

La branche bio veut plus de bons fromagers

Trois fromagers bio ont accédé à la première place de leur catégorie lors des Swiss Cheese Awards de cette année. Avec 28 catégories cela représente plus de 10 pourcent – alors que la part de marché du fromage bio est de 6 pourcent. La branche bio a donc des fromagers qui prouvent qu'il est

possible de faire de succulents fromages avec du lait bio. Ce qui est en fait logique puisque, grâce à l'affouragement basé sur les fourrages grossiers et aux conditions d'élevages respectueuses des animaux, le lait bio est une très bonne base pour

l'excellence gustative et qualitative. On ne peut fabriquer des fromages de première qualité qu'avec une matière première de première qualité. Les producteurs de lait sont les messagers de la durabilité, du bien-être animal et de la qualité du lait. De leur côté, les fromagers reprennent ces valeurs et les transforment en produits émotionnels. Nous avons besoin de plus de fromagers bio régionaux qui fabriquent des fromages excellents pour le secteur des spécialités qui se vendent cher et qui assurent une présence dans le public. La concurrence est rude. La régionalité est un gros atout dans le secteur du fromage, et il faut en plus s'imposer face à d'autres labels de plus-value comme les lignes de qualité Coop Fine Food ou Migros Sélection. Les forces du bio sont les matières premières issues d'une production durable et la transformation douce. Mais cela ne suffit pas. Il faut arriver à montrer que cela apporte aussi une plus-value gustative. Bio Suisse doit donc appuyer davantage les fromagers, surtout dans la communication. Lors d'un atelier organisé à la ferme du Burgrain à Alberswil LU, des producteurs de fromage bio ont rencontré les distributeurs et les responsables de Bio Suisse. On y a posé les fondements d'une intensification de la collaboration pour le développement du marché du fromage bio.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, Rédacteur en chef

bioactualités



5



8



11



15



16

ICI ET MAINTENANT

5 Le fromage Bourgeon doit avoir un goût encore plus vrai

Les experts pensent que le marché du fromage bio peut encore progresser – surtout pour les spécialités.

PRODUCTION

8 Les contrôles informatisés arrivent

BTA et bio.inspecta travaillent ensemble à l'informatisation des contrôles bio.

10 En conflit avec la loi

Un paysan bio a récemment dû se présenter au tribunal à cause d'une pollution des eaux par du purin.

11 Des plantes médicinales pour les animaux

Le FiBL étudie le savoir paysan sur la phytothérapie vétérinaire.

13 «ProBétail», un projet de formation continue

Ce programme de transferts de connaissances va aussi démarrer en Suisse romande.

15 Conseils

Les producteurs bio doivent fournir encore plus de registres aux contrôleurs bio à partir de 2015.

BIO SUISSE

16 Les délégués adoptent les nouveaux statuts

L'AD d'automne de Bio Suisse a entre autres accepté une révision générale de ses statuts.

18 La durabilité est mesurable

Bio Suisse veut un recensement objectif des prestations de durabilité de ses membres.

19 L'agenda 2015 de la Fédération

RUBRIQUES

12 Petites annonces

12 Impressum

19 L'édito des producteurs

20 Brèves

22 Agenda

Photo de couverture: Thomas Stadelmann est un des fromagers bio qui ont été distingués lors des Swiss Cheese Awards de cette année.

Photo: Marion Nitsch