promouvoir les alternatives respectueuses de la nature. Car il peut se passer encore des années avant que des variétés résistantes ou des interdictions officielles mettent fin à l'utilisation des antibiotiques.



Hans-Ruedi Schmutz, responsable Fruits à Biofarm, membre de la CT Fruits

bioactualités



4



8



9



20

ICI ET MAINTENANT

4 Vivre avec le feu bactérien dans le pays

Stratégie de lutte suisse, prévision des infections, paquet de mesures, essais avec des produits alternatifs, variétés résistantes: État des lieux pour les vergers biologiques suisses.

7 Pommes de table: Grosse récolte en vue

On s'attend de nouveau à une grosse récolte de pommes pour cet automne. Les représentants des producteurs, de la CT Fruits de Bio Suisse et du commerce de gros et de détail se sont réunis pour savoir comment éviter d'avoir trop de pommes bio.

PRODUCTION

10 Étude sur les variétés d'orge de brasserie

La culture biologique de l'orge de brasserie à plus de mille mètres d'altitude est une réussite dans les Grisons. Une étude variétale de trois ans menée dans les fermes Bourgeon est maintenant terminée.

MARCHÉ ET CONSOMMATION

12 Les exportateurs suisses à la foire BioFach

13 Importations labellisées Bourgeon

Comment fonctionnent les contrôles à l'étranger? Deuxième volet de la série sur les importations.

14 La conception des événements publicitaires

Premier volet d'une nouvelle série sur la gestion événementielle.

BIO SUISSE

16 Le commerce équitable revient devant l'AD

La directive «Commerce équitable» de 2010 a été modifiée pour tenir compte des expériences pratiques. L'Assemblée des délégués vote le 17 avril.

RUBRIQUES

8 Transformation et commerce

9 Conseils

20 Brèves

21 Petites annonces

22 Agenda

23 Impressum

Photo de couverture: Jeune poirier haute-tige infecté par le feu bactérien dans le canton de Lucerne. Petite photo: Choquet de fleurs infectées sur un pommier basse-tige.

Photos: Hans-Jakob Schärer

Feu bactérien: Tirer tous les registres en cas de menace

Il est dans notre pays depuis 1989, depuis lors surtout en Suisse orientale et centrale – le feu bactérien menace chaque année les cultures de fruits. Il semble qu'on doive apprendre à vivre avec cette maladie bactérienne, mais le peut-on? État des lieux pour l'arboriculture fruitière biologique.

Il y a bientôt un quart de siècle – c'était en 1989 – que le feu bactérien a été officiellement identifié pour la première fois en Suisse. C'était à Stein am Rhein, dans le canton de Schaffhouse. Cette maladie bactérienne s'est depuis lors répandue et établie dans notre pays. La Suisse orientale et centrale est la plus touchée et il faut s'attendre chaque année à des cas avec des dégâts importants. La Suisse romande a jusqu'ici réussi à éviter une généralisation du feu bactérien, mais on y trouve aussi toujours plus de cas. On a par exemple vu l'année passée du feu bactérien sur fruits à pépins pour la première fois dans le canton de Vaud.

Le nombre de foyers de feu bactérien en une saison dépend notamment des conditions météorologiques pendant la floraison des différentes plantes-hôtes. Les cotonéasters ont par exemple été fortement touchés en 1997 parce que le temps était chaud et humide pendant leur floraison, et les conditions d'infection ont été idéales pendant la floraison des pommiers en 2000 et en 2007. Il y a aussi eu des années comme 1999, 2004 ou 2010 où il n'y a quasiment pas eu d'infections parce que les conditions y étaient défavorables.

Nous devons cependant tabler sur une moyenne de deux à trois années par décennie avec des conditions optimales pour le feu bactérien et où les attaques

peuvent être extrêmement fortes. La dernière année de très forte attaque était 2007. Rien que dans le canton de Zoug, plus de 1500 pommiers et poiriers haute-tige et plus de 7500 arbres fruitiers dans des vergers intensifs ont dû être abattus et brûlés à cause du feu bactérien.

Stratégie de lutte: Prévenir, éradiquer, endiguer

La bactérie responsable du feu bactérien, *Erwinia amylovora*, est un organisme dit de quarantaine. La maladie doit être annoncée, et la lutte est à la fois obligatoire et définie par la loi. La stratégie de lutte suivie généralement en Suisse comporte trois niveaux: prévenir, éradiquer et endiguer. La lutte contre le feu bactérien est coordonnée et surveillée par les services cantonaux de protection phytosanitaire. Différentes zones d'intervention sont définies en fonction de la propagation et de l'apparition répétée du feu bactérien.

- L'éradication est l'objectif visé dans les **régions exemptes** où les foyers infectieux sont isolés. Cela signifie que les plantes attaquées y sont assez strictement éliminées que ce soient des cotonéasters, des aubépines ou des vergers. C'est surtout la Suisse romande et du Nord-Ouest qui est encore considérée comme faisant partie de cette catégorie.
- Dans les **zones contaminées**, c.-à-d. où le feu bactérien apparaît régulièrement depuis plusieurs années, on cherche surtout à l'endiguer pour permettre à la production fruitière de se faire dans les meilleures conditions possibles. L'éradication totale du feu bactérien n'est plus à l'ordre du jour dans les zones contaminées.
- Le Valais, bien qu'un verger de poiriers infecté ait dû y être arraché l'année passée, est la dernière «*Zona protecta*», c.-à-d. une **zone protégée** où aucune plante-hôte du feu bactérien provenant d'une zone suisse ou étrangère non protégée ne peut être livrée (sauf avec le passeport phytosanitaire

spécial ZP-b2 qui doit être demandé à l'OFAG).

Le paquet de mesures

Cette stratégie de base et un effort financier considérable ont permis d'éviter ou au moins de retarder assez longtemps la propagation à grande échelle du feu bactérien. L'évolution de la situation a cependant montré que la lutte contre le feu bactérien ne peut réussir que si on prend tout un paquet de mesures directes et indirectes dont voici les principales:

- la réduction des quantités de matériel infectieux pendant l'hiver et au printemps,
- la protection contre l'infection des fleurs au moyen de produits phytosanitaires,
- la réduction des quantités de nouveau matériel infecté au début de l'été,
- la plantation de variétés robustes.

La recherche de produits phytosanitaires efficaces contre le feu bactérien tourne à fond depuis plusieurs années. Combattre les maladies bactériennes des plantes est difficile d'une manière générale, et on ne connaît quasiment pas d'alternatives au cuivre et aux antibiotiques.

L'arboriculture biologique se positionne clairement à ce sujet: pas d'antibiotiques en production végétale. Le recours à la streptomycine, un antibiotique efficace contre le feu bactérien, n'entre donc pas en ligne de compte en agriculture biologique. Cette matière active provoque chaque année des controverses, des complications et des coûts induits importants pour l'économie fruitière, pour les apiculteurs parce qu'ils ne peuvent pas commercialiser leur miel quand il est contaminé par de trop grandes quantités de résidus, et pour les cantons et la Confédération parce qu'ils doivent investir des sommes considérables pour la surveillance et le monitoring nécessaires pour garantir la sécurité des produits, de l'environnement et de l'homme.

Les stratégies biocompatibles pour la lutte directe se basent sur les produits

Un congrès scientifique

13th International Fire Blight Workshop

Dates

Du mardi 2 au vendredi 5 juillet

Lieu

EPF Zurich

Organisation

ACW, EPFZ, ISHS

Langue

Anglais

Coût

Environ 400 francs

Renseignements et inscriptions

Sur über <http://fireblight2013.org> ou www.agroscope.admin.ch/manifestations

déjà autorisés en bio contre le feu bactérien comme le Myco-Sin (argile acide), le cuivre et le Blossom Protect (à base d'un antagoniste, *Aureobasidium pullulans*, un champignon issu d'une levure). S'y rajoute un nouveau produit autorisé depuis 2013, Vacciplant, qui contient comme matière active de la laminarine, une substance extraite de l'algue *Laminaria digitalis* et qui agit comme stimulateur des défenses immunitaires naturelles pour induire une résistance, réalisant ainsi une sorte de «vaccination». Il a été prouvé que Vacciplant possède une efficacité partielle contre le feu bactérien et une efficacité complémentaire contre la tavelure.

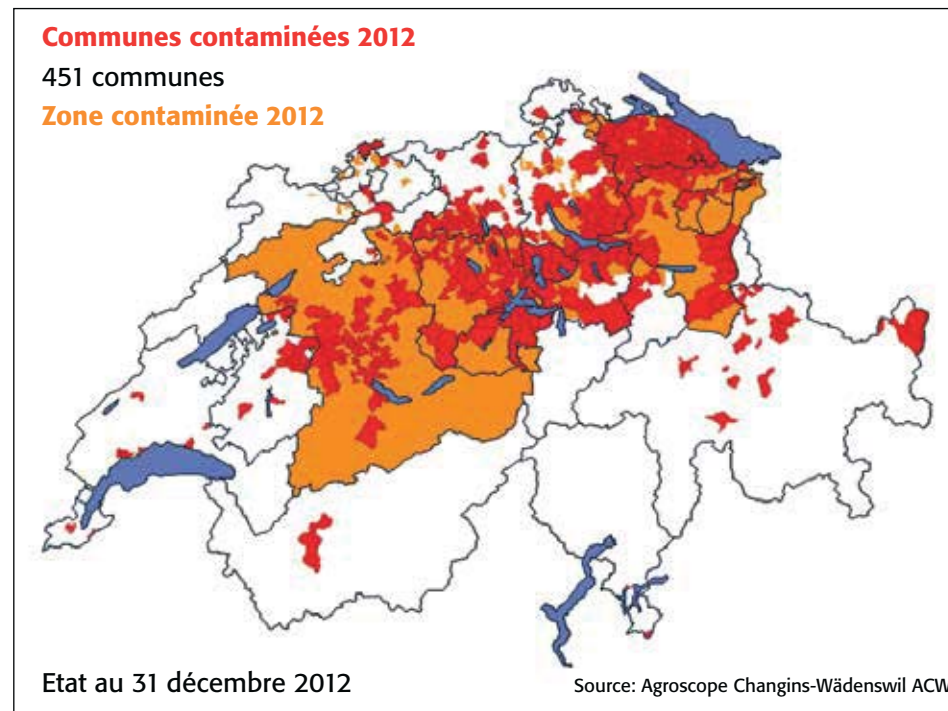
- Vacciplant s'utilise à intervalles réguliers depuis le débourrement jusqu'à la fin de la floraison.
- Un traitement au cuivre est recommandé au débourrement en cas d'attaque l'année précédente.
- Myco-Sin, qui est utilisé à partir de la préfloraison, possède une efficacité partielle contre le feu bactérien et la tavelure.
- Blossom Protect est utilisé pendant la floraison en fonction du risque d'infection selon «Maryblyt» (voir plus loin). Les levures antagonistes de ce produit occupent sur la fleur la niche visée par la bactérie responsable du feu bactérien et y créent un environnement qui lui est défavorable.

Si le risque infectieux est important, il faut tirer tous ces registres en choisissant les meilleurs moments et en optimisant la technique d'application.

Éteindre le feu avec de la chaux? Ou le garroter avec du chanvre?

Sur demande de quelques arboricultrices et arboriculteurs bio engagés, le FiBL suit depuis 2009 des essais chez des praticiens pour tester des produits alternatifs comme la chaux éteinte ou l'extrait de chanvre. La faible pression infectieuse qui a caractérisé les années de ces essais pratiques n'a cependant pas permis de récolter les données qui auraient pu prouver une efficacité de ces produits contre le feu bactérien.

Des comptages effectués au cours de la saison 2010 ont montré que la chaux



éteinte n'a pas d'influence négative sur les auxiliaires, mais il n'y avait malheureusement pas non plus d'efficacité contre le feu bactérien. L'attaque n'a pas non plus pu être diminuée par rapport au témoin non traité dans un essai effectué en 2011 bien que les arbres aient été traités six jours consécutifs avec de la chaux éteinte pendant la période la plus dangereuse pour les infections (du 21 au 26 avril 2011).

Les résultats actuels de ces essais ne laissent pas non plus beaucoup d'espoir au sujet de l'extrait de chanvre.

Des producteurs bio veulent cependant poursuivre en 2013 ces essais avec de la chaux éteinte et de l'extrait de chanvre pour recueillir plus d'informations sur l'utilité de ces produits. Les arboriculteurs qui désirent participer à ces essais pratiques sont priés de prendre contact avec Hans-Jakob Schärer, FiBL, tél. 062 665 72 09, courriel hans-jakob.schaerer@fibl.org.

Prévisions des infections avec «Maryblyt»

Jusqu'à l'homologation de produits phytosanitaires pour la lutte directe contre le feu bactérien, ce modèle de prévision servait en Suisse essentiellement à déterminer le moment probable de l'apparition des premiers symptômes pour optimiser le contrôle des attaques sur les plantes-hôtes. Depuis l'homologation de la streptomycine et de l'antagoniste *Aureobasidium pullulans* contenu dans le produit Blossom Protect, l'utilisation de ce modèle prévisionnel pour optimiser la programmation des épandages de produits phytosanitaires a aussi été possible et importante.

Le modèle prévisionnel «Maryblyt» utilisé en Suisse et dans les pays voisins travaille avec des données de haute résolution fournies par un dense réseau de stations météorologiques et avec des prévisions météorologiques précises pour les deux à quatre prochains jours. Il fournit une très bonne base pour réagir rapidement en prenant des mesures de lutte directe contre le feu bactérien.

Pour pouvoir planifier encore plus efficacement les traitements phytosanitaires, on teste depuis quelques années si et jusqu'où un monitoring des fruits momifiés et des fleurs peut contribuer à estimer encore plus précisément le risque d'infection. Pour ce faire on récolte en février des fruits momifiés dans les vergers et on recherche la présence de la bactérie du feu bactérien. La deuxième étape consiste à prélever des fleurs et à les examiner pendant la nuit pour savoir dès le lendemain matin si et où il y a des bactéries infectieuses actives. Combinées aux conditions météorologiques actuelles, ces informations devraient permettre d'estimer encore mieux si un traitement est nécessaire immédiatement ou non. Encore en cours d'évaluation, la méthode n'est pas encore assez développée pour pouvoir être utilisée à grande échelle.

But: des variétés résistantes

Le but à long terme doit être de produire des fruits bio de haute qualité avec des variétés résistantes aux maladies et au stress, donc la sélection et le développement de variétés et de porte-greffe résistants au feu bactérien sont un axe important de travail pour la recherche et la branche.

i Adresses internet

- Concept de lutte de la Confédération, zones contaminées, interdictions de planter etc.: www.feubacterien.ch
- Prévisions des infections avec «Maryblyt»: www.feubacterien.ch → Services → Prévisions des infections forales

Le forcing effectué ces dix dernières années sur la sélection variétale et le testage des résistances des variétés de pommes et de poires a déjà permis que plus personne n'en soit réduit à devoir planter des variétés sensibles au feu bactérien.

térien. Un grand nombre d'anciennes variétés, notamment haute-tige, et toutes les variétés modernes pour la production de fruits de table sont testées sur leur sensibilité au feu bactérien, et les résultats de ces testages interviennent dans les recommandations pour les producteurs.

La liste variétale du FiBL pour les vergers haute-tige et celle pour la production de fruits de table ont été révisées – notamment en tenant compte de la sensibilité au feu bactérien (voir encadré).

Hans-Jakob Schärer, FiBL

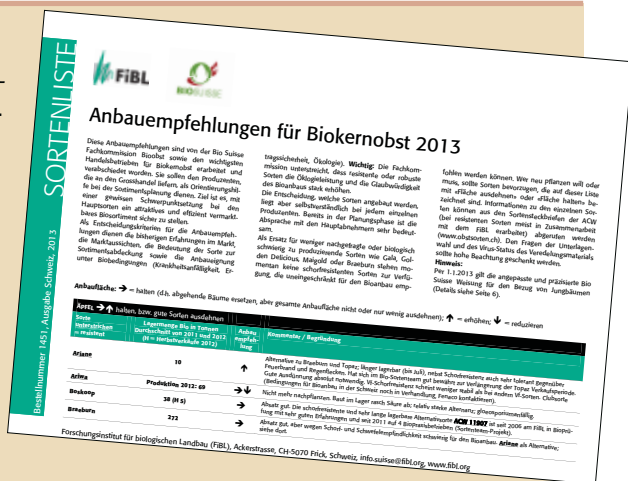
Recommandations variétales

■ Variétés pour les vergers haute-tige biologiques

La liste variétale pour l'arboriculture fruitière professionnelle et d'autoapprovisionnement décrit les variétés qui ont fait leurs preuves avec leurs sensibilités, les caractéristiques des fruits et d'autres particularités. Auteurs: Andreas Häseli, Hans Brunner, Véronique Chevillat, Heinrich Gübler. Éditeur:

FiBL, 2012, 13 pages, numéro de commande 1577.

➤ Cette liste variétale peut être téléchargée gratuitement sur www.shop.fibl.org (saisir le numéro de commande 1577 dans le champ de recherche). Un exemplaire imprimé peut être commandé pour Fr. 9.– plus frais d'envoi au même endroit dans la boutique du FiBL ou par tél. au 062 865 72 72, par fax au 062 865 72 73 et par courriel à info.suisse@fibl.org.



■ Recommandations variétales pour les fruits à pépins

Document de référence pour la planification assortimentale des arboriculteurs biologiques suisses qui livrent au commerce de gros. Il n'y avait jusqu'ici pratiquement aucune variété à la fois résistante au feu bactérien et commercialisable. La sensibilité au feu bactérien des nouvelles variétés n'est pas encore suffisamment bien connue.

Auteurs: Commission technique Fruite de Bio Suisse, Andi Häseli et Franco Weibel. Éditeurs: FiBL, Bio Suisse, 2013, 7 pages, numéro de commande 1451.

➤ Cette liste de recommandations peut être téléchargée gratuitement sur www.shop.fibl.org (saisir le numéro de commande 1451 dans le champ de recherche). Un exemplaire imprimé peut être commandé pour Fr. 4,50 plus frais d'envoi au même endroit dans la boutique du FiBL ou par tél. au 062 865 72 72, par fax au 062 865 72 73 et par courriel à info.suisse@fibl.org.

bioactualités



Le magazine du mouvement bio (agriculture, transformation, commerce). Paraît chaque mois avec deux numéros doubles (juillet et décembre). 24 à 32 pages pour des informations concises sur l'essentiel de la pratique. Éditeurs: Bio Suisse et FiBL

Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront Fr. 51.– (étranger: Fr. 58.–)

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature



Envoyer à Bio Suisse, Édition bio actualités, Peter Merian-Strasse 34, CH-4053 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, courriel edition@bioactualites.ch

Fruits: La branche veut éviter les surplus de pommes

On s'attend de nouveau à une grosse récolte de fruits à pépins cet automne. L'optimisation des estimations de récolte, un monitoring des stocks plus transparent, le relèvement des normes de qualité et des mesures promotionnelles dans le commerce de détail doivent contribuer à digérer la quantité – tel est le plan.

Et tous les deux ans ça recommence: À cause de l'alternance, les producteurs de pommes et de poires peuvent s'attendre à une grosse récolte toutes les années impaires. Et si en plus les conditions météorologiques sont optimales comme en 2011, ça suivra aussi sûrement qu'un amen à l'église: Il y aura trop de pommes bio sur le marché cet automne. Il est vrai qu'on le savait aussi à l'avance en 2011. Les estimations de récolte avaient montré que les quantités seraient trop grandes. Mais les avertissements logiques de ne stocker que de la première qualité n'ont pas toujours été suivis et dix pour cent des stocks avaient dû être pressés en jus, un allègement du marché qui avait fait mal au porte-monnaie.

La branche a quand même financé un sprint final au printemps 2012: De nouvelles mesures promotionnelles – pour la première fois sous forme de dégustations – soutenues par les arboriculteurs ont permis à Bio Suisse et à la Coop de redynamiser les ventes de pommes bio.

Les nouvelles actions devraient être plus efficaces

Après plusieurs ateliers avec des représentant-e-s de la production, de la CT Fruits, des grossistes et des détaillants, les estimations des récoltes et la surveillance des entrepôts doivent être améliorées. On aimerait aussi améliorer la promotion des ventes avec les détaillants. «Le but est d'éviter d'entreposer des surplus qui surchargeraient inutilement le marché plus

Des poires recherchées

Contrairement aux pommes Bourgeon, les poires Bourgeon sont recherchées même en cas de grosse récolte. «La surface actuelle de 55 hectares peine à couvrir une demande en constante progression et il y a régulièrement des lacunes dans l'approvisionnement», dit Benedikt Domeyer, le product manager Fruits de Bio Suisse. sj



Photo: Bio Suisse

Le marché pourrait absorber encore plus de poires Bourgeon.

tard», explique Benedikt Domeyer, le product manager fruits de Bio Suisse.

Concrètement, Bio Suisse et les représentants du secteur bio ont approuvé les mesures suivantes pour briser l'alternance et réguler les quantités entreposées:

- La surface des vergers de pommes de table Bourgeon atteint actuellement plus de 340 hectares. Il n'est actuellement pas souhaitable d'augmenter les surfaces.
- Taille d'hiver et renouvellement des vergers: Les producteurs ont été appelés par Bio Suisse à prendre toutes les mesures agronomiques possibles pour briser l'alternance.
- Augmentation des exigences de qualité: Si la récolte 2013 est tout de même très grosse, les pommes de table seront soumises à des exigences de qualités plus strictes. On n'entreposerait alors que des pommes de calibre 65–80 mm et dont la couleur et les défauts correspondent à la classe 1 SSE. Les fruits de reconversion des variétés Jonathan, Gloster, Rewena, Kidds Orange et Resista ne seront pas

acceptés. Il s'agit d'éviter absolument de presser des fruits qui ont été entreposés ou de limiter ces interventions à certaines variétés.

- Promotions spécifiques: Le souhait prépondérant de la branche est d'augmenter la part de marché des fruits bio de haute qualité interne et externe. Bio Suisse, qui a régulièrement des discussions à ce propos avec les détaillants, organise de plus en plus d'activités promotionnelles spécifiques pour les pommes bio. Ces promotions sont financées par les contributions spécifiques des producteurs de fruits à pépins Bourgeon qui ont de nouveau été prélevées sur la récolte 2012 après deux années de pause.

«Prendre des mesures sous forme de nouvelles exigences de qualité serait dur mais certainement efficace», trouve Andreas Brüllhardt, membre de la Direction de Seeobst AG, un des plus gros distributeurs de fruits bio. On ne pourra cependant commencer à estimer l'abondance réelle de la prochaine récolte qu'après la floraison.

Stephan Jaun



Photo: Alexandre Truffer

Pourrait-il si nécessaire fabriquer en bio n'importe quel produit à base de pomme de terre: Armand Ducaux, Responsable Qualité chez frigemo AG.

Frigemo SA, 2008 Cressier

Frigemo est une entité du groupe fenaco-Landi, qui appartient aux paysans suisses. Comme l'explique Armand Ducaux, le responsable de la qualité qui a répondu à nos questions, l'usine de Cressier, l'un des cinq sites de transformation de l'entreprise, est spécialisée dans les produits à base de pomme de terre.

1 Qu'est-ce qui vous pousse à transformer des produits bio?

Nous avons commencé en 1999. À l'époque, nous faisons partie des pionniers de la filière, car nos fournisseurs, les agriculteurs, nous ont sensibilisés à la culture biologique.

2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Non, les produits biologiques représentent environ 5 % de l'ensemble de nos produits surgelés. À Cressier, nous transformons plus de 50'000 tonnes de pommes de terre chaque année.

3 Quels produits transformez-vous?

Sur le site de Cressier, où nous ne travaillons que la pomme de terre, nous produisons en grande majorité des frites, mais aussi des flocons pour la purée et des spécialités (pommes duchesse, rôtis, etc.).

4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

À l'heure actuelle, il n'existe pas de grande demande spécifique pour des produits bio à base de pomme de terre. Toutefois, si le

marché le voulait nous pourrions produire des croquettes, des pommes soufflées ou n'importe quel autre dérivé de ce tubercule.

5 Comment avez-vous acquis les connaissances nécessaires pour transformer des produits bio?

Les cahiers des charges des organismes de certification sont suffisamment clairs et précis pour qu'une entreprise comme la nôtre puisse adapter ses processus de transformation du conventionnel au biologique.

6 Quelle est pour vous la différence entre la transformation des produits bio et conventionnels?

La principale difficulté du bio réside dans la variabilité qualitative et la contrainte d'utilisation rapide de la matière première. La pomme de terre conventionnelle peut être stockée pendant dix mois grâce à l'utilisation de produits qui empêchent la germination. Par contre, les pommes de terre issues de l'agriculture biologique ne peuvent pas être stockées plus de trois ou quatre mois. Or il n'y a qu'une récolte par année.

7 Y a-t-il des difficultés d'approvisionnement en matières premières et ingrédients biologiques?

Nos produits biologiques sont réalisés avec des pommes de terre suisses. Certaines années, en 2012 par exemple, la qualité laisse à désirer, ce qui nous impose de les transformer plus vite et pose des problèmes de stocks.

8 Connaissez-vous votre clientèle?

Nous travaillons avec des dépositaires qui connaissent bien leurs clients et disposons aussi d'un réseau de vendeurs qui ramènent des informations précises sur les demandes de notre clientèle.

9 Que demanderiez-vous à Bio Suisse ou au FiBL?

Outre la diversité des labels Bio qui est un problème récurrent, nous espérons que les contrôles de Bio Suisse restent suffisamment sérieux pour éviter les problèmes et préserver la confiance du public dans le bio. En effet, cette confiance est assez fragile et chaque scandale a des répercussions durables sur toute la filière.

Interview: Alexandre Truffer



Photo: Thomas Stephan, www.oekolandbau.de, © BLE

La subdivision des parcours pour mauvais temps et des pâturages en unités de 500 poules n'est provisoirement pas nécessaire en cas de construction d'un nouveau poulailler.

Bientôt plus de division des troupeaux dans les poulaillers?

Bio Suisse envisage d'augmenter la grandeur des troupeaux de 500 à 2000 poules pondeuses. Les producteurs qui construisent de nouveaux poulaillers ne doivent donc pour l'instant plus diviser les parcours pour mauvais temps et les pâturages en unités de 500 poules. La décision doit tomber d'ici cet automne.

En aviculture Bourgeon, les troupeaux peuvent compter au maximum 250 poules pondeuses. Dans les systèmes structurés tridimensionnels, c.-à-d. dans les poulaillers où l'eau et l'aliment sont distribués à plusieurs niveaux, la grandeur des troupeaux peut monter à 500 poules. Un poulailler peut comporter au maximum quatre troupeaux. La Commission technique (CT) Œufs et la Commission de labellisation agricole (CLA) de Bio Suisse envisagent de faire passer la grandeur maximale des troupeaux de 500 à 2000 poules dans les systèmes tridimensionnels. Cela signifierait qu'il n'y a plus besoin de subdiviser les troupeaux dans les unités de 2000 poules pondeuses.

Subdivision des pâturages provisoirement pas nécessaire

Suite à diverses demandes, la CLA de Bio Suisse a pris la décision suivante lors de sa séance du 8 février 2013: Les nouveaux poulaillers de ponte construits par les fermes Bourgeon ou en reconversion ne

doivent provisoirement plus comporter de subdivisions des parcours pour mauvais temps et des pâturages en unités de 500 poules. La subdivision doit par contre toujours exister dans le poulailler lui-même et dans la zone de climat extérieur qui en fait partie. Et la subdivision peut attendre dans les poulaillers existants où

les troupeaux ne sont pas encore totalement séparés. Cette disposition est valable jusqu'à fin 2013.

Si Bio Suisse devait décider de conserver la subdivision des troupeaux en unités de 500 poules, la CLA octroierait un délai pour la réaliser.

Beatrice Scheurer-Moser et Res Bärtschi

Règles prévues si la grandeur des troupeaux passe à 2000 poules pondeuses

Le projet de nouveau règlement pour les poules pondeuses prévoit les mesures suivantes en contrepartie de l'abrogation de la subdivision des troupeaux dans les poulaillers de 2000 pondeuses:

■ Places ombragées

- Les poules doivent pouvoir atteindre une structure en parcourant au maximum 20 mètres depuis n'importe quel point du pâturage (instinct de fuite).
- À long terme, 80 % des structures doivent être des buissons et des arbres. Il faut les compléter par des installa-

tions techniques tant qu'ils n'ont pas atteint la grandeur nécessaire. Les structures peuvent être techniques dans le cas des poulaillers mobiles.

- Chaque structure doit offrir au moins 2 m² de surface ombragée.

■ Régénération des pâturages

- Au maximum 30 % de la surface minimale de pâturage peuvent être exclus temporairement pour assurer la régénération de l'herbage.

■ Cours d'exercice

- Une cour d'exercice sera exigée à partir de 450 poules.

Variétés d'orge de brasserie pour les régions de montagne

Cultiver de l'orge de brasserie à plus de 1000 mètres d'altitude est devenu une niche importante dans les Grisons. La variété Quench pourrait prochainement remplacer l'ancienne variété Ria. Tel est le résultat de trois ans de testage de variétés dans des fermes Bourgeon des Grisons.

Voilà dix ans qu'on cultive de l'orge de brasserie en région de montagne, et la surface atteignait 32 hectares au total en 2012. C'est la brasserie Locher d'Appenzell qui est à l'origine de ces cultures parce qu'elle voulait faire de la bière avec de l'orge du pays et qu'il n'y avait pas d'orge de brasserie suisse.

On avait d'abord pensé à la partie saint-galloise de la vallée du Rhin, mais il a vite été clair que la culture de l'orge de printemps y est trop difficile parce que la pression des maladies y est trop forte. Une collaboration s'est donc développée avec la coopérative Gran Alpin, qui cultive avec succès depuis 1987 de l'orge de printemps en zone de montagne pour son orge perlé.

Ria a longtemps été la variété principale

La variété Ria était la variété favorite pendant toutes ces dernières années, mais il était prévisible qu'il n'y aurait plus de semences à partir de 2012. Et un changement de variété s'imposait aussi à cause de l'augmentation des problèmes de rouille noire et de maladie des stries rectangulaires.

Ueli Heinrich et Andi Schmid de Bio

Grischun ont organisé en 2009 le testage de nouvelles variétés. L'agronome Padruot Fried et le biologiste Peer Schilperoord ont testé les variétés de 2010 à 2012 en collaboration avec la station de recherches Agroscope Reckenholz et l'école d'agri-

culture Plantahof. Cette étude variétale a été financée par Bio Suisse, le service de l'agriculture du canton des Grisons, la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FP) et la section grisonne de Pro Natura.

Variétés testées

Variétés	Années de testage		Sélectionneur	Pays	Année d'homologation	Culture recommandée	
Conchita	2010		KWS Lochow	DE	2007	Non	
Grace	2010		Ackermann	DE	2009	Non	
Margret	2010		Saatbau Linz	AT	2003	Non	
Marthe	2010		Nordsaat	DE	2005	Non	
Extase	2010	2011	Lemaire-Deffontaines	FR	2004	Non	
Primadonna	2010	2011	Saatzucht Firlbeck GmbH	DE	2006	Non	
Ria	2010	2011	Saatzucht Hadmersleben	DE	1998	Non	
Quench	2010	2011	2012	Syngenta Seeds GmbH	DE	2006	Oui
Streif	2010	2011	2012	Streng	DE	2007	Oui
Sunshine	2010	2011	2012	Josef Breun	DE	2009	Non
Bambina		2011	2012	KWS Lochow	DE	2009	Ouvert
Rasmusson*		2011		Minnesota University	USA	2008	Non
Beatrix			2012	Nordsaat	DE	2004	Ouvert
Tatum			2012	Minnesota University	USA	2010	Non

Liste des variétés d'orge de brasserie testées et recommandation pour les régions de montagne.

* Rasmusson est une variété à six rangs et à barbes lisses. Toutes les autres variétés d'orge de brasserie sont à deux rangs et à barbes rugueuses.

Deux ans de comparaison en essais exacts

	Rendement	Rendement relatif	Longueur des plantes	Teneur en protéine
	dt / ha	%	cm	%
EXTASE	37,2	112,4	77,9	12,4
PRIMADONNA	37,8	114,5	73,8	12,4
RIA	32,7	100,0	77,5	13,2
QUENCH	45,9	139,0	67,5	11,7
STREIF	41,9	126,9	67,5	12,5
SUNSHINE	39,3	118,7	74,2	13,1
PPDS 1 %	2,1	6,5	2,3	0,7
Nombre d'observations	12	4	12	12
Nombre de lieux	4	4	4	4

Comparaison des résultats des deux années d'essais exacts 2010 et 2011.

PPDS (la plus petite différence significative) 1 % = les différences entre deux variétés sont significatives avec une probabilité de 99 % si elles dépassent la valeur indiquée dans cette ligne.



Photo: Peer Schilperoord

Testage des variétés: Semis à Andeer le 28.04.2012 sur le domaine d'Andreas Melchior. Contrôle de la profondeur du semis: à gauche Fritz Käser, Agroscope ART, et à droite Peer Schilperoord.

Une chance pour la nature et l'économie de montagne

Le nombre des cultures pratiquées et des variétés cultivées en montagne n'a cessé de diminuer et les grandes cultures y ont quasiment disparu. Leurs avantages sont suffisants pour avoir convaincu FP et Pro Natura de soutenir cette étude variétale pour contribuer au maintien de cette forme traditionnelle d'agriculture.

L'utilité de ces efforts est manifeste: Les agriculteurs ne produisent pas seulement des denrées alimentaires, mais aussi de la paille et des fourrages pour leurs propres fermes. En plus de la brasserie Locher, deux brasseries locales, Biervision à Monstein et Bieraria à Tschlin, commandent aussi maintenant de l'orge de brasserie Grand-Alpin.

Variétés allemandes, françaises, autrichiennes et américaines

Il n'y a pas encore de sélection spécialement prévue pour la culture de l'orge de brasserie en conditions bio. La variété française Extase est la seule à être conseillée par l'obteneur aussi bien pour l'agriculture conventionnelle que biologique.

Les variétés ont été testées dans des essais exacts et dans la pratique. Les essais exacts en microparcelles avec trois répétitions ont été réalisés sur le domaine Bourgeon de Daniel Berther à Alvaneu dans l'Albulatal et sur celui d'Andreas Melchior à Andeer dans le Schams. Les parcelles faisaient 9,3 m², la densité de semis 450 grains au m², les semis ont été faits en avril dès que le temps le permettait, et la récolte a été effectuée pendant la deuxième moitié du mois d'août. Sarclage et désherbage ont été faits à la main. La station de recherches Agroscope Reckenholz-Tänikon a traité les échantillons récoltés et effectué la mise en valeur statistiques des données. Les essais pratiques ont été mis en place sous forme d'essais en bandes dans des champs d'orge. Il y en a eu en Engadine à Ardez chez Gian Campell et Men Janett, à Ftan chez Cla Denoth, à Scuol chez Jon Roner, à Ramosch chez Victor Peer ainsi que dans l'Albulatal à Bergün chez Martin Nicolay et à Lantsch chez Simon Willi.



Photo: Peer Schilperoord

Testage des variétés: Champ d'essai à Alvaneu le 17.06.2011 sur le domaine de Daniel Berther.

Les nouvelles variétés ont de meilleurs rendements

La comparaison avec Ria (voir «Deux ans de comparaison en essais exacts») montre que les nouvelles variétés fournissent des rendements significativement plus élevés, sont généralement plus courtes et ont une teneur en protéine plus basse. Pour l'orge de brasserie, la teneur en protéine ne devrait pas dépasser 11,5%. Ria avait fait ses preuves comme orge de brasserie malgré une haute teneur en protéine. Les nouvelles variétés ont des tiges très courtes.

La pression naturelle des maladies variait fortement selon les années et les endroits. L'année 2010 était très favorable à la rouille noire, et c'est à Ardez que la pression infectieuse était la plus forte. De l'épine-vinette, l'hôte intermédiaire de la rouille noire, pousse juste à côté du champ. En 2011, Ria et Extase ont été massivement touchées par la maladie des stries rectangulaires et par la septoriose dans les essais en bandes de Lantsch et de Ftan alors que Quench était nettement moins sensible. En 2012, la troisième année, Sunshine a été fortement touchée par la septoriose de l'épi, ce qui a provoqué de

grosses pertes peu avant la récolte parce que les tiges se brisaient au dernier nœud. La variété Extase était la plus précoce et avait la plus longue paille, mais elle a été éliminée à cause de ses fortes variations de rendements et de sa sensibilité à la maladie des stries rectangulaires.

Quench: Bonne pour succéder à Ria

Avec ses rendements nettement plus élevés et sa plus faible sensibilité à la rouille noire, à la maladie des stries rectangulaires et à la septoriose, la variété Quench succédera avantageusement à Ria. Quench talle extrêmement bien, ce qui selon les agriculteurs lui permet de produire d'étonnamment bons rendements en paille bien qu'elle ait des tiges courtes.

Malgré tous ces bons résultats, Quench a aussi des inconvénients: Cette variété a été sélectionnée pour l'agriculture conventionnelle, et elle ne peut pas exprimer tout son potentiel de rendement quand elle est cultivée en montagne et en conditions bio. Les plantes ont de la peine à faire sortir complètement les épis de leur gaine foliaire et leur force de croissance est trop faible. Avec 20% de la surface de multiplication, Quench faisait partie en 2011 des variétés les plus cultivées en Allemagne.

i Tous les résultats de ces essais peuvent être téléchargés depuis www.granalpin.ch → Dokumente.

Peer Schilperoord



Photo: zig

Exportations bio: Bonne image mais pression sur les marges

Sirop de sureau, yogourt au lait de brebis: Les produits biologiques suisses sont appréciés en Allemagne. Une visite à la BioFach de Nuremberg montre que les exportateurs suisses ressentent néanmoins la pression sur les marges et les taux de change défavorables.

Que ce soit pour présenter des produits ou des services, participer à des débats, entretenir ses réseaux ou simplement trouver de l'inspiration, plus de 40'000 spécialistes de plus de 100 pays visitent chaque année à Nuremberg en Allemagne les deux foires BioFach (produits bio) et Vivanness (cosmétiques naturels).

Il y avait aussi des exposants et des intéressés venus de Suisse: Le FiBL a présenté les derniers résultats et tendances de la recherche, et Bio Suisse a profité de l'occasion pour discuter avec des fournisseurs et des partenaires internationaux.

Des tisanes des pentes ensoleillées de l'Oberland bernois

Une série de transformateurs biologiques suisses étaient là du 13 au 16 février pour

déjà responsable de la transformation des produits, est aussi maintenant chargé de la prospection du marché allemand. Il a présenté à Nuremberg non seulement du sel aux herbes et des mélanges de plantes aromatiques, mais aussi des tisanes et une spécialité: un mélange de fleurs de foin.

Les Allemands boivent Hugo – et donc nos sirops

«La demande de sirops a fortement augmenté en 2012», se réjouit Martin Lüdi. «Sans doute notamment parce que les Allemands boivent de plus en plus de boissons comme «Hugo», un mélange de Prosecco et de sirop de fleur de sureau.» SAH Alpenkräuter AG a ainsi augmenté de 25 % ses exportations de ce produit l'année passée. Augmenter les exportations de condiments et de tisanes en Allemagne s'avère plus difficile – la concurrence est très rude dans ces secteurs du marché allemand.

Comme d'autres produits suisses, les Swiss Alpine Herbs souffrent des taux de change. Martin Lüdi regarde quand même l'avenir avec optimisme, car les produits biologiques suisses jouissent d'une très bonne crédibilité

et d'une image de qualité excellente sur lesquelles il s'agit de bâtir progressivement.

Le yogourt de brebis suisse est très demandé

La laiterie Biedermann AG de Bischofszell a aussi marqué des points avec la qualité suisse: Elle a pu augmenter ses exportations en Allemagne de 5 % en 2012. Les meilleurs générateurs de chiffre d'affaire sont les yogourts au lait de brebis, le Lassi, les produits laitiers sans lactose et le Caffè Latte – tous de qualité Bourgeon.



Daniel Knill, le responsable des ventes et du marketing de la laiterie Biedermann AG, pose devant le large assortiment de produits de l'entreprise de Bischofszell.

La laiterie Biedermann envoie chaque semaine deux camions de produits en Allemagne. «Les produits au lait de brebis et les produits sans lactose sont ceux qui progressent le plus, et nous pouvons nous imposer dans ces secteurs», explique le responsable des ventes et du marketing Daniel Knill, qui précise que la laiterie, qui appartient à Emmi depuis 2011, transforme actuellement le lait de brebis de 17 fermes. Les produits suisses se vendent bien en Allemagne malgré que Biedermann AG paie le lait de ses producteurs presque deux fois plus cher que ses concurrents allemands. Cela vient de la percée de la diététique et de la bonne réputation des produits biologiques suisses. «Les Allemands considèrent que le Bourgeon représente un niveau aussi élevé que Demeter», explique notre responsable des ventes et du marketing.

Stephan Jaun

Photos: Stephan Jaun



Martin Lüdi, chef de fabrication de SAH Alpenkräuter AG, attire l'intérêt des journalistes allemands sur les plantes aromatiques suisses Bourgeon de la marque Swiss Alpine Herbs.

attirer l'attention et les faveurs des acheteurs.

Au stand de la société SAH Alpenkräuter AG, Martin Lüdi a présenté des produits Bourgeon aux plantes aromatiques de l'Oberland bernois. La société exporte en Allemagne et dans d'autres pays ses plantes aromatiques des pentes ensoleillées de l'Oberland bernois sous la marque Swiss Alpine Herbs. Martin Lüdi,

Contrôles sévères aussi à l'étranger

Les produits Bourgeon importés respectent-ils vraiment les mêmes normes que les produits Bourgeon suisses? Le bioactualités a posée cette question à la responsable des importations à Bio Suisse. Des contrôles aussi sévères qu'en Suisse veillent à ce que les produits importés correspondent aussi à des normes écologiques élevées.

bioactualités: Les importations Bourgeon doivent respecter les mêmes normes que les produits Bourgeon suisses. Comment les contrôles bio peuvent-ils garantir cela à l'étranger?

Andrea Seiberth: L'organisme de contrôle local ou international visite chaque année tous les producteurs. Il contrôle d'une part les exigences de l'Ordonnance bio de l'UE ou d'une autre ordonnance bio équivalente et d'autre part les exigences du Bourgeon puisqu'elles vont plus loin. Bio Suisse élabore à cet effet chaque année une check-list de contrôle pour l'étranger. Le contrôle se fait comme en Suisse dans les champs, les étables et les bureaux des entreprises.

Qui fait les contrôles à l'étranger?

Ce sont des organismes de contrôle du lieu, comme p. ex. bio.inspecta ou Bio Test Agro en Suisse. Les organismes de contrôle doivent être officiellement accrédités pour le contrôle et la certification des entreprises bio dans le pays concerné. Les instances officielles définissent et

«Les contrôles des entreprises étrangères se déroulent grosso modo comme dans les fermes suisses.»

contrôlent comment les organismes de contrôle doivent travailler. Elles suivent les contrôleurs dans leur travail et font des audits. Pour le Cahier des charges de Bio Suisse, nous formons nous-mêmes les organismes de contrôle.

Est-ce que Bio Suisse fait elle-même des contrôles à l'étranger?

Bio Suisse y fait des contrôles supplémentaires quand elle a des doutes. En 2012, Bio Suisse a reconstrôlé au total seize entreprises en Italie et en Roumanie en collaboration avec les organismes de contrôle concernés. Cela permet à Bio Suisse de voir comment ils travaillent, d'intervenir



Photo: Petra Schwinghammer

Andrea Seiberth dirige depuis cinq ans le secteur des importations de Bio Suisse. Elle a dix-neuf ans d'expérience dans le contrôle et la certification des entreprises agricoles biologiques.

directement et de cibler la formation des contrôleurs.

Est-ce que toutes les entreprises étrangères peuvent s'annoncer pour le contrôle selon le Cahier des charges de Bio Suisse?

Non, la demande de reconnaissance des entreprises étrangères doit être déposée par un importateur suisse qui doit avoir un contrat de licence avec Bio Suisse.

Quelles différences y a-t-il dans les contrôles par rapport à la Suisse?

Les contrôles des entreprises étrangères se déroulent grosso modo comme dans les fermes suisses, mais dans beaucoup de pays les entreprises sont contrôlées plus d'une fois par année. Les analyses de terre, de feuilles et de produits pour les résidus de pesticides sont aussi plus fréquentes à l'étranger.

Comment Bio Suisse peut-elle garantir que les contrôles sont réellement faits selon des critères aussi stricts qu'en Suisse?

Bio Suisse exige que les entreprises étrangères fournissent des documents détaillés

«En 2012, Bio Suisse a reconstrôlé au total seize entreprises et formé six organismes de contrôle pour le Cahier des charges du Bourgeon.»

permettant de vérifier leur conformité au Cahier des charges du Bourgeon. Une entreprise étrangère n'est reconnue par Bio Suisse que quand tout est contrôlé. Et la procédure de reconnaissance doit être répétée chaque année.

Quelles mesures supplémentaires Bio Suisse prend-t-elle dans les pays qui présentent un plus grand risque de corruption ou de fraude?

Nous n'évaluons pas les risques en fonction des pays mais suivons le concept que chaque entreprise doit être examinée individuellement par des spécialistes. En cas de doute, comme je l'ai déjà dit, nous faisons des contrôles supplémentaires sur place. Interview: Petra Schwinghammer

Le bioactualités consacre une série d'articles aux questions critiques sur le thème des importations. La rédaction accueille volontiers vos suggestions. Contact: voir l'impressum à la page 23.



BioNordwestschweiz attire les visiteurs de la foire HESO avec une grande surface et de nombreuses attractions.



Faire du pain soi-même enchante toujours les petits visiteurs de la foire.



Rosmarie Eichenberger (communiqué responsable général) présentent les pains de four.

Plus qu'organiser des manifestations – savoir faire vivre des expériences

Contrairement aux manifestations, les *events* proposent aux visiteurs de vivre des expériences en les impliquant activement dans l'événement. Le surplus de travail est payant pour les organisateurs si tout a été soigneusement planifié et préparé – par exemple si les visiteurs préfèrent ensuite acheter des produits biologiques.

Les événements revêtent toujours plus d'importance pour activer des groupes-cibles en temps voulu. L'orientation vers le divertissement et l'expérience vécue augmentent cependant le travail et les risques par rapport aux manifestations classiques. Même un spécialiste expérimenté comme Flavio Sartori, professeur de gestion d'événements à la Haute école HAFL de Zollikofen et directeur de la foire BEA Cheval pour Bernexpo, part du principe que, lors d'un événement, tout ce qui peut foirer va foirer.

«Il faut absolument recenser avant l'événement tous les points critiques qui peuvent aller de travers», dit Sartori. En font partie tous les aspects comme la communication, l'accès, la canalisation des visiteurs, les distractions et la restauration. «La canalisation et le suivi des invités ou des visiteurs sur place est un facteur particulièrement important.»

Une série d'articles sur la gestion événementielle

Le bioactualités va consacrer au thème de la gestion événementielle une série de cinq articles qui traiteront chaque fois un aspect et présenteront un marché régional soutenu par Bio Suisse. Le but de cette série d'articles est de transmettre les informations les plus importantes ainsi que des trucs pratiques pour la gestion événementielle.

Les visiteurs doivent être impliqués

Une manifestation ne devient par définition un *event* (c.-à-d. un événement) que si elle offre une plus-value aux visiteurs. Un marché hebdomadaire n'est normalement pas un événement. Ce n'est que lorsque les visiteurs sont impliqués, fascinés et vivent des choses surprenantes qu'une manifestation revêt le caractère d'un événement. Et finalement ce n'est pas un seul moment fort mais l'impression générale laissée par l'événement qui va décider si l'évaluation individuelle des visiteurs sera positive ou négative. Les allers et retours interviennent ici exactement au même titre que la restauration, le programme général et l'état de propreté des toilettes.

Pour Flavio Sartori, il est décisif qu'un événement suscite des émotions. «Si le visiteur peut oublier un moment son quotidien et se sentir bien et choyé lors de l'événement, s'il peut participer activement – alors on a déjà réussi beaucoup.» En plus de cela il se donne par exemple pour but d'offrir aux visiteurs de la foire bernoise BEA Cheval des expériences supplémentaires en organisant des expositions spéciales sur une région ou sur des thèmes comme l'énergie ou la floristique. «L'idéal est de relier le thème principal à une histoire qui conduit à travers l'événement comme un fil rouge. Cette histoire doit aussi revenir sans cesse dans les invi-

tations, les cadeaux publicitaires et les lettres de remerciements.»

Le bio est comme fait sur mesure pour les événements

L'agriculture biologique offre justement des thèmes très variés qu'on peut aborder lors d'un événement organisé à la ferme ou dans une foire. La production durable et la transformation douce sont faciles à communiquer à l'aide d'impressions sensorielles, d'animaux ou de naturalité vécue.

Bio Suisse dispose par exemple d'un kit empruntable pour respirer le parfum de plantes aromatique. On peut bien sûr réaliser soi-même des kits de ce genre. De même que les jeux et concours qui parlent des ravageurs et des auxiliaires. Les dégustations à l'aveugle où on compare des produits bio et conventionnels offrent des points de départ pour des discussions et des informations approfondies – et impliquent activement les visiteurs.

Un travail supplémentaire payant

Les événements sont une bonne possibilité d'attirer l'attention et de se démarquer de la concurrence. La mise en scène d'expériences vécues et d'événements particuliers permet aux organisateurs de créer des liens émotionnels durables avec une entreprise, une marque ou une idée. Il ne



Herbert Schlupe (à gauche) et Herbert Schlupe (à droite) devant un stand de produits bio qui viennent de sortir du

Photo: Reto Bergmann

Le zoo câlin attire toujours du monde et permet de faire de riches expériences.

Dans ce jeu, les enfants doivent sauver différentes sortes de céréales de la voracité des souris.

Photos: Rosmarie Eichenberger

faut bien sûr pas en rester là. Le but est que les expériences positives faites pendant un événement provoquent plus tard l'achat de certains produits.

Herbert Schlupe, qui organise la présentation annuelle des paysans bio lors de

la foire d'automne soleuroise HESO, suit la même approche. «Nous essayons toujours d'intégrer le plus possible de paysans bio dans le projet. En effet, quand les paysannes et les paysans parlent de leurs propres expériences, c'est de l'information

vraie et authentique pour les consommateurs. Je suis convaincu que cela nous permet de susciter beaucoup de compréhension pour la production bio et donc de faire indirectement progresser les ventes.»

Reto Bergmann

Foire d'automne de Soleure: Les paysans bio font vivre des expériences

La foire soleuroise d'automne HESO enregistre chaque année quelque 120'000 visiteurs dont un quart passe au stand de BioNordwestschweiz. Les paysans bio du Nord-ouest de la Suisse et leur zoo câlin sont depuis 1999 un élément fixe de la HESO. La zone du stand s'est au fil du temps enrichie de nouveaux éléments qui attirent les gens et leur présentent l'agriculture biologique. Comme l'explique au bioactualités Herbert Schlupe, le responsable de la présentation de

«Il faut offrir quelque chose qui fascine les gens et réveille leurs émotions.»

BioNordwestschweiz, ce stand comprenait en 2012 non seulement le zoo câlin mais aussi une exposition spéciale intitulée «du grain au pain», des informations sur la production de viande herbagère, un jeu pour les enfants et un troquet bio.

bioactualités: Quels points tenez-vous pour essentiels dans la préparation d'un événement?

Herbert Schlupe: Un événement doit être conçu de manière à être attractif pour les clients actuels et à en attirer de nouveaux. Il faut offrir quelque chose qui

fascine les gens et réveille leurs émotions. Ça peut être quelque chose de simple comme notre zoo câlin par exemple. Les dégustations apportent aussi beaucoup. En reliant ces éléments à des informations sur notre manière de travailler, on peut susciter une grande affinité pour les produits bio. Je tiens aussi toujours à ne pas mettre la recherche du profit au premier plan. L'amabilité et la pensée positive transmettent aux visiteurs une expérience positive, ce qui finit tôt ou tard par être financièrement payant.

Pourquoi venez-vous toujours avec un zoo câlin?

Nous avons commencé par organiser ici un marché bio, mais les ventes n'étaient pas satisfaisantes. Le zoo câlin est vraiment la plateforme de présentation idéale. Non seulement la HESO nous rémunère pour cela parce que nous complétons son programme général avec une attraction pour les enfants, mais en plus le zoo câlin nous permet d'atteindre notre public-cible et de lui transmettre chaque année de nouvelles connaissances sur l'agriculture biologique via une exposition spéciale.

Qui voulez-vous atteindre avec votre présentation?

Notre groupe-cible est les familles avec enfants. Nous voulons que l'exposition spéciale leur transmette d'une manière attractive notre fascination pour l'agriculture biologique. Mais aussi convaincre ceux qui n'achètent et ne consomment pas encore de produit bio et conforter ceux qui en achètent déjà.

La présentation à la HESO ne poursuit donc aucun intérêt financier?

Non. C'est sur le compte de la réputation des produits bio que notre présentation doit rapporter gros. Elle n'est pas directement et tout de suite rentable pour les producteurs bio. La rémunération de la foire pour le zoo câlin et le soutien de Bio Suisse nous permettent d'avoir de bonnes conditions financières et de la

«Notre présentation doit rapporter gros sur le compte de la réputation des produits bio.»

liberté dans la conception de notre présentation. Il y a juste le troquet bio qui doit produire un certain bénéfice pour que nous puissions financer les paysans bio qui travaillent pour cet événement.

Interview: Reto Bergmann

Équité et Bourgeon: Les délégués doivent en débattre

Voilà trois ans que Bio Suisse met en œuvre son concept pour l'équité. Les premières tables rondes réunissant les partenaires commerciaux ont eu lieu et une enquête sur l'équité et la satisfaction dans le commerce montre jusqu'à quel point ça fonctionne équitablement sur le marché suisse. Lors de la prochaine Assemblée des délégués, celle d'avril prochain, la directive de 2010 doit être modifiée et accueillir une réglementation pour les produits importés.

Voilà trois ans que les délégués des organisations membres de Bio Suisse ont promulgué la directive «Commerce équitable». Au lieu d'une approche classique passant par le contrôle et la certification, elle mise sur la responsabilité personnelle des partenaires commerciaux. Cela signifie que, lors du contrôle bio, le contrôleur ne vérifie pas tous les détails mais que, comme dans le cas des exigences sociales, le concept de l'équité repose sur un engagement personnel.

Les expériences tirées du projet ont montré que la directive «Commerce équitable» ne peut pas être appliquée exactement comme prévu en 2010. Une modification de la directive qui tient compte de ces expériences pratique sera donc soumise aux délégués le 17 avril 2013. La motion d'amendement du Comité propose avant tout de reformuler certains points de manière moins contraignante et de remplacer la Commission du commerce équitable par un organe de médiation. Il y a aussi un nouveau paragraphe sur la pratique commerciale consciente de ses responsabilités pour les importations de produits Bourgeon.

Plateformes de discussions pas idéales pour tous

Après le développement du Code de conduite, deux plateformes de discussions ont été organisées en 2011 et 2012

pour le marché des céréales panifiables Bourgeon. Une trentaine de partenaires commerciaux importants y ont participé. Ils ont discuté par exemple la question des exigences de qualité équitables pour les producteurs biologiques suisses. Un des résultats importants de la discussion de 2012 est qu'il faut améliorer la mesure de la qualité et les possibilités de valoriser les différentes qualités.

Tous les secteurs ne ressentent cependant pas le besoin de ce genre de discussions. Par exemple, le marché du vin bio est caractérisé par beaucoup de vente directe et de particularités régionales. Une plateforme de discussions entre les vignerons et leurs acheteurs n'aurait donc pas la même utilité que pour le marché des céréales ou du lait. Il n'est donc pas judicieux que la directive exige que chaque secteur organise chaque année une plateforme de discussions et force tous les partenaires du marché à y participer.

La mise en œuvre continue bien que les formulations semblent moins contraignantes. Si on s'aperçoit plus tard que tel ou tel point nécessite vraiment davantage de contrainte, il sera toujours possible de l'ancrer dans le Cahier des charges.

Des clarifications au niveau du droit de la concurrence ont montré que la Commission du commerce équitable ne pouvait pas fonctionner comme prévu. Si elle décidait par exemple quels prix sont

équitables et lesquels ne le sont pas, les décisions seraient pratiquement impossibles à appliquer en cas de crise et de toute façon problématiques sur le plan du droit de la concurrence. Bio Suisse va donc la remplacer en 2013 par un organe de médiation qui pourra formuler des recommandations et auquel tous les producteurs, transformateurs et commerçants pourront adresser leurs requêtes. Une enquête (voir encadré page 17) a révélé que quelques producteurs et transformateurs ne sont pas satisfaits de leurs conditions commerciales. Cet organe de médiation pourrait les aider à résoudre les problèmes.

Commerce responsable des produits importés

Le Comité, la Commission de labellisation des importations (CLI) et le secrétariat discutent depuis plusieurs années de l'application des principes équitables aux produits importés. La Suisse importe maintenant des produits Bourgeon venant d'une soixantaine de pays. La plupart des fermes reconnues par Bio Suisse sont en Europe et au Canada, et une plus petite partie se trouve en Amérique latine, en Asie et en Afrique.

Les produits Bourgeon de l'étranger arrivent en Suisse en passant par quelque 180 importateurs. Les producteurs étrangers ne peuvent pas livrer des produits Bourgeon en Suisse sans passer par un importateur certifié. Les importateurs portent donc une importante responsabilité pour les relations commerciales avec leurs partenaires étrangers.

Aussi un Code de conduite pour l'étranger

Le groupe de travail de Bio Suisse voulait trouver des dispositions utilisables aussi bien pour les petits paysans des pays tropicaux que pour les producteurs canadiens, turcs ou espagnols. Tous ces producteurs travaillent dans des conditions culturelles,

Chronologie du projet Relations commerciales équitables en Suisse

2010	Après l'adoption de la directive «Commerce équitable», un groupe de travail intersectoriel élabore une série de lignes directrices pour le commerce équitable des produits Bourgeon. Il en résulte le Code de conduite promulgué par les délégués en 2012.
2011	Les premières plateformes de discussions ouvrent la voie.
2012	Le Code de conduite est mis en consultation auprès des preneurs de licences puis promulgué par l'Assemblée des délégués. La deuxième plateforme de discussion «Céréales panifiables» a été organisée et une enquête sur l'équité et la satisfaction au sujet du commerce des produits Bourgeon a été effectuée.
2013	La directive «Commerce équitable» est modifiée et de nouveau soumise aux délégués pour tenir compte des expériences tirées de la réalisation du projet.



Photos: Laura Spring und Matthias Bucheli

Ils doivent profiter de pratiques commerciales plus responsables: Ouvriers et ouvrières dans une entreprise de conditionnement d'asperges en Italie, producteurs de cacao au Pérou et producteurs d'arachide en Égypte.

climatiques et économiques très différentes les unes des autres. Par exemple, les normes Fairtrade de Max Havelaar sont inutilisables pour la majorité des producteurs Bourgeon à l'étranger.

L'approche choisie par Bio Suisse s'intitule «Code de conduite pour des Pratiques commerciales responsables lors de l'importation de produits Bourgeon». Les lignes directrices s'inspirent du Code de conduite pour la Suisse et règlent la collaboration pour des points comme la planification des quantités, la fixation des prix, la gestion des risques. Les normes sociales de Bio Suisse en font partie intégrante.

Bio Suisse interroge tous les producteurs à l'étranger

Bio Suisse a développé ces lignes directrices en collaboration avec les importateurs, qui ont participé à un atelier, à des discussions individuelles et à une consultation pour faire part de leur avis et de leurs expériences. De nombreux importateurs appliquent déjà ces lignes directrices sur des segments de marché très différents tandis que d'autres rencontrent des difficultés inhérentes au marché.

Bio Suisse écrit cette année à tous les producteurs et productrices à l'étranger au sujet des lignes directrices du Code et pour enquêter sur leur satisfaction avec leurs acheteurs. Les importateurs recevront aussi en même temps un questionnaire qui leur donnera la possibilité de décrire leurs relations commerciales avec les producteurs étrangers. Les résultats de ces enquêtes formeront la base décisionnelle pour la suite des opérations.

La communication de Bio Suisse avec les producteurs et les importateurs est aussi importante dans ce processus. La limitation des quantités importées quand des produits suisses sont disponibles est ressentie comme injuste par certains producteurs étrangers. Pratiquer avec tous les partenaires commerciaux une communication transparente et active sur les conditions-cadres des importations Bourgeon permettra d'améliorer la situation.

Jörg Schumacher et Laura Spring, Bio Suisse

Enquête sur l'équité et la satisfaction dans la filière Bourgeon de création de valeur ajoutée

Près des deux tiers des producteurs et preneurs de licences Bourgeon sont de manière générale plutôt satisfaits ou très satisfaits de la collaboration dans leurs relations commerciales. C'est le résultat d'une enquête effectuée par Bio Suisse avec l'université de Kassel/Witzenhausen (D) dans le cadre du projet Relations commerciales équitables. Les principales attentes des productrices et des producteurs envers leurs acheteurs sont des prix équitables et une bonne collaboration, tandis que les acheteurs veulent surtout des produits de haute qualité. C'est au

sujet du rapport prix-prestations que les opinions des producteurs et des acheteurs divergent le plus bien qu'elles soient à un haut niveau.

■ Pour en savoir plus sur les résultats de cette enquête:

www.bio-suisse.ch → Producteurs → Développement durable → Relations commerciales équitables

■ Informations directes:

Jörg Schumacher,
tél. 061 204 66 66, courriel
joerg.schumacher@bio-suisse.ch

AD: Pourra-t-on rediluer des jus de fruits?

L'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse aura lieu le 17 avril à Olten. Le Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon revient à l'ordre du jour. L'AD doit aussi permettre au Comité de transmettre la certification des importations à une société anonyme appartenant 100 % à Bio Suisse. Et on débatera aussi de l'utilisation des concentrés de jus de fruits pour les boissons mélangées et quelles qualités de blé et de pain le Bourgeon garantit.

Les délégués vont décider s'il est permis de fabriquer des boissons mélangées avec des concentrés de jus de fruits à pépins. Le marché des jus de fruits bio doit régulièrement faire face à des fortes fluctuations de l'offre, ce qui freine le développement du marché malgré une demande à la hausse. Les fluctuations de l'offre sont dues à l'alternance des arbres fruitiers. Malgré des recherches intensives, une solution biologique aux régulières variations

des rendements n'est pas en vue. Le Cahier des charges du Bourgeon interdit de rediluer des concentrés. Les producteurs et les transformateurs de fruits exigent que les boissons mélangées puissent être faites avec des concentrés.

Le tableau ci-dessous présente une vue d'ensemble des points de l'ordre du jour. L'ordre du jour et les documents préparatoires ont été envoyés aux délégués vers la mi-mars. Les délégués peuvent

déposer des motions écrites sur les points de l'ordre du jour jusqu'à et pendant l'AD. Prière d'adresser vos questions et suggestions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 204 66 23, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch. Les annexes de l'envoi préparatoire de l'AD peuvent être consultées sur www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Fédération interne → Assemblée des délégués. Christian Voegeli, Bio Suisse

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 17 avril 2013		
1 Points statutaires		
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs.
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 21 novembre 2012.
1.3	Rapport annuel 2012	Rapport annuel sur l'année écoulée.
1.4	Comptes 2012	Adoption du bilan et des comptes 2012, décision sur l'excédent de recettes, rapports de l'organe de révision et de la Commission de gestion.
2 Modifications des statuts et autres décisions		
2.1	Certification des importations	Le Comité veut pour des raisons de crédibilité que la certification d'entreprises étrangères selon le Cahier des charges de Bio Suisse se fasse officiellement accréditer. Il faut créer une filiale puisque la certification doit être effectuée par une société indépendante de Bio Suisse. La dissolution de Bio-Pool AG permet de ne pas créer une nouvelle société mais de réutiliser cette S.A. en lui donnant ce nouveau but.
2.2	Confirmation des commissions de labellisation	Les trois commissions de labellisation ont été réélues par le Comité pour un nouveau mandat de quatre ans. L'élection doit être confirmée par l'Assemblée des délégués. Les sièges vacants ont été publiés en septembre 2012 sur le site internet.
2.3	Motion de Biofarm: Qualité du blé et du pain Bourgeon	Biofarm exige que les technologies des boulangeries industrielles s'adaptent aux réalités de la production de céréales biologiques. Les producteurs de blé bio ne peuvent en effet pas remplir les (trop) hautes conditions de qualité imposées par les processus industriels.
3 Principes et objectifs dans le Cahier des charges (CDC)		
3.1	Relations commerciales équitables	Les directives pour le commerce équitable ont besoin d'être modifiées après trois ans d'expérience, et même d'avoir un nouveau titre: «Relations commerciales équitables». Le Code de conduite donne une orientation aux partenaires. Puisque Bio Suisse ne fait pas contrôler et certifier l'équité, la formulation doit être affaiblie et passer de «s'engagent à» à «sont tenus de». La «Commission du commerce équitable» doit être remplacée par un organe de médiation. Certains marchés (p. ex. le vin) ne ressentent pas le besoin d'organiser des plateformes de discussion. Les plateformes de discussions seront donc organisées «selon les besoins» et les partenaires commerciaux «sont tenus» d'y participer au lieu de s'y engager comme il avait été prévu au départ.
3.2	Boissons à base de concentrés de jus de fruits à pépins	Le Cahier des charges du Bourgeon interdit la redilution des concentrés de jus de fruits, ce qui prive les cidreries de la possibilité de compenser les fluctuations de l'offre. L'autorisation des concentrés pour les boissons mélangées permettrait à la branche de garantir la continuité de l'offre. Cette régularité indispensable pour le développement du marché des boissons Bourgeon à base de jus de fruits. Le Comité demande donc d'accepter cette modification
3.3	Épuration et modification de certains Principes et objectifs du Cahier des charges	Il y a une année que l'AD a décidé une révision générale de notre réglementation, divisée en trois niveaux – 1) Principes et objectifs (compétence: Assemblée des délégués), 2) Règlements (promulgués par le Comité avec droit de recours des organisations membres), 3) Dispositions d'application des organisations membres. Une deuxième étape de la réforme consistera à modifier les niveaux hiérarchiques de quelques textes.
3.4	Sélection végétale biologique	Un nouveau chapitre du CDC définit la sélection végétale biologique. Cette directive garantira aux sélectionneurs ce qu'on entend par sélection végétale biologique, et à long terme elle permettra aux producteurs bio d'avoir des alternatives aux variétés végétales transgéniques ou obtenues à l'aide d'autres techniques problématiques. Vu que la sélection végétale travaille avec des périodes de sept ans et plus, une réussite généralisée ne pourra être atteinte qu'à moyen ou long terme.
4 Informations		
4.1	Conclusions du Café de l'Avenir du 21.11.2012, stratégie de Bio Suisse	À la fin de l'AD d'automne, un Café de l'Avenir organisé par Bio Suisse a réuni 180 participants – paysans bio, preneurs de licences, apprentis agricoles bio, partenaires commerciaux et organisations partenaires – qui ont discuté de leurs attentes communes. Le Comité et la Direction de Bio Suisse ont examiné les résultats et présentent leurs conclusions.
4.2	Rapport intermédiaire sur les affaires politiques	Il y a la réalisation de la PA 14-17, mais aussi de nombreuses autres affaires politiques importantes pour l'agriculture biologique.
4.3	Exposé de Joos Sutter, Coop	Le grand distributeur a inauguré il y a 20 ans son partenariat avec Bio Suisse. Informations de première main données par le Président de la Direction de la Coop sur le Naturaplan d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

Les trop vieux logos sont comme les trop vieux fromages

Ils donnent un visage à Bio Suisse et sont un élément de reconnaissance capital. Ils? Les logos actuels de Bio Suisse, qui sont en vigueur depuis 2008. Les inscriptions qui les complètent sont toujours placées en dessous du Bourgeon et le mot BIO est en gras. Rien de nouveau et on en a déjà parlé plusieurs fois ici même.

Donc tout va pour le mieux: Ceux qui utilisent les logos actuels ont des produits aussi authentiques qu'un fromage



juste-comme-il-faut ou aussi puissants qu'un vin Bourgeon. Mais tout ne brille, sent et goûte pas partout aussi parfaitement. De nombreux sites internet et autres moyens de communication comportent encore de vieux et même très vieux logos – qui

peuvent maintenant comme un Mont d'Or périmé depuis très très longtemps. Il faut les remplacer pour se protéger soi-même

et les autres contre leurs effets négatifs.

Si vous trouvez un de nos vieux logos sur votre site internet ou sur tout autre document, allez vite – non, tout de suite! – sur le site internet de Bio Suisse pour télécharger les «nouveaux» logos et remplacer les anciens. sja



■ Tous les logos actuels se trouvent sur www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Logos télécharger

Bio Suisse a une nouvelle adresse

Voilà 23 ans que le secrétariat de Bio Suisse est à Bâle l'interlocuteur des producteurs et des preneurs de licences Bourgeon. Or voilà qu'il déménage en

ville de Margarethenstrasse 87 à Peter Merian-Strasse 34. La nouvelle adresse et les nouveaux numéros de la centrale sont valables depuis le 18 mars 2013:

■ Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34
CH-4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66
Fax +41 (0)61 204 66 11

sja

Revêtez vous aussi le Bourgeon!

Suite à de nombreuses demandes, la boutique en ligne de Bio Suisse propose de nouveaux habits Bourgeon. Une chemise, une blouse et un gilet sont disponibles dès maintenant.

Que ce soit pour des occasions officielles, des réceptions à la ferme, dans la restauration ou même simplement pour les loisirs: Les nouveaux habits de Bio Suisse passent partout. Il y a une chemise pour les hommes et une blouse pour les dames, toutes deux avec un Bourgeon brodé sur la manchette droite. Et n'oublions pas le nouveau gilet noir classique avec le logo de Bio Suisse.

Les nouveaux habits peuvent être commandés dès maintenant dans la boutique internet de Bio Suisse: shop.bio-suisse.ch (ne pas faire précéder par www.) ou bio-suisse.ch → Producteurs → matériel promotionnel. Sylvia Gysin répondra volontiers à toutes vos questions: tél. 061 204 66 66, courriel sylvia.gysin@bio-suisse.ch. psh

Chemise (hommes)

- Coupe masculine classique
- Manches longues avec logo brodé sur la manchette droite
- Fabrication équitable et écologique en Europe



- Coton bio
- Vert foncé
- Boutons avec l'image du Bourgeon, vert clair / blanc
- Tailles disponibles: de S à 4XL

Tunique (dames)

- Longue blouse pour dames, légèrement cintrée
- Manches ¾ avec logo brodé sur la manchette droite
- Fabrication équitable et écologique en Europe
- Coton bio
- Vert foncé
- Boutons avec l'image du Bourgeon, vert clair / blanc
- Tailles disponibles: de S à 3XL

Gilet (dames et hommes)

- Gilet classique avec logo brodé à la hauteur du cœur
- Fabrication équitable et écologique en Europe
- Noir
- 3 boutons sur le devant
- Tailles disponibles pour les dames: de S à 3XL
- Tailles disponibles pour les hommes: de S à XXL



Scandale des œufs: Il faut revenir aux exploitations familiales

Les aviculteurs d'Allemagne du Nord sont dans le colimateur de la justice, mais d'autres cas ont conduit les enquêteurs dans d'autres Länder et jusqu'en Hollande. Des exploitations conventionnelles et biologiques ont apparemment systématiquement surpeuplé leurs poulaillers. Il est reproché à ces exploitations d'avoir eu en 2011 davantage de poules dans leurs poulaillers que ce qui était autorisé par la loi. Des reportages font état de la présence de 15'000 poules dans des poulaillers construits pour n'en contenir «que» 12'000. Il n'y a par contre aucune mention d'une éventuelle tricherie avec des œufs conventionnels faussement déclarés comme bio.

Les œufs Bourgeon que l'on trouve dans le commerce de détail ne sont pas concernés. Les œufs labellisés Bourgeon que l'on trouve dans le commerce sont exclusivement produits en Suisse. Il y a par contre des importations d'œufs bio pour la transformation qui finissent p. ex. dans des pâtisseries ou des pâtes Bourgeon.

Bio Suisse mise sur une agriculture écologiquement, économiquement et socialement durable, ce qui se traduit dans les faits par des entreprises agricoles familiales et diversifiées qui élèvent leurs poules conformément à leurs besoins spécifiques et dans des unités de production de grandeur raisonnable et qui se font contrôler par des organismes indépendants. L'Europe doit impérativement revenir aux exploitations familiales qui prennent au sérieux le bien-être animal et l'écologie.

Stephan Jaun, Responsable Information et RP, Bio Suisse

Protection du climat: bien joué

«Émission Impossible»? C'est le titre d'un nouveau jeu informatique dont le but est de sensibiliser les jeunes agriculteurs à la protection du climat. Le but du jeu est de prendre les bonnes décisions pour que la ferme produise le moins possible de gaz à effet de serre. Et ne jouent vraiment bien que ceux qui pensent aussi au porte-monnaie quand ils prennent des décisions. Un mission difficile mais pas impossible.

L'agriculture n'est pas seulement directement touchée par les conséquences du changement climatique, elle en est aussi une des causes importantes. L'agriculture biologique est une alternative qui ménage les ressources naturelles et le climat et qui possède un gros potentiel d'adaptation au changement climatique. Dans le domaine de la protection du climat, les paysans bio poursuivent plusieurs objectifs en évitant les atteintes à l'environnement, en encourageant la biodiversité dans leurs fermes, en respectant les besoins spécifiques de leurs animaux et en produisant des denrées alimentaires aussi naturelles que possible. Le jeu informatique «Émission Impossible» est un projet du Centre Oeschger pour la recherche sur le changement climatique de l'Université de Berne qui a été développé en collaboration avec la station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, la Haute école d'art de Zurich (Zürcher Hochschule der Künste ZHdK) et le centre de formation, de conseil et de congrès INFORAMA.

Tout le reste se trouve sur www.emission-impossible.ch.

slu

Le chemin du pain bio

Du pain artisanal 100 % bio, Bourgeon et romand dans votre magasin bio préféré, c'est possible? Mais oui, et une nouvelle filière intégrée se met en place. Particulièrement novateurs pour la boulangerie artisanale, des projets inattendus se profilent à l'horizon...

En collaboration avec la Coopérative Progana, le moulin Chevalier de Cuarnens VD a mis en place une nouvelle filière intégrée régionale. Le blé Bourgeon est produit par les agriculteurs de PROGANA BIROMANDIE, puis il est transformé en farine à Cuarnens VD par André Chevalier des Moulins Chevalier SA (Route de la Chaux 3, 1148 Cuarnens, moulinchevalier@bluewin.ch). La farine peut bien sûr être achetée par tout un chacun pour faire son propre pain, mais la filière commerciale comprend maintenant deux grandes boulangeries artisanales 100 % bio: Le Fournil (Laboratoire du Fournil, Chemin de la Verseuse 9, 1219 Aire-Genève, labofournil@bluewin.ch) et la boulangerie de St-Barthélémy (Le St-Bar, Café boulangerie de la Ferme du Château, 1040 St-Barthélémy, fermeduchateau@centresocialecuratif.ch).

LE CHEMIN DU PAIN BIO
Certification CH-BIO-006

Des producteurs: Progana – Biromandie

Au transformateur: Des Moulins Chevalier SA à Cuarnens

A votre artisan-boulangier:

Au Fournil
Laboratoire du Fournil
9 ch. de la Verseuse
1219 Aire-Genève
labofournil@bluewin.ch

Le St-Bar, café boulangerie
Ferme du Château à
1040 St-Barthélémy
fermeduchateau@centresocialecuratif.ch

Demandez la liste des revendeurs en Suisse Romande à nos boulangers

ch). Ces deux boulangeries approvisionnent volontiers les magasins bio avec leurs délicieux produits. Le dernier projet, qui est actuellement en phase d'étude de faisabilité, est de produire des pains, tresses, croissants etc. précuits pour que les magasins bio puissent plus facilement avoir toujours assez – mais pas trop – de pain frais pour leurs clients. mp

Certification bio: Davantage de transparence à travers l'Europe

Les deux organismes de certification bio. inspecta AG et Austria Bio Garantie ont maintenant une plateforme commune: EASY-CERT. Cette coopération doit permettre d'améliorer la transparence et la sécurité sur le marché européen des produits bio et poser les bases d'un répertoire européen. Cette réalisation est actuellement unique en Europe. À terme on trouvera sur EASY-CERT des informations sûres et détaillées sur quelque 60'000 entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales certifiées. Testez vous-mêmes: www.easy-cert.com. slu/psu

Grandes gares pour le franc des cornes

Les paysannes et les paysans qui laissent leurs cornes à leurs vaches devraient recevoir un franc par vache et par jour. Ce franc pour les cornes ne serait pas seulement une incitation à laisser leurs cornes aux vaches et aux chèvres, il pourrait aussi dédommager les éleveurs pour leurs frais supplémentaires: Les vaches cornues ont besoin de plus de place dans les stabulations libres et il faut leur consacrer plus de temps de surveillance.

Après le refus du Conseil des États en décembre, Armin Capaul, la tête pensante qui est derrière cette revendication, refuse avec ses camarades du CI Vache à cornes d'abandonner le combat: Le CI Vache à cornes va déposer une nouvelle pétition en avril ou en mai 2013 pendant la consultation sur la politique agricole 2014-2017.

Une campagne d'affichage a même été mise sur pied pour relancer la pétition pour le franc pour les cornes: De grandes affiches au format F12 (2,68 x 1,28 m), dont on peut voir la reproduction ci-dessous, ont été placardées à partir des 11 et 12 mars pour au moins deux semaines dans 40 gares de Suisse allemande.

L'affiche montre deux belles vaches cornues «en discussion» au pâturage et cite à ce sujet le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann: «Je préfère vraiment les vaches qui ont des cornes.» C'est ce que Schneider-Ammann a dit le 12 décembre devant le Conseil des États.

- La même affiche mais au format 40 x 30 cm peut être commandée par téléphone au 032 493 30 25.
- Pour tout savoir sur le franc pour les cornes et télécharger les formulaires de pétition: www.valengiron.ch.

IG Hornkuh/mb



Unterschreiben Sie die Hörnerfranken-Petition, und machen Sie beim Wettbewerb mit.

valengiron.ch

«Mir gefallen Kühe mit Hörnern grundsätzlich besser.» Johann Schneider-Ammann / Bundesrat
Ständeratsprotokoll vom 12.12.2012

Für die Spenden, die diese Plakataktion möglich machen, dankt die IG-Hornkuh herzlich.
Für weitere Spenden: PC 60-533471-5 (Vermerk: Hörnerfranken)
Vielen Dank!

Photo: Martin Bienenrth/IG Hornkuh

Cherche

Engageons pour notre ferme biodynamique de taille moyenne un-e **collaborateur-trice** compétent-e dès fin février. En premier, il-elle doit s'occuper du bétail laitier, ensuite de la fenaison et des travaux des grandes cultures. Candidats s'adresser à Andreas et Ulrike Wüthrich, 1070 Puidoux, tél. 021 946 27 34

Cherche **pour bel alpage au Pays d'Enhaut 10 vaches laitières bio** du 20 mai au 20 septembre. Renseignements: tél. 079 301 78 84

Cherche **transporteur ou petit tracteur** bon marché, tél. 062 299 04 36

Cherchons **stagiaire (fille)** d'avril à octobre 2013 pour 2 mois ou plus, à convenir, dans ferme bio avec vigne (participation aux travaux de jardin, vigne, ménage, cueillette fruits, champs). Famille Reymond, Aclens, tél. 021 869 95 21

Offre

Suisse romande et du Nord-Ouest: Je **taille vos arbres haute-tige**, je rends vos **haies** conformes aux conditions OQE. Un arboriculteur professionnel est à votre disposition, tél. ou SMS 078 843 72 89

À **foin de reconversion bio**, 100 balles carrées de 440 kg, et du **regain**. À enlever à la ferme ou livraison jusqu'à 50 km. André Savoy, Tremalla 31, 1617 Tatroz, tél. 021 947 40 85

À vendre **harnais pour cheval et divers articles pour chevaux de travail**, en bon état, tél. 078 843 72 89

À vendre **palloxes à pommes de terre** d'occasion pour 50.- Fr./pièce. Contact: tél. 079 504 72 88, courriel info@a-frei.ch

De délicieuses asimines! Fruits crémeux et doux dotés d'un bouquet d'arômes exotiques (bananes, vanille, ananas, mangue). Arbres robustes (jusqu'à -25 °C!) et faciles à entretenir sans aucun traitement phytosanitaire! Fruits intéressants pour la vente directe en bio.

PETITES ANNONCES

Informations et commande des plants auprès d'Andreas Hess Baumschule & Obstbau, tél. 052 741 58 50

Voyage: La permaculture en Autriche. Visite guidée du Krameterhof avec aquaculture et pisciculture de Sepp Holzer et du Gärtnerhof Langerhorst, cultures diverses. Du 9 au 11 août 2013. Infos et inscr.: L. + S. Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

GREENGOLD

Le sel biochimique subtil qui

- améliore la fertilité du sol
- renforce les plantes
- soutient la croissance saine des plantes
- dissout les blocages toxiques
- agit aussi dans le lisier et le compost
- autorisé comme adjuvant pour plantes dans la Liste des intrants du FiBL

Pour tout renseignement, conseil et vente: Daniel Fahrni-Regli, Waatelen Weine, 8215 Hallau, tél. 052 682 29 36 courriel fahrni-regli@shinternet.ch

GRANDES CULTURES

2^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio

Date
Mercredi 12 juin 2013

Lieu
Agrilogie, Grange-Verney, 1510 Moudon (VD)

Contenu
Un rendez-vous absolument incontournable, une date à réserver absolument: Grande manifestation durant laquelle les participants peuvent visiter des essais bio, suivre des démonstrations de machines, s'informer sur le marché des grandes cultures bio et rencontrer de nombreux interlocuteurs de toute la filière. Nouveau thème: les herbages.

Organisation
Organisation conjointe par Agroscope, Agrilogie, Agridea, Bio Suisse, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Progana, Prométerre et Sativa.

Responsable
Lisa Pagani, Progana, Conseillère en agriculture biologique, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

HORTICULTURE

Organisation du potager, rotations et choix des méthodes et bain de semences

Dates, heures et lieux

- Samedi 30 mars, 08.45, Route de la Pâtissière 2, 1880 Bex VD
- Jeudi 4 avril, 18.00, à Bernex, Chemin de l'Espagne 15, 1233 Bernex GE

Contenu
Les rotations au potager par type de légume n'auront plus de secret pour vous. Ce cours vous permettra ainsi d'améliorer la qualité et la quantité de vos récoltes tout en respectant la terre sans l'épuiser et en diminuant la pression des ravageurs et des maladies.
Les associations de culture seront également abordées ainsi que le calendrier et donc la planification du jardin sur une année.
Ce cours permettra de vous préparer à bien démarrer l'année au jardin. L'objet principal de cette journée est de vous apprendre à réaliser dans les règles de l'art des bains de semences pour donner un coup de pouce à tous vos semis.

Organisation
Fondation Écojardinage

Renseignements et inscriptions
Tous les renseignements et formulaires d'inscription se trouvent sur www.ecojardinage.ch → Formation. Fondation Écojardinage,

Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex, tél. 024 463 35 35, courriel info@ecojardinage.ch

Électro-culture

Date et horaire
Samedi 13 avril, 08.45

Lieu
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu/Programme
La notion d'électro-culture regroupe l'ensemble des différentes manières d'utiliser l'électricité naturelle pour vitaliser les cultures.

Conférenciers
Yannick Van Doorne, formateur, ingénieur agronome

Organisation
Ecojardinage

Coûts
CHF 80.–

Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Initiation aux micro-organismes efficaces

Date et horaire
Dimanche 14 avril, 08.45

Lieu
Bernex, Chemin de l'Espagne 15, 1233 Bernex, GE

Contenu/Programme
Les micro-organismes efficaces sont des micro-organismes pour soigner et vitaliser vos plantes. Explication et pratique des micro-organismes efficaces.

Conférenciers
Bertrand Grevet, formateur.

Organisation
Ecojardinage

Coûts
CHF 80.–

Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Les préparations biodynamiques au jardin

Date et horaire
Mardi 23 avril, 08.45

Lieu
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu/Programme
Les préparations biodynamiques du compost et bouse de corne, silice de corne, compost de bouse Maria Thun, bouse de corne.

Conférenciers
Pierre-Alain Indermühle, formateur.

Organisation
Ecojardinage

Coûts
CHF 80.–

Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Permaculture

Date et horaire
Samedi 27 et dimanche 28 avril, 08.45

Lieu
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu/Programme
Jour 1: Les bases de la

Permaculture: Définition de la permaculture; principes et éthiques de la permaculture; observation et lecture du paysage. Processus de design.

Jour 2: La Permaculture dans son jardin: Plantes à multiples fonctions; polycultures; l'utilisation d'animaux et de ressources renouvelables; plantes vivaces; mycorhizes.

Conférenciers
Plusieurs intervenants.

Organisation
Ecojardinage

Coûts
CHF 160.–

Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

ausgebildet. *D. suzukii* kann diverse Beerenarten, Steinobst und Trauben befallen. Wie gross ist die Bedrohung? Mit Fachreferaten, Vorführungen und Übungen sollen die Produzenten umfassend und praxisnah informiert werden: Biologie des Schädlings; Erfahrungsberichte; Überwachung und Fangmethoden; Erkennen und Bestimmen; Bekämpfungsmassnahmen in Beeren, Obst und Weinbau.

Kursleitung, Auskunft
Suzanne Schnieper, Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 40, E-Mail suzanne.schnieper@ag.ch

Anmeldung
Nicht erforderlich

ACKERBAU

2. Schweizer Bio-Ackerbautag

Wann
Mittwoch 12. Juni, 9.00–17.00

Wo
Landw. Bildungszentrum Agrilogie, Grange-Verney 2, 1510 Moudon

Was
Der Anlass wird auf eine noch breitere Trägerschaft abgestützt als bisher. Interessierte Aussteller können sich anmelden.

Auskunft, Anmeldung
Lisa Pagani, Prométerre, Tel. 021 905 95 50, Fax 021 905 95 69, E-Mail l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

OBSTBAU, BEEREN

Liebegger Tag der Spezialkulturen: Kirschesigfliege

Wann
Freitag 31. Mai, 13.30–17.00

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Der neue Schädling Kirschesigfliege (*Drosophila suzukii*) aus Asien hat sich 2012 in der ganzen Schweiz

TIERHALTUNG

Biofischtagung

Wann
Dienstag 23. April

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Workshop für Neueinsteiger und Praktikerinnen zur Einführung in die biologische Aquakultur. Fakten und Neuigkeiten aus Praxis und Forschung mit Referierenden aus dem In- und Ausland.

Tagungsleitung
Andreas Stamer, FiBL

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

Bienengemässe Bioimkerei im Jahreslauf

Wann
Samstage 18. Mai, 13. Juli und 7. September, jeweils 9.00– 16.30

Wo
Auf der Wissiflüh, 6354 Vitznau

Was
Kurs für alle interessierten Imkerinnen und Imker sowie für



Bild: Claudia Daniel



VISITE DE CULTURES 2013

ProConseil

Sujet	Agriculteur accueillant et lieu de la visite	Date	Heure
Visite d'exploitation: Sous-couverts, semis avec déchaumage, colza en non-labour et avec labour, réflexions sur la biologie du sol et le compostage	Stéphane Deytard 1433 Suchy	06.05.2013	09.30
Visite d'exploitation: Permaculture, un monde à découvrir	Regula et Thomas Kalt-Zumsteg 1124 Gollion	27.05.2013	09.30
Visite de cultures: Cultures associées, maïs et tournesol	Alexandre Bovet 1416 Pailly	03.06.2013	09.30
2 ^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio	École d'agriculture de Grange-Verney 1510 Moudon	12.06.2013	Toute la journée

Pour toute question ou suggestion:

Lisa Pagani, conseillère bio, tél. 021 905 95 50, courriel l.pagani@prometerre.ch

* La date exacte sera communiquée par rappel sms

Personen, die das Imkerhandwerk kennenlernen möchten. Einführung in die theoretischen Grundlagen, Philosophie der Demeter-Imkerei und deren praktische Umsetzung in der eignen Imkerei. Mit praktischen Übungen entsprechend dem Entwicklungsstand der Völker auf der Wissifluh.

Referentinnen, Referenten

Günter Friedmann, Demeter-Berufsimker, und Salvador Garibay, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

Low Input Biomilchproduktion

Wann

Mittwoch 19. Juni

Wo

Noch offen

Was

Gemeinsame Beurteilung der Strategie Low Input für den Biomilchbetrieb: Erfahrungsaustausch, gesamtbetriebliche Betrachtung, Direkt- und Strukturkosten. Wo steckt das Potenzial zur Kostenreduktion? Am Nachmittag Besuch eines Praxisbetriebs.

Kursleitung

Stefan Schürmann, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

Foire ARVINIS, du 17 au 22 avril, Morges VD

Le Domaine La Capitaine aura le plaisir de vous accueillir sur son stand.

25 avril, jeux et dégustations à Genève

Venez tenter votre chance au Casino du Lac de Genève, y découvrir les différents jeux et déguster les vins du Domaine La Capitaine le jeudi 25 avril 2013 de 16h00 à 21h00 (Route de Pré-Bois 20, 1215 Genève).

27 avril, cours de danse et dégustation à Lausanne

Le domaine La Capitaine et l'école de danse Valentin Meier à Lausanne vous invitent pour un moment décontracté et convivial. Vous pourrez y découvrir et tenter différentes danses accompagnées d'une dégustation de nos vins.

Portes ouvertes

Lieu

Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD

Dates

18 et 19 mai, 09.00 – 17.00 (journées vaudoises), 7 septembre, 2 et 3 novembre

Programme

Portes ouvertes au domaine – dégustation + petit encas à midi (sur inscription)

Renseignements et Inscriptions

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Bio Marché

Dates

Du vendredi 21 au dimanche 23 juin
Ve. 14.00–21.00
Sa. 10.00–21.00
Di. 10.00–18.00

Lieu

4800 Zofingen, Vieille ville

Quoi

«Le plus grand festival bio au cœur

de la Suisse».

Pour en savoir plus

www.biomarche.ch

Journée portes ouvertes 2013

Quand

Dimanche 25 août 2013

Où

Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Ackerstrasse 21, 5070 Frick AG

Quoi

Cette journée portes ouvertes est une occasion à ne pas manquer pour visiter le FiBL. Cela vous permettra de discuter avec les collaboratrices et collaborateurs engagés dans la recherche ou la vulgarisation. Vous pourrez découvrir une foule de projets bio et vous restaurer avec des aliments bio préparés avec soin.



Photo: © FiBL, Thomas Altfeld

Lors de la dernière journée portes ouvertes, organisée par le FiBL et bio.inspecta en 2009, pas moins de 3800 personnes venant de toute la Suisse et des régions frontalières limitrophes se sont rendues à Frick et ont manifesté un grand intérêt pour les informations qui leur ont été présentées.

Renseignements

Anne Merz, FiBL, tél. 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, courriel anne.merz@fibl.org

IMPRESSUM

bioactualités



22^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 20 du mois, sauf en janvier et en août), aussi en allemand (bioaktuell) et en italien (bioattualità)

Tirage 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuel Fr. 51.–, étranger Fr. 58.–

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Stephan Jaun (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret, CH-1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba (FiBL)

Impression Brogle Druck AG, case postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tél. +41 (0)62 865 10 30

Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition Bio Suisse, éditions bioactualités, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch



Société commerciale certifiée BIO -
de la qualité supérieure depuis 1998



agrobio **schönholzer ag**

www.agrobio-schönholzer.ch

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)

Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)

Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

Avec les plus chaudes recommandations pour l'affouragement hivernal

Cubes de céréale plante entière BIO: contenu comparable au maïs plante entière, meilleur rapport qualité-prix

Céréale plante entière BIO en grosses balles carrées: coupé court ou plus long, s'intègre bien dans la ration du jeune bétail, des vaches tarées et des chevaux

Cubes de luzerne BIO: 15-20% en MA, un fourrage grossier "concentré"

Foin de luzerne BIO: en grosses balles carrées: contenu de MA sélectionnable (4ème à 6ème coupe) – vaches, veaux, moutons et chèvres courent après (avec ou sans mélangeur!)

Produits de maïs BIO: ensilage et cubes de maïs plante entière, maïs-grain

Mélasse de betterave BIO: énergétique et appétible

Haute qualité en toutes les variations d'origine suisse ou importées:

> Foin BIO

> Paille BIO et conventionnelle

> plus de matières premières sur demande



Nous remercions nos clients pour l'agréable coopération, pour votre confiance et votre fidélité au long du 2012 et nous vous souhaitons à tous une paisible période d'avant-Noël!

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:

Marmelades, fruits, légumes, ...

Bocaux de formes et de grandeurs différentes de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.

Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliembalaggi@hotmail.com

PIETRA®

En promotion!

11 février au 17 mai 2013

Egalement Probos®:

Fr.20.- % kg

Préparation fortifiante à base d'huile de foie de morue certifiée!

De plus, disponible près de chez vous et donc AVANTAGEUX!

Le bloc à lécher de référence!

"Baisse de prix: encore plus avantageux!"

RABAIS
jusqu'à Fr. 40.-
par 100 kg



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



BIO profutter



Mühle Rytz AG

NATURFUETTER MIT STRUKTUR

HILFSSTOFFE

provaca BIO

Le meilleur régulateur de digestion et succédané du foin sur le marché suisse!

- Effet positif sur la digestion grâce à un traitement à la chaleur et sous pression de la cellulose brute:
 - ✓ favorise le fonctionnement de la panse
 - ✓ empêche la diarrhée
 - ✓ améliore la résorption des éléments nutritifs
- Teneurs: 7.7% PB, 26% CB, 5.1 MJ/kg NEL
- Peut être déclaré comme fourrage grossier jusqu'à un taux de 68%
- Affouragement: 1 à 2 kg par animal et jour en complément du fourrage de base pauvre en fibres
- Balles cubiques enrubannées de 335 kg, 2 balles sur une palette EUR
- Exemple de prix: CHF 68.50/100 kg pour 12 balles (Prix hors TVA, sans supplément pour frais de transport)
- Également disponible: provaluz BIO avec 35% de luzerne de meilleure qualité

Nous vous conseillons volontiers:

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tél. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

Apéro bio, Boum bio,
Certification bio,
bioDynamique, bioEnergie,
Fourrages bio, bioGaz,
Horticulture bio,
Importations bio, ...,
Zootechnie bio.

Le monde BIO de A à Z sur

www.**bio**actualites.ch

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

