

bioactualités ^{6/14}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUILLET|AOÛT



Y a-t-il un avenir bio pour les veaux bio? Page 4

Aider la biodiversité à progresser Page 8

L'objectivité dans l'évaluation de la durabilité Page 14



Pour tous les cas

composés minéraux UFA

MINEX 980 composé minéral premium
UFA 293 riche en phosphore granulé
UFA 195 équilibré
UFA 994 riche en magnésium, granulé
UFA 995 riche en sélénium, granulé
UFA 999 bac à lécher

ufa.ch

Dans votre
LANDI



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
Michael Burkard, Zillis

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.lisag.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'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!



contient: Coniothyrium minitans

Contans® WG

La force de la nature contre le sclérotinia

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



agrobio **schönholzer ag**

www.agrobio-schönholzer.ch

Fourrage

... complément idéal à une jeune herbe ou la pâture

- **Cubes de céréale plante entière BIO:** bon substitut pour le maïs, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** fibres très digestibles améliorent les rations pauvres en structure
- **«Misto» BIO:** mélange luzerne et ray-grass déshydratée
- **Foin/Regain BIO:** ventilé, déshydraté ou séché au sol

... reconnu et éprouvé: «luzerne pure» avec garantie

- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 16% en MA, Power Pellets de 20% et plus – fourrages grossiers "concentrés"

Concentrés

"La valorisation des sous-produits boucle le cycle écologique durablement-bénéficient-à bon marché."

NOUVEAU

- **Germe de maïs BIO:** 'spécialité savoureuse'-protéines de haute qualité, amidon, graisse protégée, acide linoléique conjugué CLA, idéal pour l'affouragement des parturientes (pauvre en Ca) et au début de la lactation
- **Tourteaux de lin, tournesol, colza BIO:** source de protéines de la pression d'huile à froid, savoureux, très digestible – sélectionnez le produit adapté aux vaches laitières, bétail d'engraissement, porcs, volaille, chevaux!
- **Mélasse de betterave BIO**
- **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja, ingrédients savoureux de haute qualité et luzerne structurée

Paille BIO et conventionnelle

☎ 079 562 45 00 info@agrobio-schönholzer.ch

L'avenir des veaux bio n'est pas insignifiant

Les chiffres sont têtus: Seul un bon tiers des 50'000 veaux qui viennent au monde chaque année dans les fermes laitières biologiques suisses restent dans le canal bio. Les autres sont engraisés dans des exploitations conventionnelles – souvent pas dans des conditions bioconformes et bourrés d'antibiotiques. Ce n'est donc qu'une question de temps pour que le



débat public s'empare encore plus de la question et mette les paysans bio sur le grill. Sans compter qu'éthiquement les paysans bio ne peuvent pas ne pas se préoccuper de ce qui attend leurs veaux quand ils quittent la ferme.

Mais ce n'est qu'une partie du problème. L'autre est que la vente de ces veaux revient à déclasser une partie valable de la production bio et à renoncer à une importante plus-value supplémentaire alors même que le secteur du Bœuf de Pâturage Bio manque cruellement de remontes d'engraissement. Il y a des raisons pour cela: De nombreux producteurs de lait bio manquent de lait, de place et de temps pour sevrer les veaux. Et la demande de viande de veau bio, minable, stagne à 50 têtes par semaine. La question est de savoir si on a suffisamment travaillé à tous les niveaux pour encourager les ventes de viande de veau. Le potentiel n'est à l'évidence pas épuisé. Il faut cependant que les paysans bio engraisent ou sevrant eux-mêmes leurs veaux pour qu'ils ne tombent pas dans les mêmes problèmes (notamment d'antibiotiques) que les exploitations conventionnelles.

Il est aussi décisif que l'accouplement mette davantage l'accent sur la charnure des veaux dont on n'a pas besoin comme remontes laitières. Les types purement laitiers sont pratiquement impossibles à engraisser correctement en bio. Les résultats d'un essai en cours montrent qu'il est possible de prendre les devants en choisissant des taureaux laitiers qui transmettent de la viande. Une prime de sevrage permettrait aussi de fournir l'incitation économique nécessaire. Et enfin les consommateurs de produits laitiers devraient prendre conscience que la viande est un sous-produit inévitable de la production laitière. Comme avec la poule à bouillir pour les consommateurs d'œufs, ils devraient s'obliger à consommer quelques kilos de viande de veau ou de bœuf de pâturage par année.

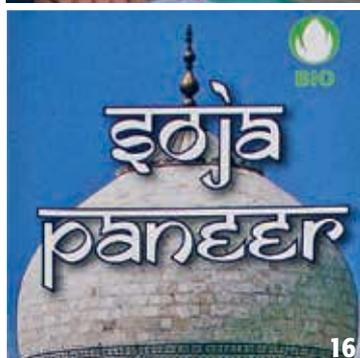
bioactualités



4



8



16



18



19

ICI ET MAINTENANT

4 Mal-aimés veaux bio

Près de deux tiers des veaux des fermes laitières bio finissent dans le canal conventionnel. Quelques producteurs essaient d'inverser la tendance.

6 Fermer les cycles en production animale

7 Élever des vaches à fourrages grossiers

BIODIVERSITÉ

8 La biodiversité ne tombe pas du ciel

Ceux qui ont de la difficulté à réaliser suffisamment de mesures de biodiversité peuvent prendre part au programme de vulgarisation.

BIO SUISSE

10 BIO SUISSE révisé ses statuts

11 «Web2Print» et la boutique fusionnent

12 Les poulets bio progressent

13 Les organismes de contrôle sont sérieux

TRANSFORMATION ET COMMERCE

14 Faire cesser le greenwashing

Un outil d'évaluation développé par le FiBL introduit de l'objectivité dans l'évaluation de la durabilité.

16 62 produits primés Bourgeon Gourmet

18 Puro Gelato: Un parfum d'Italie à Genève

FIBL

19 Sélection axée sur les besoins de la pratique pour la culture durable du coton

RUBRIQUES

20 Brèves

21 L'édito des producteurs

21 Petites annonces

22 Agenda

22 Impressum

Adrian Krebs
Adrian Krebs

Photo de couverture: Veaux de type laitier en engraissement au pâturage chez Daniel Böhler à Mellikon AG.

Photo: Marion Nitsch

Veaux bio dédaignés

Les deux tiers des 50'000 veaux qui naissent chaque année dans les fermes laitières biologiques partent dans l'engraissement, mais en grande majorité dans des exploitations conventionnelles. On cherche maintenant des voies pour commercialiser une plus grande proportion de ces bêtes dans le canal bio, par exemple comme Bœuf de Pâturage Bio. Il faut pour cela que davantage de fermes laitières soient prêtes à sevrer elles-mêmes les veaux. Cela permettrait même de diminuer les quantités d'antibiotiques utilisées.

Le calcul du carnet du lait pour le marché des veaux bio est simple: environ un tiers, donc près de 17'000 veaux, sont nécessaires comme remotes laitières, 4000 sont sevrés par les paysans bio eux-

mêmes pour l'engraissement comme veaux de boucherie ou comme Bœuf de Pâturage Bio, tandis que 30'000 veaux bio – le plus souvent âgés de quelques semaines seulement – sont vendus à

des exploitations conventionnelles. Les paysans bio s'accommodent donc non seulement du fait que ces veaux qu'ils vendent ainsi seront placés dans des conditions d'élevage qui ne sont de loin pas conformes aux normes bio, mais aussi d'exporter en même temps le problème aigu des antibiotiques qui se pose parce que les veaux sevrés arrivent de partout dans les grandes exploitations et que celles-ci, pour prévenir ou traiter des infections de toute sorte, commencent systématiquement par tous les traiter avec des antibiotiques à raison de 20 doses journalières en moyenne.

Nécessité de livrer du lait et manque de place

Franz Steiner, de Pro Beef, est d'avis que la cause principale de l'émigration des veaux dans le canal conventionnel est la forte pression de production et de livraison que de nombreux producteurs de lait s'imposent eux-mêmes: «On annonce souvent trop de lait aux acheteurs, et il manque ensuite la quantité de lait nécessaire pour sevrer les veaux», dit Steiner, «donc de nombreux producteurs de lait bio veulent se débarrasser de leurs veaux

Photo: Thomas Afföldi



Daniel Böhler fait dans sa ferme un essai avec des remotes d'engraissement issues de la production laitière. Les résultats sont encourageants.

Types laitiers en engraissement au pâturage – bonnes surprises dans un essai

Quand on regarde les bêtes de l'essai de Dani Böhler, on croit tout de suite à la possible réussite de l'entreprise. Issus d'un croisement avec des taureaux de races laitières qui transmettent de la viande, les bœufs qui engraissent sur les pâturages de Böhler à Mellikon sont charnus, et les touches d'évaluation le font sourire de contentement.

Cela fait deux ans qu'il engraisse des types laitiers, et on trouve ici aussi bien de la Tachetée rouge suisse que de la Brune suisse. Le fait qu'ils soient aussi trapus bien que Böhler participe au programme PLVH exigé par les directives BPB et utilise moins que les 25 % de maïs autorisés et pas de concentrés du tout provient de la génétique utilisée. Les résultats des premiers abattages ont confirmé les observations de Böhler. Toutes les bêtes qui ont

déjà été abattues dans le cadre de son essai soutenu par la Migros ont obtenu un bon T3 à la taxation. C'est donc avec impatience qu'on attend les prochains abattages. L'évaluation de la qualité interne de la viande se fait maintenant à Agroscope Posieux, qui analyse la teneur en acides gras oméga 3, la force de cisaillement (tendreté) et la graisse intramusculaire.

Les gens de Micarna étaient surpris en bien. Ernst Graber, qui dirige l'achat du bétail, admire expressément la forte proportion de morceaux nobles, plus élevée que chez les bêtes pourtant mieux taxées C et H. Du côté des producteurs, on exige maintenant davantage de bonne volonté dans l'estimation des bêtes T, qui sont déjà frappées de déductions à partir de 290 kilos de poids mort tandis que celles qui sont classées C et H peuvent peser 10 kilos

de plus. Pour Böhler, la raison principale de cette requête est que les types laitiers n'atteignent la charnure voulue qu'à la fin de l'engraissement et qu'il faut absolument 300 kilos de poids mort pour y arriver. Il faut en outre selon lui modifier d'urgence les conditions de prise en charge, car il ne peut pas imaginer que toutes les bêtes obtiennent un T puisqu'il y a chez les types laitiers de très grandes différences selon les caractéristiques maternelles et paternelles. Or, si une bête n'atteint pas le T, elle perd sa place dans le programme BPB et son décompte s'établit au prix du marché conventionnel. Böhler revendique donc que les bêtes moins bien classées du point de vue de la qualité des carcasses puissent rester dans le programme. akr

le plus vite possible», explique le directeur de cette société de courtage spécialisée dans le bétail bio qui appartient à des producteurs. S'y ajoutent des problèmes de place dans les stabulations et au pâturage ainsi que la crainte du risque inhérent au sevrage; surtout pour les types laitiers affirmés qui ont beaucoup de peine à développer la charnure et la couverture de graisse nécessaires avec les moyens limités de l'affouragement bio (limitation de la poudre de lait et des concentrés).

La conscience de courir ainsi un risque de réputation et que la délocalisation des veaux en trop n'est pas un modèle porteur d'avenir émerge lentement dans la branche. Les cercles des producteurs de Bœuf de Pâturage Bio (BPB, Bio Weide-Beef ou BWB en allemand) sont particulièrement à la recherche de solutions. Ce n'est pas tellement étonnant puisque le développement de ce programme géré conjointement avec la Migros bute sur le manque de remotes d'engraissement causé par la situation analysée plus haut. Une partie du problème est d'origine interne puisque le programme BPB exige des remotes avec au minimum 50 % de sang de races à viande. Or ces bêtes-là – les veaux produits par les vaches inséminées avec des taureaux à viande – sont aussi très appréciées dans le canal conventionnel, ce qui fait que les producteurs de lait bio arrivent facilement à les vendre tôt et à un bon prix dans le canal conventionnel. Franz Steiner estime que près des trois quarts – mais au moins 50 % – de ces bêtes dites F1 sont engraisées dans des stabulations non biologiques.

Spermasexing souhaité

Les conditions sont encore plus déséquilibrées dans le cas des veaux des types laitiers peu charnus dont les fermes bio n'ont pas besoin comme remotes laitiers et qui sont d'après Steiner quasiment tous vendus sur le marché conventionnel. Voilà pourquoi le FiBL a lancé sous l'égide des vulgarisateurs Eric Meili et Daniel Böhler de Mellikon AG un projet qui doit contribuer à booster l'écoulement dans ce secteur (voir encadré). Le fait que toute nouveauté soit difficile à accepter au début a été confirmé par la vaine recherche par Böhler d'un producteur qui serait prêt à prendre sur lui l'expérimentation de l'engraissement des types laitiers dans les fermes bio. Le manque d'intérêt l'a décidé à prendre la chose en main dans sa propre ferme.

Il a reçu pour cela le soutien de Roland Nussbaum de Densbüren AG, qui



Photo: Adrian Krebs

Quand on travaille avec les bons taureaux, même les remotes issues de la production laitière peuvent atteindre de bonnes taxations malgré un affouragement centré sur les fourrages grossiers.

trait avec des collègues 150 vaches dans le cadre d'une communauté d'exploitations. Il a fait saillir une partie de ses vaches avec un taureau de race laitière qui transmet de la viande et qui a été élevé par le renommé sélectionneur bio de Tachetée rouge Hans Braun de Rothrist AG et a sevré les 20 veaux mâles nés de cet accouplement comme remotes d'engraissement pour Böhler. Mais Nussbaum souligne que ce n'est pas un bon modèle d'affaire. «Je suis un froid calculateur», dit-il de lui-même, et le sevrage des remotes d'engraissement ne lui laisse pas un rendement suffisant au prix du lait actuel de 82 centimes. Le problème est que les producteurs conventionnels peuvent sevrer des remotes d'engraissement avec des coûts plus bas d'environ un tiers et en tirer pratiquement le même prix que les producteurs bio. Il continuera donc de vendre ses veaux le plus vite possible afin de pouvoir livrer le maximum de lait possible. Une solution pourrait selon lui se trouver dans le spermasexing dont il accueillerait favorablement la levée de l'interdiction dans les directives bio. Faire des inséminations sexospécifiques permettrait de diminuer fortement le nombre de veaux avec de mauvaises aptitudes à l'engraissement, explique Nussbaum.

«Il faut absolument faire quelque chose»

Hans Braun, sélectionneur et producteur de lait bio, trouve lui aussi qu'il y a un grand besoin d'agir: «Il faut absolument faire quelque chose», dit-il en pensant au fonctionnement du marché. Il considère sa situation de départ avec un optimisme relatif. Les bases génétiques de son troupeau sont bonnes et il sélectionne déjà aujourd'hui des vaches laitières sans délaissier la charnure. La preuve lui en a été récemment apportée par une génisse de 25 mois que Braun a dû faire abattre à cause de l'absence de gestation. Sans avoir rien entrepris de spécial sur le plan de l'affouragement, elle a été évaluée avec un bon T3 dans le système CH-TAX. Il peut donc s'imaginer, au lieu de vendre ses veaux comme maintenant à l'âge de cinq semaines dans le canal conventionnel, de sevrer dès l'hiver prochain les veaux mâles pour les vendre en bio pour l'engraissement au pâturage – pour autant que le prix joue. C'est sûr que la prime de sevrage déjà mentionnée aiderait à franchir le pas. Braun vendrait cependant volontiers les veaux après quatre mois au lieu des six mois exigés pour le BPB. Et il a déjà un client intéressé en la personne de Dani Böhler.

Adrian Krebs



Photo: Adrian Krebs

Le croisement entre Simmental et Angus donne des remotes puissantes, comme ici cette jeune bête du troupeau de vaches mères des Schreiber à Wegenstetten AG.

Un système fermé permettant un assortiment complet

La famille Schreiber de Wegenstetten AG organise sa production animale selon un système fermé. Elle travaille uniquement avec ses propres remotes et les garde jusqu'à la maturité d'abattage. Cela permet plusieurs types d'économies et comporte des avantages sanitaires, par contre la complexité du troupeau pose de hautes exigences en matière de polyvalence du personnel.

Quand un veau vient au monde dans la ferme du Gründlematthof à Wegenstetten, il y reste – à part quelques excursions à l'alpage de Bergün ou dans d'autres lieux d'estivage – jusqu'à son dernier jour de vie, que ce soit comme vache ou après avoir été engraisé comme Bœuf de Pâturage Bio (BPB). Stefan et Helen Schreiber misent sur un système fermé sans achats ni ventes pour l'engraissement ou l'élevage chez d'autres producteurs. Ce système comprend un troupeau de 30 vaches laitières et de 20 vaches mères, toutes de pures Simmental. En comptant les jeunes bêtes, cela fait un cheptel de 120 à 140 bovins qui sont chez eux au «Stone Ranch» avec le taureau Angus qui assure l'effet d'hétérosis nécessaire pour le Bœuf de Pâturage Bio. Les avantages sont clairs pour Stefan Schreiber: moins de problèmes sanitaires, pas de marges perdues, pas de frais de transports et pas de phases d'adaptation stressantes pour les nouvelles bêtes.

Diminution des antibiotiques

Schreiber a besoin de très peu d'antibiotiques: Vu que les bêtes restent au même endroit, il n'y a pas d'introductions mas-

sives de maladies et elles ont moins de problèmes des voies digestives et respiratoires. Cela permet de limiter le recours aux antibiotiques pour les veaux à de rares cas graves. À la seule exception d'une césarienne traitée de manière conventionnelle, Schreiber n'a plus utilisé d'antibiotiques pour les vaches depuis quatre ans. La santé des mamelles est en général bonne, même si elle est meilleure chez les vaches mères parce que le «travail de la traite» fait par les veaux est mieux réparti dans le temps et donc plus naturel.

«Assainissement» dans le troupeau des vaches mères

Schreiber a aussi peu de problèmes avec les vaches laitières. Cela vient du fait que, avec une moyenne d'étable de 5300 litres par année, elles produisent avec une intensité qui correspond à leur potentiel génétique sans être tout le temps «à la limite». En cas d'augmentation du nombre de cellules, il recourt à l'homéopathie avec des nosodes. «Et s'il y a une fois un problème, il y a toujours la possibilité d'un «assainissement» dans le troupeau des vaches mères», dit Schreiber, qui sait que d'autres producteurs pratiquent de cette manière.

Le fait de ne produire avec 30 vaches que 150'000 kilo de lait commercialisé peut paraître ridicule, dit Schreiber, mais le bilan global de la ferme est bon grâce aux cycles fermés de la production animale. Y contribuent aussi les faibles coûts de vétérinaire, l'absence de concentrés et le fait de garder toutes les marges pour soi. Alors qu'il y a jusqu'à trois étages de marges commerciales dans les systèmes d'engraissement basés sur la répartition du travail, Schreiber peut les garder entièrement pour lui. Sans compter que son grand troupeau bien diversifié offre des conditions idéales pour une vente directe qui tient compte des souhaits spécifiques des clients. «Si j'ai besoin de viande à bouillir ou à saucisse, je peux boucher une vieille vache», explique-t-il. Et ce sera un veau ou un bœuf en fin d'engraissement s'il y a besoin de beaucoup de morceaux nobles.

Le système de Schreiber n'a cependant pas que des avantages. «Il faut être très polyvalent», dit le maître des lieux, «tu dois toujours être à jour sur tous les plans.» Mais Schreiber estime que cet effort est plus que compensé par la réussite.

Adrian Krebs

Veaux, concentrés et vaches à fourrages grossiers

Les remontes d'élevage des fermes bio doivent devenir des vaches longévives avec un bon potentiel de valorisation des fourrages grossiers. Or le fait de donner beaucoup de concentrés dans les premiers mois de vie va à l'encontre de cet objectif.

La Revue UFA a publié il y a quelques mois (article d'Ignaz Hutter dans le numéro 12/2013) une recommandation pour l'élevage des remontes laitières dans les fermes bio. L'objectif formulé dans l'article est une durée d'élevage très courte (premier vêlage à 24 mois) avec une alimentation aussi intensive que possible avec de fortes doses de concentrés. Selon l'auteur, la précocité du premier vêlage permet d'atteindre plus vite le point où les investissements pour l'élevage se rentabilisent.

Coûts des fourrages et performance de vie décisifs

Cette argumentation ignore les économies permises par le renoncement aux concentrés pendant l'élevage. Un vêlage plus tardif retarde effectivement la rentabilité, mais les coûts de l'affouragement peuvent être beaucoup plus bas – en particulier si la ferme dispose de surfaces extensives ou de pâtures d'estivage. L'alpage influence en outre positivement la future constitution des animaux, ce qui peut compenser à maints égards la prolongation de la période d'élevage.

Cette durée n'est d'ailleurs de loin pas le seul facteur déterminant pour les coûts de l'élevage: la durée d'utilisation, qui définit le taux de remonte, est aussi très importante. Une vaste étude menée sur

la population Holstein allemande a montré des augmentations des performances de 36 à 44 pourcent entre la première et la cinquième lactation. Cela signifie qu'à chaque lactation supplémentaire une vache rembourse doublement ses frais d'élevage puisque la performance laitière par jour de vie productif augmente. Avec souvent moins de trois lactations, la production laitière intensive est donc tout sauf convaincante du point de vue économique.

À quelle vitesse une génisse doit-elle croître?

Un argument pour les grandes quantités de concentrés pendant l'élevage est que l'augmentation continue de l'accroissement journalier est importante pendant les premiers mois de vie et qu'il ne doit pas stagner. Or les taux de croissance des ruminants sauvages se ralentissent chaque semaine depuis la naissance (voir graphique). Cela signifie que l'évolution a développé un principe de croissance qui est opposé à celui de l'élevage intensif des veaux. Les vaches laitières modernes ne sont bien sûr plus des ruminants sauvages, mais on peut tout de même reprendre conscience qu'il n'est pas forcément idéal de forcer les veaux à croître beaucoup plus vite que ce qui correspond à leurs prédispositions naturelles.

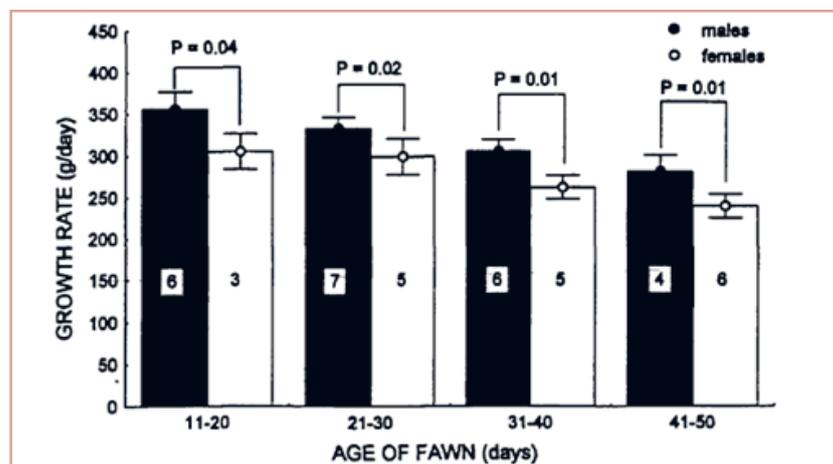
Une autre question importante est celle de l'influence de l'alimentation sur la formation de la panse et donc sur les futures performances digestives. Il est juste que les apports précoces et abondants de concentrés provoquent un fort développement des papilles de la panse, mais le problème est que les papilles fortement développées sont une caractéristique des ruminants folivores (p. ex. les daims ou les chèvres, les feuilles étant plus riches en éléments nutritifs que l'herbe) tandis que les ruminants herbivores comme les bovins n'ont dans la panse que des papilles très peu développées. Élever les veaux avec beaucoup de concentrés en fait donc de parfaits folivores...

Le but est une bonne valorisation des fourrages grossiers

Le but devrait cependant être une bonne valorisation des fourrages grossiers. Les bovins sont sur ce plan beaucoup plus efficaces que les monogastriques, mais ils sont moins efficaces que les volailles et les porcs pour les concentrés. Vu l'énorme pression de production sur les terres cultivées du monde entier, l'utilisation des fourrages grossiers devrait être la priorité de tous les élevages de ruminants – surtout en agriculture biologique.

On l'a dit, l'estivage des génisses exerce des effets positifs sur la constitution des vaches laitières, mais ici c'est le principe inverse de l'affouragement intensif avec des concentrés qui est à l'œuvre car les bêtes se nourrissent par moments de plantes riches en fibres et lentes à digérer. Cela retarde leur premier vêlage mais semble leur faire du bien. Elles peuvent en effet développer leurs fonctions d'ingestion et de digestion comme elles sont en fait dans la nature bovine: pour une valorisation optimale des fourrages grossiers.

Florian Leiber, FiBL



Taux de croissance des faons de daims en relation avec le nombre de jours de vie.

Source: Modifié d'après Birgersson et al. 1997.

Lien vers l'article de la Revue UFA:

http://issuu.com/landi/docs/f_ur1213_composit/82

«Le conseiller m'a montré ce que je dois encore changer»

Avec le soutien de Bio Suisse, des agriculteurs sélectionnés conseillent leurs collègues en matière de biodiversité. En effet, les organismes de contrôle vérifieront à partir de 2015 si les producteurs arrivent à réaliser au moins 12 des mesures du catalogue de biodiversité de Bio Suisse.

J'espère qu'on trouvera le chemin, c'est tortueux par ici», dit André Windlin alors qu'il attaque avec son auto la pente au nord-ouest de Giswil OW par cette chaude après-midi de juin. Cet agriculteur Bourgeon de Melchtal OW est en route pour la ferme d'Emil Keller, qui a demandé une expertise individuelle pour trouver quelles mesures il pourrait prendre sur son domaine pour remplir les nouvelles exigences du Bourgeon pour la biodiversité. Windlin s'y connaît – il travaille, contrairement à la plupart des conseillers en biodiversité de Bio Suisse, aussi comme vulgarisateur bio cantonal, et il a déjà été deux fois dans la ferme de Keller avec cette fonction. Mais cette fois il est en route sur mandat de Bio Suisse. Il trouve du premier coup la ferme un peu isolée. C'est ici, sur le Hoflitegg presque entièrement entouré de forêt, que Keller élève sa soixantaine de moutons sur quelque 6 hectares. Le terrain est parfois très pentu et humide, et les moutons conviennent très bien pour le mettre en valeur. Pour la reconversion bio faite en 1996, Keller a juste dû bétonner une fumière permanente, mais il n'avait rien dû changer d'autre.

«Je commencerais volontiers par m'asseoir un moment avec toi pour présenter les mesures possibles et discuter de celles qui pourraient être judicieuses dans ta ferme», explique Windlin à son arrivée, «et ensuite nous irons voir plus précisément sur le terrain les mesures qui entrent en ligne de compte.»

SPB et qualité écologique peuvent être comptabilisées

Le Cahier des charges de Bio Suisse définit des exigences pour la biodiversité. Sur un catalogue de plus d'une centaine de mesures, les producteurs doivent en appliquer au moins douze. Pour 2015 ils devront le prouver par une autodéclaration qui servira de base au contrôle 2016. Bio Suisse est en train de programmer un outil en ligne pour simplifier cette autodéclaration.

La section «A: Proportion et qualité des surfaces de promotion de la biodiversité» du catalogue de mesures permet aux producteurs de commencer par comptabiliser leurs surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) définies par l'ordonnance fédérale sur les paiements

directs (OPD). Cela arrange Keller à cause de sa surface relativement petite et extensive. Il a déjà un honorable 10 % de SPB. «Mes terres sont peu poussées», explique Keller: «presque pas de lisier, presque seulement du fumier, et encore pas beaucoup.» Il ne peut pas aller au maximum de la charge en bétail parce qu'il préfère rallonger les périodes de pâture et d'interpâture pour améliorer la santé de ses animaux. Car il est convaincu

De paysans à paysan

C'est avec le projet de vulgarisation «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie» que Bio Suisse accompagne l'introduction de sa nouvelle directive pour la biodiversité et soutient les producteurs Bourgeon dans leurs efforts pour la biodiversité. Ce projet financé par le Fonds Coop pour le développement durable et par Bio Suisse dure de 2013 à 2015 et a pour partenaires le FiBL et l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/BirdLife Suisse. Le projet utilise la méthode de vulgarisation «de paysan à paysan». Ceux pour qui la nouvelle directive pour la biodiversité représente un défi particulier peuvent s'annoncer sur www.bio-suisse.ch/fr/conseilsindividuels.php pour une des 150 expertises individuelles prévues. Des renseignements sur le domaine et ses compensations écologiques doivent être fournis lors de l'inscription. Les conseillers sont des producteurs Bourgeon expérimentés de la région qui ont reçu pour cela une formation spéciale donnée par le FiBL. La visite du domaine et la discussion prennent environ une demi-journée. Ce temps est consacré à la discussion et à la planification de l'amélioration des surfaces de compensation écologique existantes et de la réalisation de nouvelles mesures pour la biodiversité. Une participation aux frais de 150 francs est facturée. Bio Suisse ne peut accepter que des domaines où une intervention est nécessaire. sg



Biodiversité: Les producteurs peuvent se faire conseiller dans le cadre du projet de vulgarisation «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie».

qu'«avoir un peu moins d'animaux mais en meilleure santé est plus rentable.»

Tas de pierres, tas de bois, fauche ménageante

Windlin avait réfléchi avant de venir sur la base des informations sur la ferme et des plans des parcelles. «Peut-être qu'une partie de la prairie extensive pourrait être annoncée comme qualité 2 selon l'OPD», propose-t-il à Keller. «On pourra voir sur place si c'est vraiment le cas.» Et faucher plus tard les prairies qui jouxtent un ruisseau ou un fossé compterait aussi comme mesure de biodiversité. Mais cela n'entre pas en ligne de compte car «les ruisseaux qui délimitent mes terres sont tous en forêt et pas sur la surface agricole utile», répond Keller. Par contre, des petites structures existantes comme des tas de branches, de pierres et de bois peuvent être déclarés comme éléments de biodiversité. Ils servent aussi d'habitats pour des auxiliaires. Et le fait que Keller n'utilise ni faucheuse-conditionneuse ni faucheuse rotative compte aussi. Il peut aussi imaginer poser 20 nichoirs comme le lui propose Windlin. Et l'apiculture pratiquée par la propriétaire d'une des quatre petites maisons de vacances pourra aussi être annoncée.

«Tu fais seulement du foin au sol, non? Cela peut être une mesure en combinaison avec le renoncement à l'ensilage avant septembre», propose Windlin. Keller est d'accord: «Oui, je pourrais aussi acheter les 14 balles de silo que je fais par année, et ça jouerait aussi du point de vue du bilan de fumure.»

Un verger du niveau de qualité 2

«J'ai vu sur une vue aérienne du SIG qu'il y a des arbres fruitiers sur la parcelle Schwendli», dit Windlin. «On pourrait les déclarer comme verger de niveau de qualité 2 selon l'OPD.» Cela compterait comme mesure de biodiversité pour Bio Suisse et rapporterait selon l'OPD 30 francs par arbre au lieu de 15.

La condition est une surface écologique d'au minimum 0,5 are par arbre, ce qui qui semble faisable pour Keller: «C'est un pâturage où je mets du fumier au maximum tous les deux ans, et je pourrais m'en passer totalement.» Windlin objecte que «les prai-



Photos: Markus Spuhler

André Windlin discute avec Emil Keller des mesures de biodiversité possibles sur son domaine ...

ries ne peuvent être comptées qui si elles atteignent le niveau de qualité 2. Nous verrons sur place si c'est le cas.»

Exigences relativement faciles à remplir

La visite des parcelles en question a ensuite montré rapidement quelles idées sont réalisables et lesquelles ne le sont pas. Keller peut par exemple vraiment annoncer un tiers de la prairie écologique pour le niveau de qualité 2. «Je te le rajouterai tout de suite dans les données cantonales sur la ferme», promet Windlin, qui a les compétences nécessaires de par son travail au service cantonal de l'agriculture.

Et le verger dont on a parlé peut être déclaré comme tel car le pâturage extensif présente la biodiversité requise pour le niveau de qualité 2 sur la moitié de la surface. Il y a un autre verger que Keller ne veut par contre pas annoncer comme verger de niveau de qualité 2 car il devrait alors transformer la prairie adjacente en SPB. «J'aimerais continuer de pâturer là pendant l'été, et atteindre la qualité 2 dans cette parcelle serait difficile à cause de sa situation ombragée.»

Grâce aux constatations faites sur le terrain, Windlin peut maintenant compter les mesures de biodiversité qui sont réalisables. À cause de la forte proportion de SPB de 15,5 % et de la forte proportion

de 7 % de SPB du niveau de qualité 2, il arrive à 11 mesures rien qu'avec les exigences de base. «Avec les tas de pierres, les nichoirs et le verger, tu atteins sans problème 14 mesures», assure Windlin. «C'est du moins ce que je recommande de faire parce qu'on sera à l'aise par rapport aux 12 mesures exigées.» Keller s'en réjouit: «Alors je peux continuer de faire mes balles d'ensilage moi-même.»

Ce n'est pas partout aussi simple

Windlin va maintenant envoyer à Keller une check-list mise au propre avec l'état actuel, les mesures discutées et des informations détaillées pour la réalisation de chaque mesure. Keller paie cette expertise 150 francs. Et dans son cas il a reçu en même temps des conseils pour les paiements directs. Normalement ce n'est pas prévu, mais Windlin explique: «Si une mesure de biodiversité permet d'avoir plus de paiements directs, je ne vais bien sûr pas le cacher à l'agriculteur que je conseille.» Keller est satisfait de l'opération. «La discussion m'a permis de voir clairement ce qu'il y a déjà et ce qu'il faut encore faire», dit-il. «Je suis maintenant rassuré de pouvoir continuer de travailler selon les normes de Bio Suisse.»

Après le départ, Windlin tient à préciser que tous les domaines agricoles n'ont pas autant de facilité à remplir les exigences que celui d'Emil Keller. «Atteindre autant de mesures avec la proportion de SPB et sa qualité est souvent plus difficile sur les grands domaines.»

Markus Spuhler



... puis ils en vérifient sur place la faisabilité.

La ferme Keller, Giswil OW

SAU 6 ha, forêt 1,5 ha. Zone de montagne II à 850 m. alt. 60 moutons, vente directe de viande d'agneau et de bois de feu. Une seule personne active, 0,45 UMOS. Poste à 80 % comme revenu complémentaire.

Trois nouvelles commissions pour soulager le Comité

Bio Suisse prévoit une importante modification de ses statuts. Un groupe de travail a élaboré un projet qui est maintenant entièrement formulé. Le Comité doit encore l'accepter avant de le soumettre à l'approbation de la prochaine Assemblée des délégués.

La modification des statuts de Bio Suisse annoncée depuis longtemps prend forme. À part quelques modifications de détail (voir encadré) qui se sont révélées nécessaires au cours des dernières années au fil des activités de la Fédération, il s'agit aussi d'introduire une modification des structures. Un groupe de projet a travaillé intensivement la question et a discuté avec tous les organes concernés. En font partie le président Urs Brändli, le directeur Daniel Bärtschi, les membres du Comité Danielle Rouiller, Josef Stutz (remplacé depuis par Claudio Gregori) et Monika Rytz ainsi que Hans Ramseier, Jürg Schenkel et Christian Voegeli du secrétariat. Sa proposition prévoit que le Comité soit soutenu dans son travail par trois nouvelles instances, c.-à-d. par une commission de la qualité, une commission du savoir et une commission du marché. Elles seront chargées de préparer les affaires du Comité pour que celui-ci puisse se concentrer davantage sur le travail stratégique. Ces commissions compteront entre cinq et douze membres choisis par le Comité. Chaque commission sera présidée par un membre du Comité, et le secrétariat y sera représenté par un responsable.

Rapprocher les commissions techniques de l'opérationnel

Cette proposition doit aussi permettre de tenir compte des besoins des commissions techniques (CT). «Les membres des CT n'ont cessé de nous dire qu'ils se sentent un peu isolés et que le Comité leur est peu accessible bien qu'elles lui soient directement reliées», explique Voegeli. «Nous avons eu des discussions pour savoir comment on pourrait améliorer la situation. Par exemple, les producteurs de lait ont un beaucoup plus grand besoin d'organisation et de représentation au sein de Bio Suisse que les vigneronns.» L'un dans l'autre il est néanmoins apparu que l'analyse et le développement des marchés agricoles doivent être intensifiés du côté de Bio Suisse. «C'est pourquoi notre proposition

prévoit de transformer les commissions techniques en groupes d'experts collaborant étroitement avec les spécialistes des marchés agricoles du secrétariat.» Cela permettra de professionnaliser la coordination du marché pour les différents groupes de produits. «Je suis convaincu que le point de vue des praticiens pourra ainsi influencer plus directement les décisions opérationnelles parce que les échanges avec le secrétariat seront renforcés», explique Voegeli. Selon la proposition du groupe de projet, le raccordement des groupes d'experts au Comité serait assuré par la future commission du marché.

Aussi des conséquences pour le secrétariat?

Les conséquences que la restructuration des commissions techniques aura pour l'organisation du secrétariat ne sont pas encore définitivement clarifiées. Les commissions techniques souhaitent la création d'un département entièrement consacré au marché et chargé d'une part de coordonner les activités du secrétariat importantes pour les marchés des produits et d'autre part d'assurer le contact

avec les producteurs des différents groupes de produits, donc avec les vigneronns, les arboriculteurs, les maraîchers, les producteurs de plantes aromatiques, les horticulteurs, les producteurs de grandes cultures, de lait, d'œufs et de viande.

Le texte exact des modifications des statuts est déjà rédigé. Le Comité doit maintenant l'adopter et rédiger une motion pour la prochaine Assemblée des délégués en novembre. Si les délégués les acceptent, les modifications pourraient entrer en vigueur à partir de l'automne 2015.

Markus Spuhler

Vue d'ensembles des futures modifications des statuts

- Trois nouvelles instances: Une commission de la qualité, une du marché et une du savoir soulagent le Comité et préparent ses débats.
- La commission de la qualité promulgue des règlements et traite les recours contre les décisions d'application des directives. La commission du marché conseille le Comité en matière de stratégie commerciale et marketing et a un droit de participer au développement et à l'interprétation de certaines catégories de directives. La commission du savoir fait des propositions dans les domaines stratégiques de la formation, de la recherche et des connaissances.
- Le délai pour l'enregistrement des points de l'ordre du jour de l'AD est ravané de deux semaines pour que les

organes de Bio Suisse aient le temps de prendre position au sujet des motions.

- Le président est élu avant les membres du Comité pour rendre ce poste plus attractif.
- L'éligibilité au Comité et dans les nouvelles instances est normalement limitée à 16 ans – et à 20 ans en incluant la présidence.
- Le secrétariat est statutairement ancré comme organe de Bio Suisse.
- Le nom de Bio Suisse est modifié en rétoromanche: Le mot *Associazion* est remplacé par *Uniu*.
- La notion de label disparaît des statuts. La stratégie qui fait du Bourgeon une marque a été décidée lors de l'AD du printemps 2008.

cv/spu

La boutique en ligne de Bio Suisse et «Web2Print» fusionnent

Bio Suisse a complètement retravaillé sa boutique en ligne, ce qui apporte de nombreux avantages pour les utilisateurs: Les articles éditables – personnalisables – du système «Web2Print» sont maintenant intégrés dans le shop afin que tous les articles de promotion des ventes puissent être commandés au même endroit et avec un seul login.

La nouvelle boutique en ligne de Bio Suisse propose tous les articles de l'ancienne boutique – des barquettes pour les fruits aux habits en passant par le matériel de décoration – aux mêmes prix qu'avant, et on y trouve aussi maintenant les moyens publicitaires éditables du système «Web2Print» comme des bâches, des brochures ou des étiquettes facilement personnalisables. Il y a aussi de nouveaux articles comme des étiquettes pour balles de silo ou un bag-in-box de 3 litres.

Le fonctionnement de la boutique a été amélioré et simplifié – les commandes peuvent maintenant se faire de manière tout à fait intuitive comme dans

n'importe quelle boutique en ligne. Et la fusion du shop et de Web2Print permet de n'avoir qu'un seul login et de tout pouvoir commander sur la même plateforme. Le login a été préparé à l'avance pour tout le monde. Le système connaît donc déjà

Comment est-ce que ça marche?

Allez directement sur shop.bio-suisse.ch et ouvrez votre session (login). Votre nom d'utilisateur est votre numéro de producteur Bio Suisse, le mot de passe standard est «bioshop» (prière de le modifier après le premier login). fm

vos coordonnées, il vous suffit d'y entrer et de passer commande. Le fonctionnement du login est expliqué dans l'encadré.

Flavia Müller

Toutes les informations sur la nouvelle boutique en ligne se trouvent sur <http://www.bio-suisse.ch/fr/matrielpromotionnel.php>.

Lien direct vers la boutique:

shop.bio-suisse.ch.

Pour tout renseignement prière de contacter

Flavia Müller, tél. 061 204 66 51, courriel flavia.mueller@bio-suisse.ch ou Sylvia Gysin, tél. 061 204 66 26, courriel sylvia.gysin@bio-suisse.ch



«Grand Prix Bio Suisse 2014» lancé

Bio Suisse ouvre de nouveau cette année le «Grand Prix Bio Suisse 2014». Notre fédération veut soutenir avec ce prix d'encouragement des personnes qui s'engagent avec des prestations particulièrement novatrices et durables pour le développement de l'agriculture biologique et de la transformation bio en Suisse. Ce prix est doté de 10'000 francs.

Les projets qui ont le plus de chances sont ceux qui servent à ancrer toujours mieux l'agriculture et la transformation biologiques dans notre société – donc des projets qui fournissent des prestations spéciales dans la technique agricole, la sélection, la recherche fondamentale ou la transformation et le commerce des produits biologiques. Les projets qui réunissent le tourisme et l'agriculture biolo-

gique et les font progresser peuvent aussi concourir pour le Grand Prix.

Le jury composé du lauréat de l'année passée, du président de Bio Suisse et de personnalités de la politique et des médias choisira le projet gagnant. Le «Grand Prix Bio Suisse», qui est le résultat de l'évolution du «Prix d'encouragement de Bio Suisse» créé en 2006, est décerné chaque année à des personnes ou à des insti-

tutions lors de l'Assemblée automnale des délégués de Bio Suisse. akb

Le délai d'inscription court jusqu'au 31 août 2014. Une courte description d'une à deux pages A4 suffit; des photos sont toujours utiles pour illustrer les projets, qui peuvent être déposés à Bio Suisse, Andreas Käsermann, Responsable du Service médias, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle, andreas.kaesermann@bio-suisse.ch.

Le poulet bio va-t-il pouvoir sortir de son marché de niche?

Le chiffre d'affaires du marché suisse de la viande et du poisson bio a progressé de 16 pourcent en 2013. Les détaillants voient dans la viande de poulet bio un des moteurs principaux de cette bonne croissance.

Christoph Schatzmann, le responsable du secteur volailles de Bell, dirige la production sous contrat avec circonspection: La croissance est continue et donc répartie sur toute l'année. Bell a réussi à couvrir ses besoins avec des producteurs Bourgeon jusqu'au milieu de 2013, et ensuite il a fallu prendre aussi des producteurs en reconversion, ce qui implique une augmentation des frais d'étiquetage

de cette année. Micarna cherche donc des producteurs appropriés. Nous aimerions fortement développer l'offre ces prochaines années», confirme Vincent Genoud, chef du secteur de la production de volaille. Pour atteindre ce but, il est aussi intéressé par des producteurs en reconversion.

L'engraisseur de volaille Laurent Godel est depuis des années un producteur contractuel satisfait de Micarna: «Bien que les aliments bio soient plus chers et que la production selon le Cahier des

charges de Bio Suisse donne nettement plus de travail, je gagne avec les poulets le même salaire horaire que d'autres engraisseurs de volaille.» Il a en outre plus de plaisir à travailler dehors au pâturage et avec des troupeaux plus petits, mais il y a encore le problème des prédateurs.

La production contractuelle permet de bien réguler ce marché encore petit et donc d'éviter les surplus d'ailes et de cuisses, mais il serait possible de vendre beaucoup plus de filets de poulet.

Michèle Hürner

Micarna cherche des engraisseurs de volailles bio

Micarna cherche des producteurs bio désireux de se lancer dans l'engraissement des volailles. Idéalement des fermes qui ont déjà un poulailler pour l'élevage, accessibles par les grands transporteurs et pas éloignées de plus de 120 km de l'abattoir de Courtepin FR. Le contrat d'engraissement règle séparément la rémunération du travail du producteur et l'amortissement des poulaillers. mh

Les intéressés sont priés de s'annoncer à Renato Feyer, Conseiller technique volaille, tél. 026 684 88 77, mobile: 079 479 52 59, courriel: renato.feyer@micarna.ch.



Photo: Micarna SA

Le nombre des poussins d'engraissement bio a dépassé les 700'000 en 2013.

et de séparation des flux des marchandises. Les poulets avec le Bourgeon de reconversion représentent aujourd'hui 15 % de la production de poulet bio. La production contractuelle peut accueillir encore quelques producteurs en reconversion, mais le but est que la viande de poulet soit le plus possible vendue avec le Bourgeon. Les propositions d'amélioration des conditions d'élevage sont discutées directement avec les producteurs puis appliquées en cas de décision positive. Cette collaboration provoque une optimisation continue des élevages de poulets bio, explique Schatzmann.

Migros cherche aussi des producteurs en reconversion

La Migros vend depuis des années de la viande de volaille bio sous la marque «Sélection», et elle en vend aussi sous la marque «Migros-Bio» depuis le début

Le thème éthique de la poule à deux fins

Coop a démarré un premier essai pratique avec la race de poule à deux fins «Lohmann Dual». Les poussins ont été installés, engraisés et abattus dans deux fermes Bourgeon en parallèle avec la race habituelle. Les résultats exacts concernant l'indice de consommation et la production de viande sont encore attendus. Basil Mörikofer, acheteur stratégique viande et poisson de la Coop, constate cependant: «Ce n'est que parce que je connaissais certaines différences dans la transformation que j'ai pu reconnaître dans l'assiette le poulet de la race à deux fins par rapport à l'autre.» Les poulets étaient identifiés pour la vente par un autocollant et se sont bien vendus. Il n'y a pas encore d'expériences sur la performance de ponte, la qualité des coquilles,

la couleur, la grosseur et la forme des œufs vu que les sœurs des poulets viennent seulement de commencer à pondre. Les œufs des poules à deux fins sont en vente à l'essai dans quelques grandes succursales Coop de la région de Zurich. La Coop a répondu aux questions des représentants des commissions techniques Œufs et Viande lors d'une rencontre. La vision de Mörikofer est de pouvoir vendre la viande des poulets de poules à deux fins assez cher pour que sa vente couvre les frais supplémentaires engendrés par leur acquisition. Cependant, vu que l'augmentation de la consommation d'aliments représente une perte sur le plan écologique, la Coop surveille aussi de près les progrès réalisés dans la détermination du sexe in ovo. mh

Un peu plus de sanctions que les trois années précédentes

Au secrétariat de Bio Suisse, on est d'avis que les organismes de contrôle et de certification du secteur biologique suisse ont travaillé fidèlement et rigoureusement l'année passée. Les résultats qui ressortent de leurs rapports annuels peuvent maintenant être comparés sur les cinq dernières années.

Selon leurs indications, les organismes de contrôle et de certification ont contrôlé et certifié l'année passée 5996 producteurs Bourgeon. Bio Test Agro (BTA) en a fait environ 21 pourcent et bio. inspecta le reste.

361 contrôles supplémentaires dans l'agriculture

En plus du contrôle annuel principal, 361 producteurs ont eu des contrôles supplémentaires, et les organismes de certification ont octroyé 245 autorisations exceptionnelles – presque toujours pour des achats d'animaux ou de fourrages conventionnels.

Les contrôleurs ont écrit des remarques ou des lettres de sanctionnement sans suite de frais à 1018 producteurs, 219 producteurs (3,7 %) ont reçu une

sanction payante, le plus souvent avec des répercussions sur les paiements directs, et 6 producteurs ont dû être exclus à cause d'infractions graves (cf. graphique).

La moitié des preneurs de licences ont reçu des sanctions

Sur les 1237 entreprises agroalimentaires et commerciales où le respect du Cahier des charges de Bio Suisse a été contrôlé, plus de 800 avaient avec Bio Suisse un contrat de licence ou d'utilisation de la marque. Les transformateurs à façon n'ont le plus souvent pas de contrat de licence, mais ils sont quand même contrôlés sur le respect du Cahier des charges du Bourgeon. La part de marché de bio.inspecta atteint 90 %. En plus du contrôle annuel principal, 41 entreprises ont eu un contrôle supplémentaire. Si plus de la

Au sujet des rapports annuels

Les organismes de certification reconnus par Bio Suisse doivent déposer chaque année un rapport d'activité. Ces données permettent une vue d'ensemble et une comparaison des autorisations exceptionnelles, des contrôles et des sanctions, ce qui soutient l'assurance-qualité et l'harmonisation. Un rapport annuel détaillé avec d'autres chiffres se trouve sur www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Faits et chiffres.

moitié des preneurs de licences ont reçu des conditions, 30 % des entreprises ont reçu des conditions importantes pour la certification. Les contrôleurs ont aussi constaté 18 infractions payantes et ils ont dû exclure un lot de fabrication dans une entreprise.

Hans Ramseier et Jörg Schumacher

Les motifs de sanctions les plus fréquents

Dans l'agriculture, les infractions les plus fréquentes ont touché les secteurs ou thèmes suivants en 2013:

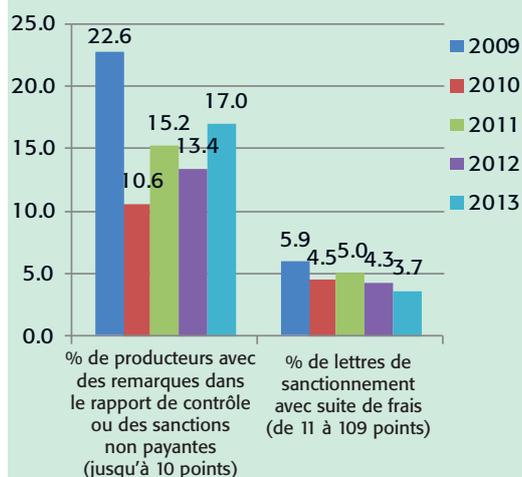
1. Analyses de sol trop anciennes ou manquantes (3,3 % des fermes)
2. Animaux d'agrément: exigences de la Confédération ou de Bio Suisse pas respectées dans tous les domaines (3,3 %)
3. Lacunes qualitatives dans la protection des animaux / SRPA pas complètement respectée (2,4 %)
4. Lacunes architecturales dans la protection des animaux (1,7 %)
5. Lacunes dans le stockage des engrais de ferme (capacité de stockage, jus d'écoulement) (1,5 %)
6. Achats d'animaux non bio (1,2 %)
7. Pas d'attestation de formation (reconversion) (1,0 %)
8. Pas d'autodéclaration pour les exigences sociales (0,9 %)
9. Pas d'attestation actuelle de protection des animaux (0,8 %)
10. Étiquetage incorrect des produits (0,8 %)

Dans la transformation et le commerce, les infractions les plus fréquentes ont

touché les secteurs ou thèmes suivants en 2013:

1. Lacunes dans l'étiquetage des produits (13,3 % des entreprises)
2. Description de l'entreprise pas actuelle (10,7 %)
3. Liste des produits Bourgeon incomplète / pas actuelle (8,4 %)
4. Déclaration incorrecte du statut Bourgeon sur les bulletins de livraison et les factures (7,3 %)
5. Lacunes dans la documentation des flux des marchandises (6,8 %)
6. Importations pas encore reconnues par Bio Suisse au moment du contrôle (6,7 %)
7. Étiquettes pas encore validées par Bio Suisse au moment du contrôle (5,9 %)
8. Analyse de risque incomplète ou manquante au sujet de la contamination par des substances interdites (5,6 %)
9. Chiffre d'affaires des produits Bourgeon pas correctement déclaré (4,8 %)
10. Liste des fournisseurs incomplète / vérification incorrecte des certificats des fournisseurs (4,7 %)

Proportion de sanctions dans les domaines agricoles Bourgeon*



*Données basées sur les rapports annuels 2013 des organismes de contrôle et de certification.

Bio Suisse et les preneurs de licences codéveloppent la durabilité

Bio Suisse souhaite continuer d'améliorer la durabilité dans la transformation et le commerce bio. Un atelier a récemment discuté de l'approche à suivre pour y arriver.

Comment la transformation bio peut-elle devenir plus durable? Quelles exigences sont applicables par tous, comment peut-on tenir compte de la diversité des preneurs de licences? Un groupe de projet composé de représentants de Bio Suisse et du FiBL étudie en ce moment ces questions. Pour tenir compte des avis des praticiens, Bio Suisse a invité fin mai les preneurs de licences à Olten pour un atelier de réflexion.

Encore pratiquement pas d'exigences écologiques

Les preneurs de licences de Bio Suisse remplissent déjà de hautes exigences de qualité et de durabilité. La partie du

Cahier des charges du Bourgeon qui règle la transformation contient de nombreuses exigences pour les ingrédients et les méthodes de transformations autorisés. Il y a aussi l'interdiction générale des transports aériens, les emballages qui doivent être le plus écologique possible. Bio Suisse a un Code de conduite pour les relations commerciales équitables, mais pas encore d'exigences en matière de durabilité écologique dans la transformation et le commerce, par exemple les transports ou la consommation d'eau, d'énergie, de sources d'énergie et de matériaux. Les exigences sociales correspondent à la législation suisse.

Différentes approches discutées

Il existe différentes possibilités de définir des exigences pour le développement durable. On peut se référer à des modèles existants, qui vont des autoévaluations jusqu'aux expertises externes faites par des spécialistes en passant par les rapports de durabilité. L'analyse de durabilité la plus complète comprenant une évaluation externe est actuellement fournie par le modèle «Smart» du FiBL (voir ci-dessous l'interview de Christian Schader). Il y a d'autres possibilités comme les systèmes de management environnemental ISO 14001 ou EMAS, qui peuvent être vérifiés et certifiés par des organismes externes.

«Smart doit permettre d'empêcher le greenwashing»

Le FiBL a développé un schéma d'évaluation neutre pour la durabilité dans la production, la transformation et le commerce des denrées alimentaires. Christian Schader explique en quoi il consiste.

bioactualités: C'est quoi, «Smart»?

Christian Schader: Smart est un système d'évaluation de la durabilité des entreprises du secteur de l'alimentaire. Il est utilisable dans les entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales. Son nom est l'acronyme de «Sustainability Monitoring and Assessment Routine», ce qui signifie à peu près schéma de surveillance et d'évaluation de la durabilité.

Pourquoi faut-il un truc comme ça?

On a pu observer ces dernières années que le secteur des denrées alimentaires pratique beaucoup le «greenwashing»: Chaque entreprise élabore son propre rapport de durabilité et communique ensuite à quel point elle est super. Ces évaluations internes de la durabilité ne

sont cependant pas comparables les unes avec les autres et montrent souvent une image distordue, ce qui a amené la FAO à publier l'année dernière des directives pour l'évaluation objective des entreprises du secteur alimentaire – il s'agit des directives SAFA (Sustainability Assessment of Food- and Agriculture systems).

Et où Smart intervient-il?

Il s'est révélé que les directives SAFA ne peuvent pas être utilisées telles quelles dans la pratique. Smart en est pour ainsi la traduction pour la pratique.

Et cette traduction fait ses preuves?

Oui, l'année passée nous avons utilisé Smart dans 3 firmes et dans une soixantaine d'entreprises agricoles. Cette année nous prévoyons d'étudier avec Smart une

centaine de domaines agricoles et deux autres entreprises agroalimentaires.

Quelles réactions avez-vous reçues?

Les entreprises apprécient que Smart soit très complet et objectif. Beaucoup de responsables disent qu'ils en ont appris beaucoup plus qu'avec une autoévaluation.

Quels sont les frais prévisibles pour les entreprises?

Cela ne donne pas trop de travail aux entreprises agricoles. On compte par exemple trois quarts de journée pour une ferme. L'interview elle-même dure entre deux et trois heures. Pour les entreprises agroalimentaires, le travail dépend fortement de leur grandeur et de leur complexité. Donc les coûts peuvent aussi varier fortement. Ils se situent dans la

La nouvelle ordonnance bio de l'UE propose des systèmes de management environnemental de ce genre pour les transformateurs bio.

Les représentant-e-s de Bio Suisse ont présenté lors de l'atelier deux approches de modification du Cahier des charges à titre de base de discussion. La première prévoit que les preneurs de licences doivent, pour l'entreprise où ils transforment des produits Bourgeon, soit établir un système de management environnemental soit réaliser un rapport ou une analyse de durabilité. La deuxième approche propose des exigences écologiques concrètes: par exemple que les entreprises diminuent continuellement leurs besoins énergétiques ou conçoivent des transports les plus écologiques possible.

Éviter les contrôles onéreux

Les discussions ont été intenses et engagées. Une majorité des preneurs de licences qui étaient présents peut comprendre l'objectif de Bio Suisse mais ne veut pas de directives qui impliquent de nouveaux contrôles onéreux. De nombreux preneurs de licences n'ont d'ailleurs



Photo: Karin Nowack

Des collaborateurs-trices de Bio Suisse et des preneurs de licences discutent des normes pour la durabilité.

qu'une petite partie de leur assortiment avec le Bourgeon. Pour eux, de nouvelles exigences pourraient éventuellement être une raison d'abandonner la transformation Bourgeon. Les exigences écologiques proposées devraient être concrètes et simples à contrôler. Elles ne devraient en outre pas être déjà couvertes par d'autres normes ou d'autres lois pour éviter qu'elles soient contrôlées deux fois. Quelques preneurs de licences souhaitent aussi que l'on procède tout d'abord à un état des lieux des actuelles prestations de durabilité.

Le groupe de projet a enregistré toutes ces précieuses réactions et va décider de la suite des opérations avec la Direction et le Comité. Les preneurs de licences continueront d'être impliqués dans ce processus, et des informations sur l'état d'avancement du projet seront fournies au fur et à mesure sur le site internet (<http://www.bio-suisse.ch/fr/transformateurs/durabilite/>), dans le bio-actualités et par des mailings.

Karin Nowack,
collaboratrice externe de Bio Suisse

zone des 20'000 à 40'000 francs pour les fabricants de denrées alimentaires, mais il faut comparer ça au travail et au coût des analyses internes de la durabilité.

Et quelle est l'utilité de l'opération pour les entreprises?

Elles reçoivent une base irréfutable pour leur communication dans le domaine de la durabilité ainsi que la possibilité d'identifier les secteurs qui doivent encore être améliorés.

Quels critères Smart prend-t-il en compte?

L'évaluation se fait en suivant les trois dimensions de la durabilité, c.-à-d. l'écologie, l'économie et le social. S'y rajoute une quatrième dimension, la gouvernance, c.-à-d. la manière de diriger une entreprise. Ces quatre dimensions sont réparties dans 20 secteurs thématiques comme par exemple «biodiversité» ou «rapports de travail». Smart examine en détail 58 critères au total. Par exemple «émissions de CO₂». Le but à atteindre est toujours désigné par le 100 pourcent, ce qui signifierait dans ce cas une neutralité CO₂ absolue. Les entreprises reçoivent des graphiques qui leur permettent de voir d'un coup

d'œil quels sont leurs points forts et leurs déficits. Elles reçoivent aussi pour chaque point des évaluations écrites dont elles peuvent directement tirer des mesures utiles et réalisables.

Quels sont les résultats des entreprises qui ont déjà été étudiées?

La plupart des entreprises n'atteignent la zone verte que pour quelques-uns des critères.

Les entreprises bio sont-elles meilleures?

Nous ne pourrions faire ce genre de comparaisons que lorsque nous aurons évalué davantage d'entreprises. Smart est une référence d'évaluation uniforme qui permettra d'évaluer et de comparer des entreprises biologiques et conventionnelles.

Interview: Markus Spuhler

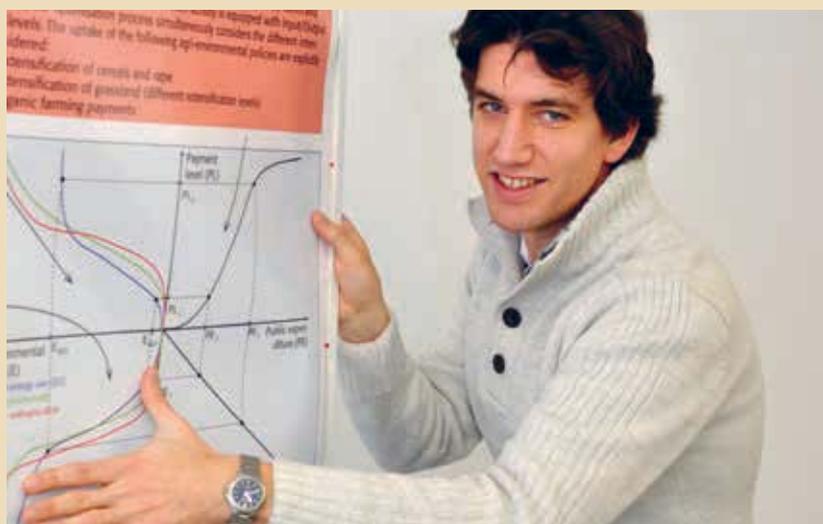


Photo: Thomas Alföldi

Christian Schader travaille au département de socioéconomie du FiBL en tant que responsable du secteur thématique de la durabilité.

Bio Suisse distingue de nouveaux produits de haute qualité

Pour la 9^{ème} fois l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique distingue des produits bio de très haute qualité avec sa marque, le Bourgeon. 62 des 127 produits déposés ont reçu le label complémentaire, le «Bourgeon Gourmet», et trois d'entre eux ont reçu une distinction spéciale.

Non seulement les produits labellisés Bourgeon sont selon la promesse de la marque de Bio Suisse les ambassadeurs du «goût du vrai», mais ils signalent aussi une norme de production qui compte parmi les plus exigeantes du monde. Cette norme ne concerne pas seulement les matières premières mais aussi une transformation aussi douce que possible qui renonce aux additifs et colorants inutiles.

Jury dirigé par l'analyste sensoriel Patrick Zbinden

La sélection de cette année prouve bien que le respect rigoureux de ces règles très strictes n'empêche pas les transformateurs Bourgeon de faire preuve d'innovation. 62

produits sur 127 ont en effet satisfait aux exigences de qualité particulièrement élevées du Bourgeon Gourmet.

Trois produits particulièrement délicieux ont reçu une distinction spéciale (voir encadré). Un jury indépendant placé sous la direction de l'analyste sensoriel Patrick Zbinden avait auparavant évalué les spécialités bio déposées pour le concours dans les catégories des produits transformés à base de fruits, de légumes, de céréales et de pommes de terre. Il y en avait de toute sorte: miels, vinaigres, bières, chocolats, pâtes, flocons, muslis, moutardes, mayonnaises, tofus, sauces (sauces à la tomate, sauces à salade, etc.), barres de céréales et de fruits, fruits secs, huiles alimentaires.

Remise des prix au Volkshaus de Zurich

Le choix des matières premières, la composition optimale (recette) et la transformation ont été jugés à l'aune des groupes de caractéristiques «apparence», «odeur/arôme», «goût», «texture», «harmonie» et «finale». La remise des prix s'est déroulée au Volkshaus de Zurich en présence de personnalités du monde de la transformation et de la restauration.

Tous les nouveaux produits Bourgeon Gourmet ont été proposés un peu plus tard pour la première fois au grand public au Bio-Marché de Zofingue.

Andreas Käsemann

Distinctions spéciales

BioManufaktur Grünboden, www.gruenboden.ch, 6264 Pfaffnau: Haricots séchés à l'air. **Genossenschaft Tofurei Engel**, www.engel-tofu.ch, 8909 Zwillikon: Paneer de soja. **Gugger-Guillod SA**, www.gugger-guillod.ch, 1786 Nant: Purée de tomates aux olives vertes.

Autres produits distingués avec le Bourgeon Gourmet

ArboVitis, www.arbovitis.ch, 5070 Frick: Jus de cerise et de fruits sauvages du Fricktal. **«Arco» Glace**, www.arcoglace.ch, 3110 Münsingen: Branchli foncé und Branchli au lait. **«BierVision» Monstein AG**, www.biervision-monstein.ch, 7278 Davos Monstein: Bière du Bouquetin. **Bio Partner Schweiz AG**, www.biopartner.ch, 5703 Seon: Figues de montagne. **Biofarm-Genossenschaft**, www.biofarm.ch, 4936 Kleindietwil: Huile de noix, müsli épeautre-avoine, flocons de millet, huile de graine de courge, huile d'olive au basilic, huile d'olive au citron, huile de colza, müsli suisse classique, huile de tournesol à rôtir. **Biohof Hobiel**, biohof-kehrsitzen.ch, 6365 Kehrsiten: Jus de fruits (cerise/

poire). **Biohof Obereichi**, www.obereichi.ch, 3148 Lanzenhäusern: Risotto bernois aux céréales et aux légumes, poires séchées, fraises séchées. **Biotta AG**, www.biotta.ch, 8274 Tägerwilten: Veggie carotte noire et framboise, Vita 7 (jus direct aux 7 fruits et légumes avec du petit lait). **Brauerei Unser Bier AG**, www.unser-bier.ch, 4053 Basel: Bière ambrée, blonde et blanche. **Chocolats Halba**, www.halba.ch, 8304 Wallisellen: Chocolat au lait avec des noisettes grillées et caramélisées. **Dondrin Naturkost**, www.dondrinnaturkost.ch, 8630 Rüti: Lait de coco. **Genossenschaft VEBO**, www.vebo.ch, 4702 Oensingen: Cœurs à l'orange. **Gion Grischott**, Haus Kwango, 7443 Pignia: Miel. **Gugger-Guillod SA**, www.gugger-guillod.ch, 1786 Nant: Moutarde à l'ail des ours, à la figue, au miel, à l'orange ou à la rucola, purée de tomates aux olives noires, vinaigre de vin blanc à l'ail des ours, au basilic ou à l'estragon. **Haldihof**, www.haldihof.ch, 6353 Weggis: Balsamique au miel de fleurs, fraises séchées. **Labiora GmbH**, www.labiora.ch, 3132 Riggisberg: Marmelade d'oignons rouges. **Landgut**

Weitsicht, 5637 Beinwil: Chutney de cornouille. **Reto Lutz**, www.bio-senf.ch, 4800 Zofingen: Moutarde forte de Zofingue aux abricots. **Jean-Claude Meier**, Miels de rêve / Becs à miel, 2300 La Chaux-de-Fonds: Miel aux fleurs de tilleul, miel aux fleurs de tilleul de la ville, miel aux fleurs d'été de la ville, miel de la ville. **Pierantonio Nodari**, 6514 Sementina: Vinaigre de jujube. **Nutrex Division de la Coop**, www.nutrex.ch, 3292 Busswil: Balsamique de pomme, vinaigre à la purée de framboises, de griottes ou d'argousier. **Pasta Monica GmbH**, www.pastamonica.ch, 6317 Oberwil b. Zug: Raviolis au citron. **Jean-Marc Pittet**, www.gourmandise-de-fribourg.ch, 1696 Villarod: Huile de caméline. **Reismühle Brunnen**, Division de la Coop Basel, www.reismuehle.ch, 6440 Brunnen: Riz basmati. **Sonnenkorn GmbH**, www.sonnenkorn.ch, 3600 Thun: Graines de lin brunes dextrinées. **Vallait SA**, www.valait.ch, 3960 Sierre: Alp Tea Classic. **Valnature**, verjusbio.ch, 3952 Susten: Sirop de verjus. **«Wädi-Brau-Huus» AG**, www.waedenswiler.ch, 8820 Wädenswil: Bières «Urpils» et «Urweizen».



Photo: Photopress/Dominik Baur

Des lauréats fiers de l'être (de g. à d.): Les distinctions spéciales ont été attribuées à Eric et Catherine Gugger de Gugger-Guillod SA (pour leur purée de tomates aux olives vertes), à Paul Rippstein, le directeur de la Tofurei Engel (pour son paneer de soja) et à Christine et Urs Frühauf de la BioManufaktur Grünboden (pour leurs haricots séchés à l'air).

Les trois produits qui ont obtenu une distinction spéciale

Haricots séchés à l'air

Commentaire du jury: Couleur et forme régulières, arôme de haricot sec très intense, texture tendre comme du beurre.

Le produit: Six paysans bio de la région de Pfaffnau cultivent d'anciennes variétés de haricots. Les haricots fraîchement cueillis sont transformés au domaine pour limiter les transports. Séchés à l'air avec ménagement à 35 °C et non dans un séchoir-déshydrateur, leur valeur nutritive est proche de celle des haricots frais.

Le fabricant: La manufacture bio du domaine du Grünboden transforme les fruits et les légumes de saison de la région. Elle est située dans une petite ferme au Grünboden à Pfaffnau (LU). À la recherche d'un produit de niche, la manufacture bio a commencé en 2005 à sécher des haricots verts. Sa gamme de produits secs s'est depuis étoffée. BioManufaktur Grünboden, www.gruenboden.ch, 6264 Pfaffnau LU



Purée de tomates aux olives vertes

Commentaire du jury: Goût intense et harmonieux d'olive et de tomate.

Le produit: Une délicieuse purée de tomates séchées au soleil, aromatisée avec des olives vertes grecques: Voilà un excellent accompagnement pour les pâtes et la pizza et une masse idéale pour les canapés servis à l'apéritif.

Le fabricant: Gugger-Guillod SA est un domaine familial fondé en 1920. Les troisième et quatrième générations travaillent aujourd'hui dans trois secteurs: semences / plantes / jardin, légumes «en gros» et gastronomie fine. Le secteur de la gastronomie fine existe depuis dix ans, c'est donc le secteur le plus jeune. Il produit des spécialités bio et traditionnelles telles que moutarde, huiles et vinaigres aromatisés, sauces, chapelure, confitures, purée de tomate et pâte d'herbes aromatiques, spécialités à la tomate, produits faits maison. Gugger-Guillod SA, www.gugger-guillod.ch, 1786 Nant-Vully FR

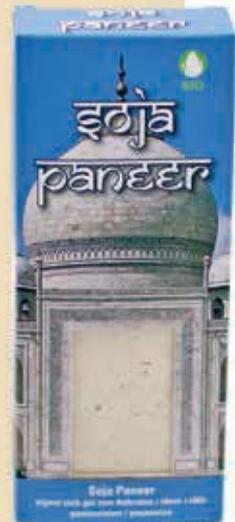


Paneer de soja

Commentaire du jury: Très bon arôme frais, goût légèrement noisette et corsé. Très bonne consistance: peau fine à l'extérieur, texture tendre à l'intérieur. Goût équilibré.

Le produit: L'idée était au départ d'adapter le paneer classique à base de lait de soja. L'agent de caillage conventionnel, le nigari, a été remplacé par du jus de citron; pour bonifier le paneer, on lui a ajouté un peu de sel marin et d'huile de tournesol. Le jus de citron confère au produit une nuance gustative absolument délicieuse.

Le fabricant: Premier fabricant de tofu en Suisse (depuis 1981), la coopérative Engel a toujours eu pour ambition de produire la meilleure qualité de tofu qui soit. Le tofu Engel est élaboré selon la méthode artisanale traditionnelle. Il se reconnaît à la finesse de sa texture. Les dix collaboratrices et collaborateurs sont copropriétaires de l'entreprise. Genossenschaft Tofurei Engel, www.engel-tofu.ch, 8909 Zwillikon



Italianité en banlieue genevoise

Cela fait une année que Giuliana Citton fabrique à Thônex GE des glaces fraîches sans additifs et qu'elle les vend dans sa boulangerie-pâtisserie Puro Gelato. Elle s'est décidée pour le concept «Cuisine avec produits Bourgeon»: Quand elle utilise des produits bio, elle peut le signaler.

1 bioactualités: Comment décrivez-vous le concept de Puro Gelato?

J'aime les glaces, et l'idée était de proposer des glaces produites sur place avec des produits frais. Car même les glaces qui se prétendent artisanales sont à ma connaissance fabriquées avec beaucoup trop d'additifs chimiques. Notre deuxième produit phare est les pâtisseries, et ici aussi on

travaille sans additifs et presque sans produits semi-finis. On est en fait une boulangerie-pâtisserie avec une petite buvette qui propose aussi de la petite restauration.

2 Combien de personnes travaillent ici?

Nous ne fabriquons que des petites quantités à la fois, mais c'est beaucoup de travail, et c'est pourquoi nous sommes trois. Et mon mari s'occupe de l'administration pendant ses loisirs.

3 Est-ce que vous pouvez en vivre?

Ça commence à être rentable, mais il faut du temps.

4 Quel écho rencontrez-vous dans le quartier?

Nous avons beaucoup de clients locaux. Ils sont très contents qu'il y ait maintenant un commerce comme le nôtre à Thônex.

5 Comment planifiez-vous votre production?

Nous concevons notre assortiment avant tout en fonction de la saison – on ne fait pas les mêmes sortes de glaces en été qu'en hiver. Alors qu'on a actuellement beaucoup de sorbets avec des arômes légers faits avec des fruits d'été comme les fraises, la rhubarbe, le melon ou les abricots, en automne ce sera plutôt poire, coing et châtaigne, mais aussi des glaces plus lourdes à base de produits laitiers. Même la farce des lasagnes change selon les saisons: en hiver ce sera une bolognaise au soja, en été des légumes du coin. Ce qui est bien, c'est de pouvoir décider très spontanément parce qu'on ne fabrique pas des immenses quantités.

6 Comment avez-vous appris à faire tout ça?

Avant j'étais linguiste, mais un jour j'en ai eu marre de travailler sur l'ordinateur et j'ai fait une formation de pâtissière. Pour les glaces, j'ai suivi un cours spécial en Italie. Mais même là ils ont avant tout expliqué comment on fait des glaces avec les produits semi-finis industriels. Ce cours m'a tout de même donné certaines connaissances de base, et j'ai ensuite construit

mon expérience sur cette base pour finir par développer mes propres recettes à base de produits frais et sans additifs.

7 Vous faites attention à la proximité et aux saisons, quelle importance ont pour vous les produits bio?

Nous achetons en bio tout ce qui n'est pas produit ici. Je suis peut-être un peu candide, mais je fais suffisamment confiance aux produits locaux. Je préfère les petits producteurs des environs aux grossistes bio. Et le goût joue un grand rôle pour moi. Les carottes bio sont par exemple souvent très grosses et ont donc moins de goût.

8 Et qu'en est-il du lait?

Nous achetons tout le lait aux Laiteries réunies de Genève. Pour moi c'est tout simplement le meilleur.

9 N'y a-t-il pas de producteurs de lait bio dans la région?

Hm, ça je ne sais pas. Je ne me suis jamais posé la question parce que la qualité me convient et que je fais confiance à mon fournisseur.

10 Manquez-vous parfois de produits?

Non, je n'ai encore jamais eu de problèmes – il faut dire qu'on produit de très petites quantités.

11 Quels avantages le Bourgeon vous apporte-t-il?

Ma clientèle est surtout soucieuse de la proximité, mais à part ça on ne veut pas non plus manger des cochonneries. Le Bourgeon Bio nous aide sur ce plan, mais, vu que je travaille avec beaucoup de produits régionaux qui ne sont pas bio, je ne peux pas déclarer grand-chose avec le Bourgeon.

12 Avez-vous quelque chose à demander à Bio Suisse?

Il y a trop peu de produits bio qui respectent aussi les normes du commerce équitable et qui sont déclarés comme tels.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler



Photo: Markus Spuhler

Giuliana Citton mise sur une transformation à base de produits frais et sans additifs.



Buttage des plantes de coton dans l'essai comparatif «SysCom».



Première rencontre pour le lancement du projet «Green-Cotton».

Photos: FiBL

Inde: Semences non GM pour les cultures de coton bio

En plus de ses nombreuses activités de recherche pour l'agriculture biologique suisse, le FiBL est aussi actif sur le plan international. Il y a en Inde entre autres des projets de recherches sur les semences de coton et un essai de longue durée de comparaison de différentes méthodes d'agriculture.

L'essai DOC mené en Suisse est connu dans le monde entier. Depuis 2007 le FiBL conduit des essais du même type aussi au Kenya, en Bolivie et en Inde. En Inde les chercheurs comparent en collaboration avec la «bioRe-Association» une rotation culturale comprenant du coton, du soja et du blé en conditions conventionnelles, biologiques et biodynamiques, le coton étant complété par une variante avec de la semence transgénique. Selon Gurbir Bhullar, le chef de projet pour l'essai indien, le résultat de recherche le plus important jusqu'à maintenant est que la culture biologique du coton peut être rentable malgré des rendements inférieurs. Cela est dû aux coûts de production nettement plus bas. «Les rendements dépendent cependant fortement des conditions environnementales et il faudra encore d'autres recherches pour consolider cette constatation, explique Bhullar.

Recherche participative

Les petits paysans du lieu sont en outre fortement impliqués dans le projet via des plateformes d'innovation participatives. Les recherches tiennent donc compte des connaissances et des questions pratiques des paysans indiens. Suivis par l'équipe de chercheurs, ils étudient dans leurs propres fermes comment faire pour mieux utiliser les poudres de roches riches en phosphates dans leurs sols fortement alcalins ou pour fabriquer des produits phyto-

sanitaires biologiques à base de plantes indigènes.

Pour des semences disponibles

Deux autres projets du FiBL étudient la base de la production indienne de coton bio. En effet, la domination du coton BT transgénique qui pousse sur plus de 95 % de la surface de coton a quasiment fait disparaître du marché les semences normales de coton. Le FiBL a organisé en 2011 un atelier avec les partenaires du projet pour attirer l'attention sur la perte des ressources génétiques et montrer de nouvelles voies pour assurer la disponibilité des semences non transgéniques. Cela a débouché sur la Déclaration de Dharwad, dans laquelle des instituts de recherche, des organisations agricoles et des représentants de l'industrie des semences et du textile s'engagent à promouvoir ensemble la sélection et la production de semences pour l'agriculture biologique et extensive. Le FiBL soutient depuis 2011 avec le sélectionneur de coton Shreekant S. Patil, professeur à l'université de Dharwad, la «bioRe Association» dans sa recherche de variétés adéquates pour les cultures bio. «Sur plus de 200 variétés existantes dont nous avons testé l'aptitude pour l'agriculture biologique, nous avons pu identifier 10 candidates prometteuses», explique la directrice du projet Monika Messmer. Elles vont maintenant être testées à différents endroits en vue d'une homologation

et être multipliées en parallèle afin que la semence soit disponible tout de suite après l'homologation.

«Vu que nous avons besoin d'une diversité de variétés à cause des différentes conditions agricoles, nous avons lancé en 2013 avec des organisations indiennes de coton bio et l'université de Dharwad le projet «Green-Cotton» pour compléter l'étude variétale par le développement de nouvelles variétés pour la culture biologique du coton», explique Messmer. Le projet implique activement dès le début petits paysans, sélectionneurs, chercheurs, vulgarisateurs, filatures et commerce du textile. La sélection d'une nouvelle variété dure huit à dix ans, mais on peut compter assez rapidement sur de nouvelles variétés car certaines lignées de sélection sont déjà bien avancées.

Theresa Rebholz

www.systems-comparison.fibl.org,

www.greencotton.org

Le projet de comparaison des systèmes agricoles «SysCom» est financé par la Direction du développement et de la coopération (DDC), le Service liechtensteinois du développement, le Fonds Coop pour le développement durable et la Fondation Biovision pour le développement écologique. Le projet d'étude variétale s'effectue en partie dans le cadre de «SysCom» et bénéficie du soutien des fondations Corymbo et bioRe ainsi que du Fonds Coop pour le développement durable. Le projet «Green-Cotton» est soutenu par la Fondation Mercator Suisse.

tre

Les producteurs de céréales bio participent maintenant à la promotion du Pain Suisse

Les producteurs de céréales alimentent le fonds de promotion des céréales par une contribution de 50 centimes par tonne qui sera retenue par les centres collecteurs et encaissée par Swiss Granum. Cette contribution est utilisée pour la promotion des ventes et les mesures de communication «Pain Suisse» de l'association Information suisse sur le pain ISP. Les producteurs bio n'avaient jusqu'ici pas payé cette contribution. Après des discussions entre la Fédération suisse des producteurs de céréales FSPC, la commission technique (CT) Grandes cultures s'est déclarée prête à introduire cette contribution aussi pour les producteurs bio. La CT veut contribuer de cette manière à la bonne absorption par le marché des nouvelles quantités

de céréales panifiables bio et au renforcement de la focalisation sur la production suisse, mais c'est aussi un signal clair du renforcement de la collaboration avec le reste de la branche des céréales et de la participation aux activités promotionnelles. La FSPC met une partie des contributions des producteurs bio à disposition de Bio Suisse pour financer la réalisation d'activités spéciales autour du pain bio. Une vue d'ensemble de toutes les contributions se trouve ici: www.bioactualites.ch → Marché → Grandes cultures → Céréales panifiables → Documents.

Martin Roth

Pour en savoir plus: www.painsuisse.ch et <http://www.swissgranum.ch/113-2-Schweizer-Brot.html>

PUBLICITÉ

BANQUE ALTERNATIVE SUISSE

Réellement différente.

«La BAS a été une partenaire de la première heure pour la transmission de la ferme et pour sa conversion définitive à l'agriculture biologique.»

Matthieu Glauser, agriculteur bio à Champvent, dans le canton de Vaud.

Que vous ayez de reprendre une ferme bio, de l'agrandir et de la moderniser ou de l'équiper d'une installation photovoltaïque, la Banque Alternative Suisse SA vous soutient dans la concrétisation de votre projet. Depuis notre fondation il y a plus de 20 ans, nous encourageons et finançons dans toute la Suisse des paysannes et paysans bio.

www.bas.ch

TARITRAL BIO
Tarissement naturel
 . Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!
 . Régénération du tissu mammaire
 . avec ortie, sauge et prêle

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.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.bioactualites.ch  
 LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

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
crivelliemballaggi@hotmail.com

Changement au product management Grandes cultures de Bio Suisse

Le product manager Grandes cultures Martin Roth quitte Bio Suisse à fin juillet pour devenir depuis début septembre conseiller bio dans les Grisons, son canton d'origine. Son successeur sera Andreas Messerli, 33 ans, ingénieur agronome EPF spécialisé en économie rurale ayant depuis ses études travaillé pour une société internationale comme Customer Marketing Manager dans différentes catégories de produits alimentaires. Il apporte donc une connaissance approfondie de la gestion des produits et des projets. spu



Photo: Markus Spühler

Martin Roth.

Cherche

Cherchons 1-3 exploitants pour créer un collectif de génération dans une ferme biologique en Ajoie (JU) à partir de tout de suite ou à convenir. Il s'agit d'une ferme laitière avec vaches, chèvres, fromagerie artisanale, vente directe, légumes, forêt. Plus d'infos: www.fermelavaux.ch, tél. 032 476 69 39.

Offre

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2'000 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio. Renseignez-vous! Tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch, www.bioconsommacteurs.ch

La CLA veut faire étiqueter les balles d'ensilage

La Commission de labellisation agricole (CLA) veut obliger les vendeurs de balles de silo d'herbe ou de maïs à les étiqueter à partir du 01.01.2015. Un contrôleur doit en effet pouvoir vérifier d'un coup d'œil si les balles de silo achetées proviennent d'une ferme Bourgeon. la CLA recommande cependant de commencer dès maintenant à étiqueter les balles de silo prévues pour la vente car elle trouve que cela améliore la sécurité pour les acheteurs puisqu'ils sont responsables de respecter les directives pour l'affouragement. Bio Suisse propose dans sa nouvelle boutique en ligne des étiquettes pour balles d'ensilage qui seront livrables depuis le mois d'août. www.bioactualites.ch avertira dès que les étiquettes pourront être commandées. comm.

JE VOUS LE DIS!

Quelle compréhension du bio faut-il donner aux consommateurs?

La moitié de la Suisse est une tente de fête, et c'est l'époque du Bio Marché de Zofingue. J'y suis pour la première fois et je me réjouis de passer une journée avec, je l'espère, des sympathisants du monde bio. Je travaille au stand de la Migros avec sa roue de la chance. Beaux cadeaux, prix de consolation ou point d'interrogation. Si c'est le cas je pose au consommateur une question bio qui donne droit à un plus gros cadeau en cas de bonne réponse. Une longue file d'attente pour un cadeau à une tune. Ils attendent patiemment de pouvoir jouer. Les autres préfèrent se servir – furtivement – directement sur le stand. La file ne désemplit pas de toute la journée, et certains reviennent plusieurs fois. On vide des tonnes de cartons de cadeaux.

Le Bio Marché de Zofingue est une foire extrêmement réussie. Un point de rencontre directe entre les producteurs bio et les consommateurs bio. Les réponses aux questions sur la durabilité, la rotation culturale ou le genre d'intrants utilisés sont le plus souvent correctes. Je demande encore: «Mangez-vous souvent des produits bio?» La réponse me réjouit: «Oui, ça a commen-



Photo: zVg

Margrit Renfer ne peut pas toujours comprendre l'attitude de certains consommateurs par rapport au bio.

cé avec les enfants, j'ai lu les listes d'ingrédients et je suis maintenant convaincue par le bio.» Le choix du cadeau m'a sidérée: une bouteille de sauce de salade toute prête. Oui, il y en a de la bio. On continue de jouer. Parler de la consommation de produits régionaux adaptés au climat et au sol,

de faire quelque chose pour le climat, du goût meilleur, et du fait que tout le corps fonctionne mieux avec du bio. Et la réponse à la question du légume bio le plus cultivé en Suisse: la mangue, bien sûr. Ah oui, sous serre.

Je trouve ma note bio du jour vraiment salée: Je réalise une fois de plus ne pas toujours comprendre le consommateur. Il sait quelque part qu'il vaudrait mieux se rapprocher de la nature, mais le faire de manière cohérente semble difficile. Puis il y a les grands distributeurs, avec qui en début de chaîne? nous, les producteurs bio. Jusqu'où va notre conviction bio, que sommes-nous prêts à dire en rapport avec le sol, les animaux, les hommes? Puissent tous les agriculteurs qui ont des stands de marché comprendre les consommateurs, hocher parfois la tête et continuer de suivre leur voie avec conviction.

En fait je voulais encore parler de Globi et de sa ferme bio. J'ai fait l'aller et retour en train avec lui. Mais le bio était terre inconnue pour ce gentil jeune homme.

Margrit Renfer, Lengnau BE

**JARDINAGE,
HORTICULTURE**

Cours Certifié de Permaculture

Date et horaires

Du samedi 16 au mercredi 27 août, 08.45–11.50 et 14.00–17.00

Lieu

Fondation Ecojardinage, Centre de formation de Bex, Route de la Pâtissière, 1880 Bex VD

Contenu

Cette formation vous donnera les bases nécessaires à l'analyse, la compréhension et à la mise en place du design d'un éco-lieu.

Forme de cours: théories, ateliers pratiques et applications concrètes.

- Jour 1 : Présentations, Introduction à la permaculture
- Jour 2 : Introduction à la permaculture, Les jardins-forêts, Agriculture naturelle
- Jour 3 : Ecologie, Permaculture urbaine, Grande exploitation
- Jour 4 : Sol et dynamique des végétations, Le jardin potager
- Jour 5 : Plantes sauvages médicinales, Energie et habitat, Communautés
- Jour 6 : Alimentation naturelle, L'Eau, L'Air et le Feu
- Jour 7 : Terre, Design
- Jour 8 : Semence, Apiculture, Design
- Jour 9 : Gestion du projet, Design

➤ Jour 10 : Design, Attestations Huit formateurs professionnels, expérimentés et reconnus interviendront durant les 10 jours.

Coûts

CHF 1080.–

Informations & inscriptions

www.ecojardinage.ch

BIODIVERSITÉ

Biodiversité: Visite sur le terrain

Date

Jeudi 14 août, 13.30–16.30

Lieu

Pascal et Philippe Desbiolles, 1252 Meinier GE Rendez-vous à la ferme. Au centre du village de Meinier, prendre la Route de Gy en direction de l'Est et parcourir 400 mètres. La ferme se trouve sur la droite (grande stabulation pour les bovins).

Téléphone de contact : Philippe Desbiolles, 079 310 99 66

Coordonnées : 46°14'44.67"N 6°14'14.58" E

Programme

Quels éléments structurels choisir pour la revalorisation des surfaces de compensation écologique? À quoi est-ce que je dois faire attention lors des nouveaux semis de prairies fleuries riches en espèces? Quelles autres mesures du catalogue de Bio Suisse peuvent être réalisées?

Ces questions et de nombreuses autres seront abordées lors de la visite sur le terrain puis discutées entre collègues: Les participant-e-s pourront échanger leurs trucs et astuces pour la réalisation des mesures d'encouragement de la biodiversité, pour les programmes cantonaux d'encouragement de la biodiversité et pour le catalogue de Bio Suisse.

Après la visite, les participants sont invités à un petit en-cas.

Intervenant-e-s:

Chef-fe d'exploitation du domaine Véronique Chevillat, FiBL Sébastien Gassmann, AgriGenève

Coût

Aucun

Inscription

Inscription pas nécessaire

Pour en savoir plus

<http://www.bio-suisse.ch/fr/producteurs/offredeconseils/>

PLANTES MÉDICINALES

Journée d'information Plantes médicinales 2014

Dates et horaire

21-22 août 2014, horaire voir «programme»

Lieu

Le Prese (GR)

Programme

Jeudi 21.08.2014:

Midi arrivée à Le Prese, prise des chambres et repas de midi

14.00 rendez vous à la gare de Le Prese, trajet pour La Gatta, Veltlin (I)

14.30 Assemblée des délégués d'ArGE Bergkräuter

15.45 Présentation de la recherche

Agroscope

17.00 Visite du Weingut Triacca SA

19.30 Retour à Le Prese, Sporthotel (Repas du soir)

Vendredi 22.08.2014:

08.30 Visite des parcelles, de l'essai

Agroscope en champs et des installations de production bioraselli

11.30 Apéro au champ

12.00 Repas de midi

14.00 Départ

Organisation

Agroscope

Remarques

Les réservations d'hôtel se font individuellement:

Raselli Sport Hotel Le Prese; Hotel Romantica, Le Prese; Hotel Lardi, Le Prese; Hotel Le Prese****, Le Prese; Pensione Solaria, Le Prese.

Le trajet pour La Gatta, la visite de Triacca et le repas de midi du 22 août sont offerts par ArGe Bergkräuter.

Réservations et Inscriptions

Catherine.baroffio@agroscope.admin.ch, tél. 058 481 35 18

Raselli Erboristeria Biologica, info@bioraselli.ch, tél. 081 844 08 14

IMPRESSUM

bioactualités



23^{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 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Adrian Krebs et Theresa Rebholz (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret, CH-1417 Essertines-su-Yverdon
Maquette Daniel Gorba (FiBL)
Impression AVD Goldach SA, Sulzstrasse 10–12, CH-9403 Goldach, www.avd.ch

Papier Refutura, certifié FSC. Labels: Blauer Engel et Nordic Swan
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

MARAÎCHAGE

Maraîchage bio: échange d'expériences pratiques

Date

Jeudi 21 août, 08.30–17.00

Lieu

Villarzel VD, collège (salle située au rez-de-chaussée), l'après-midi à Sédeilles

Contenu

De plus en plus de possibilités s'offrent au maraîcher bio pour réguler les adventices et les maladies de manière préventive, en utilisant les ressources que la nature nous offre: les semis de fleurs, les engrais verts, le compost, les lâchages d'auxiliaires, etc. De nouvelles adventices s'installent sur le territoire, il faut prévenir leur prolifération avec des méthodes acceptables en bio. L'herbe fertilisante pourrait ouvrir de nouvelles perspectives dans la fertilisation des cultures maraîchères bio. Tous ces thèmes feront l'objet de présentations par des personnes expérimentées. Durant l'après-midi, une visite de l'exploitation maraîchère d'Urs Gfeller aura lieu. Ce sera l'occasion d'aborder une multitude de thèmes pratiques et de poser toutes les questions que vous avez au bout des lèvres.

Le rendez-vous pour les visites de cultures est fixé à 13h30 chez René Stalder à Vandoeuvres

| Thèmes | Dates |
|---|------------|
| Bilan de la saison, travail du sol et mise en place des cultures d'automne. | JE 28 août |

Remarques: Les dates peuvent changer p. ex. en fonction de l'avancement des cultures. Si vous avez des suggestions ou demandes veuillez vous adresser directement à Lisa Pagani, Conseillère en agriculture biologique, Prométerre, tél. 021 905 95 50, l.pagani@prometerre.ch, ou à Sébastien Gassmann, Conseiller en agroécologie, AgriGenève, tél. 022 939 03 11, gassmann@agrigenève.ch.

Programme

Programme détaillé, plan d'accès, talon d'inscription etc. dans le PDF posté dans l'agenda en ligne de www.bioactualites.ch.

Responsable du cours

Maurice Clerc, FiBL

Information et inscription

Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

VIGNE ET VIN

Excursion annuelle des vignerons bio

Date

Vendredi 22 et samedi 23 août

Lieu

Romandie, région de Nyon/Genève, rendez-vous à 10.30 à la Haute école de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture de Changins, Route de Duillier, 1260 Nyon.

Contenu

La Commission technique Biovin vous invite à sa traditionnelle excursion viti-vinicole bio. L'excursion viti-vinicole nous mènera cette année dans la belle Romandie. Nous visiterons dans la région de Nyon/Genève la haute école de viticulture, d'œnologie et d'arboriculture de Changins puis la verrerie Vetropack à St-Prex. Le programme comprend aussi une visite du «Domaine de la Capitaine» (Reynald Parmelin) et du «Domaine des Groubeaux» (Yves Kohli) avec présentation et dégustation. Un accent particulier sera en outre mis sur la biodiversité; l'experte en biodiversité du FiBL Véronique Chevillat nous accompagnera chez le vigneron Alexandre Mévaux. Cette partie de notre excursion se déroulera dans le cadre du projet de vulgarisation «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie» de Bio Suisse. Ce projet cofinancé par Bio Suisse et le Fonds Coop pour le développement durable a pour partenaires le FiBL et l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/BirdLife Suisse.

Programme

Programme détaillé, plan d'accès, coûts, talon d'inscription etc. dans le PDF posté dans l'agenda en ligne de www.bioactualites.ch.

Renseignements et informations

Questions au sujet du programme:

Yves Kohli, tél. 079 474 29 92, yves.kohli@bluewin.ch

Questions au sujet de l'inscription:

Arlette Jaberg, tél. 061 204 66 17, arlette.jaberg@bio-suisse.ch

Inscription

Inscription au moyen du talon dans

le PDF posté dans l'agenda en ligne de www.bioactualites.ch.

Portes ouvertes au Domaine

La Capitaine

Portes ouvertes au Domaine La Capitaine: toujours de 9h00 à 17h00. Dégustation de toute notre gamme de vins, visite de cave et petit encas offert (sur inscription sur www.lacapitaine.ch)

Dates

6 septembre

1 et 2 novembre

13 décembre

Lieu, renseignements

Domaine La Capitaine, En Marcins, 1268 Bégnins (VD), tél/fax 022 366 08 46, mobile 079 212 63 52, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

SEMENCES

Auto-production de semences

Date, horaires

Les samedi et dimanche 23 et 24 août, 08.45–11.50 et 14.00–17.00

Lieu

Fondation Ecojardinage, centre de formation de Bex, Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu

On assiste actuellement à un appauvrissement de la biodiversité des variétés potagères et florales. Il devient parfois impossible pour un professionnel de se fournir en certaines variétés. De plus, bien des variétés commerciales présentes sur le marché ne sont pas forcément adaptées à la Bio, à vos pratiques, à votre terroir etc. La seule solution pour préserver cette biodiversité gustative et visuelle avec une bonne valeur alimentaire, et aussi de vous permettre d'avoir de bons rendements en Bio sur vos terres, est de produire vos graines.

Intervenant

Guillaume Fontaine

Coûts

CHF 190.–

Informations & inscriptions

www.ecojardinage.ch

PRODUCTION ANIMALE

Production d'œufs et de poulets bio pour la vente directe

Date

Vendredi 12 septembre, toute la journée dès 08.30

Lieu

Chez Mary-Laure Etienne, Rue du Château 20, 1308 La Chaux-sur-Cossonay, tél. 079 785 69 51

Contenu

Une journée en salle et sur une exploitation bio avec production d'œufs et de poulets pour la vente directe:

Présentation des systèmes de garde. Présentation des besoins alimentaires des poules et poulets de chair. Présentation des conditions de santé et de soins pour la volaille. Présentation des conditions de réussite pour la vente directe.

Présentation des aspects réglementaires bio pour la production en petits effectifs. Présentation des races de poules et poulets de chair.

Présentation de l'organisation du parcours. Visite d'une ferme bio avec élevage de poules, poulets et vente directe.

Programme

Programme détaillé: voir dans l'agenda en ligne sur www.bioactualites.ch

Intervenants

Voir la liste dans l'agenda en ligne sur www.bioactualites.ch

Organisation

Agridea

Coûts

Cours payant, voir dans l'agenda en ligne sur www.bioactualites.ch

Responsable

Josy Taramarcz, Agridea

Renseignements et inscriptions

Délai d'inscription: 8 jours avant le début du cours. Remarque: le nombre de participant est limité à 20 inscriptions dans l'ordre de réception des inscriptions. Par courriel: cours@agridea.ch; sur Internet: www.agridea.ch/fr/cours/cours_par_date; le talon pour s'inscrire par fax ou courrier et tous les renseignements nécessaires se trouvent dans le PDF à télécharger dans l'agenda en ligne sur www.bioactualites.ch.

TRANSFORMATION, COMMERCE

Congrès de la transformation bio Besoins du marché et développement de la production

Date

Vendredi 24 octobre 2014, 09.00 – 17.00 heures

Lieu

Aula du FiBL, 5070 Frick

Contenu

Comment les besoins du marché se révèlent-ils? Et comment peut-on en tirer parti pour développer et commercialiser efficacement de nouveaux produits? Ces questions seront au centre du prochain congrès de la transformation bio. Nous vous avons composé un programme intéressant avec des conférenciers suisses et étrangers renommés.

L'après-midi sera consacré aux échanges entre les participants. C'est en effet autour des tables d'un World Café que nous discuterons de nos expériences sur le développement et la commercialisation des nouvelles idées de produits. Vous aurez aussi la possibilité de jeter un œil dans les coulisses du FiBL et d'achever la journée avec un verre de vin de notre cave.

Programme

Le programme détaillé peut être téléchargé depuis l'agenda de www.bioactualites.ch

Renseignements et inscriptions

Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

DIVERS

Week-end «cuisine sauvage et botanique»

Date, horaires

Du samedi 9 août à 10.30 au dimanche 10 août à 16.30

Lieu

Fondation Ecojardinage, Jardin alpin du Pont de Nant, 1880 Plans-sur-Bex

Contenu

Au cœur d'un site magnifique, nous aborderons la botanique des plantes qui composent nos repas de ces 2 jours. Reconnaissance, cueillette des plantes et préparation collective des repas.

Visite guidée du Jardin Alpin du Pont de Nant, la Thomasia, qui accueille des plantes médicinales de contrées lointaines.

Intervenants

Chargés de cours: Mme Myriam Matouschek et M. François Bonnet

Coûts

CHF 350.–, y compris hébergement samedi soir et repas du samedi soir au dimanche midi inclus.

Informations & inscriptions

www.ecojardinage.ch



Suisse. Naturellement.



Un véritable plus pour les gourmets: félicitations aux lauréats du Bourgeon Bio Gourmet 2014!

Cette année aussi, un jury indépendant de spécialistes a décerné le label Bourgeon Gourmet à une sélection de produits Bio Bourgeon. Cette distinction est uniquement attribuée à des produits satisfaisant aux plus hautes exigences et qui procurent un pur moment de plaisir. Plus d'infos: bio-suisse.ch



Bourgeon Bio. Le goût du vrai. **BIO SUISSE**

Votre partenaire pour semences BIO



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Pour les semis après la récolte

Bio 1000: Mélange annuel pour cultures dérobées
Bio 2000: Mélange trèfles violet-raygras bisannuel
Bio 3000: Mélange graminées-trèfles 3 ans
BIOLUZ: Mélange luzerne-graminées 3 ans avec ray-grass hybride
Bio 4000: Mélange longue durée graminées-trèfles
Bio 4400 Turbo: Mélange longue durée
Bio Allround: Mélange pour les zones non favorables au ray-grass
Mélange vert de trèfle d'hiver bio:
 Spécialement pour les semis tardifs
Turbo-graminées pour verdissement hivernal

Grand choix de:
 semences de dérobées bio, engrais verts bio comme par exemple: du colza, la navette d'été, le radis fourrager, la moutarde, la phacélie, ainsi que ALEXPP bio, N-Plus bio et mélanges Terra-FIT



Demandez notre catalogue des semences.
 Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Conseiller régional, dépôts:
 Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16
 Samen Steffen AG, 4901 Langenthal, Tel. 062 916 13 70

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