

# bioactualités

10/14

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

DÉCEMBRE



Le fromage bio sous les feux de la rampe Page 5

«ProBétail»: Transferts de connaissances entre pros Page 13

Bio Suisse adopte ses nouveaux statuts Page 16

## BIO TEST AGRO AG

Tel. 031 722 10 70, [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch), [info@bio-test-agro.ch](mailto:info@bio-test-agro.ch)

### Séances d'information à l'attention des producteurs bio et intéressés

Thèmes de la séance 2015 : documents PER. Biodiversité Bio Suisse, modifications des règlements, nouveautés et informations actuelles. La séance est gratuite et ouverte à tous les agriculteurs et intéressés - aucune inscription n'est nécessaire.

Région	lieu	date	Heure
Romandie	Agrilogie Grange-Verney, Moudon	16.02.2015	13.15 H.
Romandie	Ecole des métiers de la terre Cernier	16.02.2015	19.45 H.

Les séances sont organisées en Suisse romande et allemande. Vous trouverez toutes les 20 dates sous [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.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](http://www.bioactualites.ch)    
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

## 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](http://www.lgc-sa.ch)



Photo: gartenfoto.com

## LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable

**Ses buts**

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

**La solution de LANDOR se nomme Desical**



**Appel gratuit**  
0800 80 99 60  
0800 LANDOR  
[landor.ch](http://landor.ch)

**LANDOR**, fenaco société coopérative  
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon  
Tél. 058 433 66 13  
Fax 058 433 66 11  
E-Mail [info@landor.ch](mailto:info@landor.ch)

**LANDOR**  
«L'assurance d'être satisfait»  
[www.landor.ch](http://www.landor.ch)

Nuremberg, Allemagne

11 - 14.2.2015

Accès réservé  
exclusivement aux  
visiteurs professionnels

## BIOFACH 2015

into organic

Le Salon Pilote Mondial des Aliments Biologiques

### CERTIFICATION SYSTÉMATIQUE. INNOVATION DURABLE.

Excellent aperçu de l'avenir de la filière bio grâce au Congrès BIOFACH consacré au thème « Organic 3.0 », principales innovations exposées sur le Stand des Nouveautés BIOFACH et catégorie Trend Free From. Où ? Naturellement au BIOFACH.

[BIOFACH.COM](http://BIOFACH.COM)

NOTEZ LA DATE  
DIRECTEMENT DANS  
VOTRE AGENDA



Pays à l'honneur :  
les Pays-Bas

#### INFORMATIONS

Chambre de Commerce  
Allemagne-Suisse  
Tel +41 (0)44 283 61 75  
Fax +41 (0)44 283 61 00  
[catherine.jesel@handelskammer-d-ch.ch](mailto:catherine.jesel@handelskammer-d-ch.ch)

#### ORGANISATEUR

NürnbergMesse GmbH  
[visitorservice@nuernbergmesse.de](mailto:visitorservice@nuernbergmesse.de)



## 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



# Isonet® Isomate®

contient phéromone

## Lutte par confusion

contre les tordeuses en Viticulture  
et Arboriculture



Andermatt  
**Biocontrol**

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



# UFA 170 F

Aliments d'élevage  
floconnés

- digestibilité élevée
- ingestion précoce
- minéralisé et vitaminisé
- exempts de poussière et de germes

**Rabais Fr. 5.-/100 kg**  
jusqu'au 17.01.15

ACTION

ufa.ch

Dans votre  
**LANDI**



## Nous cherchons des producteurs de soja bio!

- Altitude maximum : 550 mètres
- Prix de production : Frs 223.50/100kg
- Egalement possible en reconversion
- Prime à la surface supplémentaire : Frs 1000.-/ha
- Contrat de production avec la coopérative « Progana »
- Centre collecteur : Moulin Rytz, 3206 Biberen
- Participation aux frais de transport en fonction de la distance au CC

### Nous vous conseillons volontiers.

Mühle Rytz AG, 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch  
Progana, Laurent Godel, 079 723 81 20, www.progana.ch

# 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  
trouvez des informations acutelles  
pour les clients et les fournisseurs!

KAG freiland  
das tierfreundlichschte Bio-Lab

[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

  
BIO SUISSSE





Le fromage doit miser sur le goût et sur les valeurs émotionnelles. C'est le lait bio qui fournit les meilleures conditions dans ce domaine.

Photo: Marion Nitsch

## Le fromage Bourgeon doit avoir un goût encore plus vrai

Le marché du fromage bio peut encore progresser, toute la branche est d'accord là-dessus. Mais voilà, les arbres ne poussent pas dans le ciel. La demande est surtout forte pour les spécialités destinées au segment de qualité supérieur. Les fromagers bio sont priés d'en créer encore davantage.

**E**n gros, 40 pourcent du lait biologique produit en Suisse est transformé en fromage. Le 75 pourcent de ce fromage est écoulé par la Coop et la Migros, qui décident la musique sur le marché du fromage bio. Par exemple, le jubilé de Naturaplan s'est répercuté en 2013 directement sur les ventes de fromage bio, qui ont progressé de 13,6 pourcent cette année-là. La croissance sera par contre beaucoup plus faible que ça en 2014. Marc Muntwyler, Category Manager Produits laitiers à la Coop, parle tout de même du fromage bio comme d'un marché avec un potentiel de croissance. Il pense que le plus grand défi de l'affaire est que la notion de «bio» ne

joue qu'un rôle secondaire pour les clients des supermarchés quand ils achètent du fromage. «Soit ils prennent en libre-service des fromages plutôt industriels et standards, et là c'est le prix qui est important, soit, pour les spécialités vendues à la coupe c'est le goût et le choix qui sont décisifs.» Cela n'empêche pas Muntwyler de voir dans ces deux segments des possibilités de progression pour le fromage bio. «De toute façon la qualité doit revenir au centre de la question.» Un fromage bio ne doit en effet pas se différencier de la concurrence conventionnelle seulement par son label, il doit aussi présenter une qualité gustative à la fois meilleure et différente tout en

restant typé. «Nous cherchons donc sans cesse des spécialités bio pour la vente à la coupe.» Il pense que le self-service recèle un moins grand potentiel de croissance. «Surtout pour les grandes sortes de fromages, nous dépendons du bon vouloir des clients qui sont prêts à payer plus cher par conviction.» Cependant il y a même ici des possibilités saisonnières de croissance qui dépendent à la fois des sortes de fromages et de leur degré de maturité.

### Croissance saine pour le fromage frais

Chez les producteurs de fromages bio, on est parfois sceptique à propos du réel in-



Dans le domaine du fromage, la richesse gustative est une plus-value émotionnelle.

térêt des grands distributeurs pour le fromage bio. «Est-ce qu'ils n'ont pas besoin du bio seulement par opportunisme?» se demande l'un d'entre eux.

Daniel Erni, de la Neue Napfmilch AG, est quant à lui satisfait. Il a remporté la première place de la catégorie Fromage frais des Swiss Cheese Awards avec son «Fromage frais Bio Nature». Son entreprise transforme 1,6 million de litres de lait bio en lait pasteurisé, en fromage frais et en yogourt. «Nous avons des prix stables et une augmentation des ventes – pas très rapide mais heureusement continue.» La Neue Napfmilch livre le 90 pourcent de ses produits aux grands

distributeurs Coop et Manor. Les produits bio avaient d'ailleurs été le sésame qui lui avait permis d'entrer en affaires avec eux. «C'est clair qu'ils favorisent les produits bio pour des raisons de prestige, mais les produits doivent quand même se vendre, car sinon ils sont très vite retirés de l'assortiment.»

D'après Erni le chiffre d'affaires est bon et on ne peut pas dire qu'on soit sous pression pour les coûts d'acquisition. «Nous pouvons payer à nos producteurs bio 86 centimes le litre plus un supplément saisonnier de 3 centimes.» Cela représente 14 centimes de plus que ce que la Neue Napfmilch paie pour le lait conven-

tionnel. Le potentiel de développement se trouve d'après Erni par exemple dans des produits semi-finis pour une fabrication ultérieure comme du séré pour des pâtes farcies. «Contrairement au segment conventionnel, il y a encore des lacunes à combler dans ce secteur.» Et il constate en plus que de plus en plus de petits distributeurs s'intéressent aux produits bio. Il pense par ailleurs que les produits sans lactose devraient continuer de progresser dans un proche avenir.

Il se demande par contre quelles seront les conséquences de l'arrivée d'Aldi et de Lidl. «Ils évolueront à coup sûr à un autre niveau de prix, et nos struc-

Photo: Marion Nitsch

## Les fromages bio vainqueurs des Swiss Cheese Awards

Les fromages bio se sont hissés à la première place dans trois catégories sur 28 lors des Swiss Cheese Awards de cette année.



Catégorie Fromage de montagne des Grisons: Le fromage de montagne des Grisons à la crème de Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, Müstair GR.



Catégorie Fromages acidulés: Le Bloderkäse Bio AOP de Thomas Stadelmann, Käserei Stofel, Unterwasser SG.



Catégorie Fromages frais: Le fromage frais Bio Nature de Daniel Erni, Neue Napfmilch AG, Hergiswil LU.

Photos: mäd



tures ne nous laissent pas beaucoup de marge de manœuvre.» La Coop réagit relativement placidement à l'arrivée d'Alldi et de Lidl. «La pression sur les prix va certainement augmenter – surtout pour les grandes sortes de fromage», dit Muntwyler. «Nous devons donc d'autant plus miser sur les spécialités et sur un assortiment varié pour vendre les fromages bio.»

### Soutenir la vente directe pour son effet multiplicateur

Thomas Stadelmann, de la fromagerie Stofel à Unterwasser SG, est proche des consommateurs. Son «Bloderkäse Bio/AOP» lui a permis de rafler la première place des Swiss Cheese Awards dans la catégorie des fromages acidulés. Stadelmann voit de nombreux avantages dans le secteur bio. «Le marché est un peu plus protégé que dans le secteur conventionnel, il y a moins de dumping sur les prix.» Il utilise néanmoins le logo Bourgeon avec retenue, et même la simple mention du bio est encore peu associée au nom de ses fromages. «Mes clients savent que j'utilise du lait bio.» Et vanter le bio peut même s'avérer contre-productif pour la commercialisation dans les régions rurales. «Il y a des gens qui ne mangent par principe aucun produit bio à cause de leurs préjugés. Mais ils achètent volontiers le même fromage dès que j'arrête de dire qu'il est bio...» Convaincre ces



Daniel Erni.



Thomas Stadelmann.



Ueli Moser.

Photos: mäd

gens de la valeur du bio est pour ainsi dire impossible. D'une manière générale, la publicité de masse pour le fromage bio n'apporte pas grand-chose dans son type de clientèle, estime Stadelmann. Il serait beaucoup plus important de mieux soutenir les propagateurs d'information qui sont en contact direct avec les consommatrices: ceux qui ont des stands de marché et ceux qui font de la vente directe.

Stadelmann ne pense pas qu'il y ait encore un grand potentiel d'augmentation de la quantité de lait bio de fromagerie, car sinon il y aura tout de suite une pression sur les prix. Et il faut aussi être prudent avec les projets d'exportation. «On a vu dans le secteur conventionnel que les allègements du marché par l'exportation vers l'étranger n'ont pas vraiment augmenté les quantités vendues

mais concurrencé les exportations normales de fromage parce que leurs prix étaient plus bas.»

### Chances d'exportations surtout pour les pâtes molles

Et c'est pourtant justement dans l'exportation qu'Ueli Moser de la BonCas AG à Dotzigen BE voit encore le plus de possibilités de développement pour le fromage bio. Moser a conquis cette année la première place de deux catégories des Swiss Cheese Awards, mais avec des fromages faits avec du lait conventionnel. Sa «Fette Berta» s'est imposée dans la catégorie Innovation et son «Riesling & Sylvaner» dans la catégorie Fromages à pâte molle à croûte fleurie.

La qualité du fromage reste cependant aussi très importante pour l'exportation. «Le bio est ensuite un argument de vente supplémentaire – à condition que la différence de prix ne soit pas trop grande.» Les possibilités d'exportation sont donc meilleures pour les pâtes molles que pour les fromages industriels à pâte mi-dure, pour lesquels la différence de prix entre bio et non bio est beaucoup plus grande puisque la matière première représente une plus grande proportion des coûts de production. «Une entreprise qui transformerait autant de lait que nous fonctionnerait avec deux employés pour faire de l'emmental, or nous en avons vingt.»

Il faut produire une certaine quantité et donner la priorité aux fromages à pâte molle si on veut exporter, dit Moser. D'abord pour maintenir la qualité au niveau nécessaire, et ensuite parce que les commerçants ne veulent pas prendre de risques avec des petits fournisseurs. Le plus grand marché à l'exportation est l'Allemagne, et la concurrence directe est ici les fromages à pâte molle français. «Mais on arrive tout à fait à régater pour les prix.»

Markus Spuhler

## Marché du fromage: Bio Suisse veut favoriser la collaboration

Bio Suisse a invité en octobre les fromagers bio et les représentants du commerce à une table ronde et à un atelier organisés à la ferme du Burgrain à Alberswil LU. Le but était d'échanger des idées et des expériences et de discuter de l'avenir du fromage biologique suisse. Il y avait comme conférenciers Ueli Moser de la BonCas AG in Dotzigen BE et Willi Schmid de la Städtlichäsi Lichtensteig SG. Tous deux ont en commun qu'ils ont eu par le passé beaucoup de courage pour faire des essais et n'ont pas craint de tracer leur propre voie. Le succès des fromages uniques en leur genre qui en sont issus ne s'est pas démenti. Il n'y a pas forcément besoin de gros investissements pour cela. Par exemple, Willi Schmid n'a presque pas investi d'argent pour la publicité. C'est son remarquable fromage qui s'en est chargé.

Marc Muntwyler, Category Manager Produits laitiers à la Coop, a expliqué le point de vue de ce grand distributeur sur le comportement d'achat des consommateurs bio typiques, pour lesquels c'est surtout le goût et le plaisir d'essayer quelque chose de nouveau qui sont décisifs pour l'achat. Dans le domaine du fromage bio, le commerce de détail manque surtout de variétés corsées et d'un plus vaste assortiment de pâtes molles, affirme Muntwyler.

L'atelier qui suivait a permis de discuter différentes questions à propos du fromage bio. Le potentiel du fromage biologique suisse n'est de loin pas encore épuisé, affirme une des conclusions.

Les possibilités se trouvent avant tout dans les produits régionaux, les marchés de niche et dans le secteur du convenience et de la restauration. Les innovations qui peuvent dériver des produits traditionnels en les réinterprétant revêtent aussi une importance capitale. La garantie de qualité donnée par le Bourgeon apporte quant à elle une plus-value importante, mais finalement c'est le goût qui fait la différence – surtout pour le fromage. Il doit convaincre les consommateurs.

Eldrid Funck, Bio Suisse

# Les contrôles informatisés débarquent en janvier

Les organismes de certification bio.inspecta AG et Bio Test Agro AG travaillent ensemble pour changer de système en vue d'un traitement informatisé des données des contrôles des domaines biologiques. Alors que les contrôleurs doivent bien se préparer à ce changement, pratiquement rien ne changera pour les producteurs contrôlés.

**M**algré leurs rapports de concurrence et leurs différentes cultures d'entreprises, les deux organismes de certification bio.inspecta AG et Bio Test Agro AG travaillent en étroite collaboration depuis 2013 au niveau opérationnel. Le but de cette collaboration est le développement de solutions informatiques communes pour les différentes tâches qui vont du contrôle au téléchargement des certificats sur Internet. La banque de données en ligne commune pour les certificats était le premier résultat de cette collaboration, et le deuxième est maintenant prêt: Les contrôles bio ne se feront plus sur papier mais sur l'ordinateur portable des contrôleurs. Les organismes de certification et leurs contrôleurs auront encore beaucoup de travail jusqu'à la mise en œuvre de ce changement. Il y a par exemple une formation intensive pour les contrôleurs. L'introduction au maniement des nouveaux ordinateurs et des programmes correspondants prend du temps. Il a cependant été possible jusqu'ici de respecter le calendrier, disent aussi bien Nicole Sozzi, responsable du secteur agricole de bio.inspecta que Hans-Ulrich Held, membre de la Direction de Bio Test Agro.

## Fini la montagne de papier des contrôles bio

Bio.inspecta et Bio Test Agro introduiront le nouveau système à partir du 1er janvier 2015. Les contrôles supplémentaires qui échoient à Bio Test Agro en janvier seront déjà informatisés pour que les contrôleurs soient bien exercés pour les contrôles principaux qui commencent en février. Les contrôleurs de bio.inspecta changeront de système en février lorsque les contrôles principaux commencent aussi chez eux.

Il n'y aura donc plus de check-list à remplir sur papier lors du contrôle bio et l'évaluation de l'exploitation se fera sur le portable. Contrairement aux check-lists papier, leurs homologues électroniques ont l'avantage de pouvoir faire un re-



Photo: Adrian Krebs

Innovation technique: Les contrôleurs vont désormais pointer leurs check-lists à l'aide d'un ordinateur portable au lieu de tout faire à la main.



groupement dynamique des points de vérification en fonction du mandat de contrôle et de la composition de l'entreprise agricole. Ils sont donc classés par thèmes et adaptés à la ferme lors de la visite sur le terrain. Pour les producteurs bio, cela signifie concrètement que la visite sur le terrain durera probablement un peu plus longtemps puisqu'une grande partie de la check-list sera traitée à ce moment-là. Le travail à effectuer dans le bureau de la ferme sera en contrepartie plus court et centré sur la vérification des registres pour les PER (achats et ventes de fourrages, cession et reprise d'engrais de ferme, plan d'assolement etc.) pour pouvoir calculer et contrôler le bilan de fumure du domaine. Le rapport de contrôle est ensuite établi en présence du chef d'exploitation puis discuté et signé électroniquement. Le rapport de contrôle signé est disponible au téléchargement sur le portail clients quelques jours plus tard. Le chef d'exploitation en est informé par courriel et a comme actuellement la possibilité de demander une deuxième évaluation.



Hansueli Held, Bio Test Agro.



Photo: Adrian Krebs

Nicole Sozzi, bio.inspecta.

nécessaire.» Held trouve lui aussi que ce changement sera positif, et il souligne que la discussion doit rester au centre du contrôle et qu'elle ne doit pas souffrir de l'utilisation des moyens informatiques.

Les deux organismes de certification veulent continuer de collaborer ensemble

après l'introduction du contrôle informatisé car cela permettra de regrouper des ressources et d'optimiser l'informatisation du contrôle bio, affirme à l'unanimité Sozzi et Held. Leonore Wenzel

[www.bio-inspecta.ch](http://www.bio-inspecta.ch), [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch)

## Processus plus rapides chez les organismes de certification

Il n'y aura donc probablement pas de gain de temps lors du contrôle, mais il y a en aura pour l'attente du résultat du contrôle. «La saisie informatique des données pendant le contrôle assurera des processus d'information plus courts et plus efficaces», explique Sozzi. Il fallait jusqu'ici commencer par envoyer par la poste tous les documents rédigés ou récoltés par le contrôleur au secrétariat qui devait saisir les données pour leur traitement informatique. Ce n'est qu'ensuite que le processus de certification pouvait commencer pour se terminer par l'établissement du certificat. Cela prenait en moyenne entre un et deux mois entre le contrôle et le début de la certification. Sozzi compte sur le contrôle pour ramener ce délai à quelques jours ouvrables pour que la certification dispose du rapport de contrôle.

La certification elle-même continuera de durer un certain temps, mais elle sera désormais possible en une à deux semaines s'il n'y pas de lacunes ni d'infractions, annonce Sozzi. Held à ce propos: «Nous ne prévoyons pour l'instant pas de modification du délai pour l'établissement de l'attestation de certification. Le certificat sera établi après un mois au plus tard. Des modifications pourront toujours être décidées en cours d'année quand nous disposerons de l'expérience

## Les nouvelles exigences de l'ordonnance bio augmentent les coûts des contrôles

Bio.inspecta et Bio Test Agro prévoient pour l'année prochaine des augmentations des prix des contrôles bio valables aussi bien pour l'agriculture que pour la transformation et le commerce. Les deux organismes de certification prélèveront une nouvelle taxe annuelle de base de 35 francs. Bio Test Agro diminue ce montant à 25 francs pour les domaines de jusqu'à 25 hectares de surface agricole utile. Et les coûts des analyses seront re facturés en cas de résultats positifs. Ces modifications sont provoquées par de nouvelles exigences inscrites dans l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. La révision de l'Ordonnance bio qui entre en vigueur le 1er janvier 2015 définit l'étendue minimale des contrôles supplémentaires: en plus du contrôle annuel, il faudra désormais effectuer par sondage des contrôles non annoncés basés sur les risques dans au moins 10 pourcent des entreprises qui doivent être certifiées – et cela est valable aussi bien pour l'agriculture que pour la transformation et le commerce. Les organismes de certification devront en outre faire des analyses de résidus dans au moins 5 pourcent des entreprises qui sont soumises à leurs contrôles.

Bio Suisse a introduit en 2007 déjà des proportions minimales d'analyses de résidus et de contrôles supplémentaires dans ses contrats avec les organismes

de certification pour le secteur de l'agriculture. Vu que les prescriptions de l'OFAG vont nettement plus loin, celles de Bio Suisse deviennent obsolètes, explique Hans Ramseier, le responsable de l'assurance et du développement de la qualité à Bio Suisse.

Le choix des entreprises dans lesquelles il faut faire des analyses se base sur une procédure d'évaluation des risques élaborée par les organismes de certification. L'évaluation générale des risques tient compte de toutes les étapes de la production, de la préparation et de la distribution. En collaboration avec des représentants des organismes de certification, de l'OFAG, de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et du Service d'accréditation suisse (SAS), le groupe de travail pour l'application des directives bio est en train d'élaborer un concept précis pour l'application de ces nouvelles dispositions. Le but de cette collaboration est d'assurer une mise en œuvre uniforme et d'éviter les doublons dans les prises d'échantillons dans la production, la transformation et le commerce.

lmw

*Ordonnance bio révisée:*  
[www.blw.admin.ch](http://www.blw.admin.ch) → Thèmes → Politique agricole → Train d'ordonnances automne 2014 → Ordonnance sur l'agriculture biologique

# L'épandage de lisier peut se terminer devant le juge

Un paysan bio a récemment dû répondre devant la justice d'un épandage de lisier sur un sol détrempé qui avait provoqué une pollution des eaux. Ce cas montre de manière exemplaire à quel point il faut être prudent lors de l'épandage des engrais de ferme. Même les longues périodes de pluie et les fosses à lisier pleines à ras bord ne comptent pas comme circonstances atténuantes.

**L**e printemps 2013 a été tout sauf simple pour les agriculteurs. Il a plu pendant des mois presque sans discontinuer et il était impossible de penser épandre du lisier bien que les fosses étaient pleines à ras bord. Quand il a enfin fait un peu plus sec au début de la dernière semaine de mai, de nombreux agriculteurs ont sauté sur l'occasion pour faire la première coupe et ensuite un premier épandage de lisier.

Et c'est exactement ce qu'a fait un paysan bio de longue date et expérimenté. Il assure s'être auparavant renseigné à fond dans la presse et à la radio locale sur les prévisions météo et avoir épandu son lisier en toute bonne conscience. Et il était loin d'être le seul. Toute la pente au-dessus de sa parcelle ruisselait de purin, affirme l'agriculteur.

## De l'ammonium dans les drainages et le ruisseau

C'est seulement il y a quelques semaines que sa sortie avec la bossette à lisier a fini

sa course devant le tribunal de district de Lenzburg. Le jour suivant l'épandage du lisier, le paysan bio avait été emmené et auditionné sur le «lieu du crime» par la police cantonale.

Un collaborateur du service cantonal de l'environnement y avait déjà prélevé trois échantillons d'eau provenant du ruissellement de la parcelle (les pluies avaient recommencé entre-temps), de la conduite de drainage et du ruisseau tout proche. Les trois échantillons contenaient des contaminations supérieures à la valeur limite de 0,2 mg d'ammonium par litre d'eau, ce dépassement étant minime dans le ruisseau mais très net dans le ruissellement et le drainage.

Une petite année plus tard, en février 2014, notre agriculteur reçoit une ordonnance pénale des autorités cantonales qui le condamne à 20 jours-amende à 100 francs, à une amende de 600 francs et au paiement de plus de 1200 francs de taxes diverses et à l'inscription au casier judiciaire pour «épandage de purin sur

un sol incapable de l'absorber ayant causé une pollution des eaux de surface ou souterraines».

## Le tribunal de district diminue la peine et l'amende

L'agriculteur ne pouvait pas accepter l'inscription au casier judiciaire, qui intervient automatiquement à partir de 20 jours-amende, donc il a porté le cas devant le tribunal de district, où il a de nouveau été interrogé en détail sur les incidents du printemps 2013. Il a souligné qu'il avait un volume de stockage du lisier supérieur de 40 pourcent au minimum légal, mais aussi que, pour lui, la provenance de la pollution du ruisseau n'était pas réellement clarifiée vu que d'autres agriculteurs avaient aussi épandu du lisier dans le bassin versant.

Le tribunal a finalement prononcé un jugement de Salomon: La culpabilité de l'agriculteur a été confirmée, le nombre de jours-amendes réduit à 15, ce qui supprime l'inscription au casier judiciaire, et l'amende a été diminuée de même que sa participation aux frais de justice.

Malgré la réduction de la peine, la manière d'agir des autorités laisse au paysan condamné un goût amer dans la bouche. Il pense avec d'autres collègues que, dans le domaine de la protection des eaux, l'administration cantonale réagit plus fortement contre les paysans bio que contre les exploitants conventionnels. Ce que le canton dément: «Que le purin qui cause une pollution vienne d'une exploitation conventionnelle ou biologique ne joue aucun rôle puisqu'il n'y a pas de différence en cas de sinistre», dit Friedrich Zimmermann du service de l'environnement. Les employés du service des sinistres se mettent en branle quand ils sont interpellés par la police cantonale ou par des privés. Les valeurs limites sont les mêmes pour tous les paysans, dit Zimmermann, «il n'y a qu'une seule loi sur la protection des eaux.»



Photo: Fotolia

La prudence est de mise lors du purinage – surtout si la météo n'est pas bonne.

Adrian Krebs



Flours de camomille séchées – un des médicaments végétaux maison les plus répandus et les plus appréciés en Suisse.

# Les éleveurs soignent volontiers avec des plantes

Une étude de grande envergure est en train de recenser et d'évaluer les connaissances traditionnelles sur l'utilisation des plantes médicinales pour soigner les animaux de la ferme. On se rend compte que de nombreux éleveurs continuent d'utiliser des médicaments à base de plantes.

Photo: FiBL, Michael Walkenhorst

L'expérience pratique des paysans en matière d'utilisation des plantes médicinales et aromatiques pour les animaux agricoles recèle un potentiel important pour la médecine vétérinaire. À part en Autriche, il n'y a aucune étude sur le sujet dans toute l'Europe centrale. Un projet commun de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL, Frick), de l'université de Bâle et de la Haute école zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW, Wädenswil) s'est donné en 2011 pour but de recenser dans toute la Suisse les connaissances empiriques traditionnelles paysannes sur l'utilisation des plantes médicinales pour les animaux agricoles à l'aide d'une méthodologie uniformisée.

Les 108 interviews avec au total 137 paysans et paysannes qui ont déjà été réalisées entre 2011 et 2013 dans 13 cantons du nord, du nord-est et du centre de la Suisse ont recensé 1025 recettes maison de médicaments essentiellement à base de plantes.

Les deux espèces de plantes les plus fréquemment nommées sur les 109 qui ont été documentées sont la camomille et le souci. Suivant les régions c'est le café, l'oseille, la consoude officinale ou l'ortie qui occupent le troisième et quatrième rang. Chaque recette fait l'objet de jusqu'à quatre utilisations différentes, en majorité pour les bovins.

## Contre les maladies de la peau et les problèmes digestifs

Les domaines d'application les plus fréquemment nommés sont les lésions cutanées et les plaies, mais aussi les maladies du tractus gastro-intestinal et les troubles du métabolisme. La majorité des utilisations décrites se font sur la peau ou par la bouche – et elles semblent tout à fait actuelles: plus de la moitié des applications décrites ont été utilisées au cours de la dernière année avant l'entretien. Tous les cantons doivent avoir été mis à contribution d'ici fin 2016 dans le cadre de ce projet.

Michael Walkenhorst, FiBL

## Les classiques de la pharmacie vétérinaire végétale

### Infusion de camomille (*Matricaria recutita*)

Le grand classique contre la diarrhée des veaux, mais aussi pour désinfecter les plaies si on enlève le pollen en la passant à travers un filtre à café. Verser 1 litre d'eau en train de bouillir sur 5 à 7 grammes de fleurs de camomille séchées et laisser tirer 10 à 15 minutes. Administration: Faire boire avec un biberon 1 litre d'infusion tiède 2 à 3 fois par jour entre les repas. Si les veaux ne veulent pas prendre l'infusion, on peut lui rajouter un peu de sucre de raisin.

### Pommade au souci (*Calendula officinalis*)

Vaches: en cas de peau des trayons crevassée ou de blessures aux trayons. «Faire macérer 375 grammes de fleurs de souci fraîches dans 4,5 litres d'huile de colza. Laisser tirer à 50 °C. Refaire cuire et refroidir pendant plusieurs jours, puis filtrer à travers un linge, rajouter 50 grammes de cire d'abeille par décilitre d'huile colza et réchauffer jusqu'à ce qu'elle fonde. Stocker à la cave. Appliquer trois fois par jour sur les endroits à traiter.»

### Café (*Coffea arabica* ou *Coffea canephora*)

Une recette simple en cas de diarrhée des veaux. Diluer 1 cuiller à café de café soluble dans 1,5 dl d'eau. Administrer 1 fois 1,5 dl de café.» mw

## Le FiBL cherche des partenaires d'interview dans les cantons de Fribourg, du Jura, de Neuchâtel et du Valais

Thé de camomille, pommade à l'arnica, infusion de rumex: Le FiBL recense depuis 2010 dans différents cantons suisses les connaissances pratiques paysannes sur l'utilisation des plantes médicinales et des substances naturelles pour soigner les animaux. Le FiBL cherche pour ce projet intitulé «Connaissances pratiques en phytothérapie» dans les cantons de Fribourg, du Jura, de Neuchâtel et du Valais des agricultrices et des agriculteurs qui ont des connaissances dans ce do-

maine et qui veulent les partager. Est-ce que vos veaux qui ont la diarrhée reçoivent un thé de fenouil ou de camomille, est-ce que vous préparez vous-même de la pommade à la fleur de souci?

Alors vous faites partie du cercle des personnes que nous cherchons, c.-à-d. des paysannes et des paysans qui utilisent eux-mêmes des plantes médicinales ou d'autres produits maison pour soigner leurs animaux, ou encore qui se rappellent comment on

pratiquait autrefois. Et peut-être pensez-vous à un parent, à un ami ou à une connaissance qui dispose encore de connaissances pratiques sur l'utilisation des plantes médicinales?

Les interviews prennent au maximum une demi-journée. Les intéressé-e-s sont prié-e-s de s'annoncer au chef de projet Michael Walkenhorst.

[michael.walkenhorst@fibl.org](mailto:michael.walkenhorst@fibl.org)

akr

## 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

crivelliimbballaggi@hotmail.com

## PETITES ANNONCES

### Cherche

L'équipe de la ferme de Cerniévillers cherche dès 2015 un à deux **collaborateur/col-laboratrice**, de préférence avec une expérience agricole. Tél. 032 952 19 19

ferme@cernievillers.ch  
www.cernievillers.ch

### Offre

**Possibilités publicitaires** gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsomm-Acteurs, plus de 2000 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, info@bioconsommacteurs.ch, www.bioconsommacteurs.ch

## IMPRESSUM

**bioactualités** 



### 23<sup>ème</sup> 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** 756 exemplaires français, 6846 exemplaires allemands (certifié WEMF)

**Distribution** Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuel Fr. 53.–, étranger Fr. 67.–

**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 Leonore Wenzel (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

**Traduction** Manuel Perret, CH-1417 Essertines-su-Yverdon

**Maquette** Simone Bissig (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

**bioactualités**



a  
b  
o

Le magazine du mouvement bio (agriculture, transformation, commerce). Paraît chaque mois avec deux numéros doubles (juillet et décembre).

24 à 32 pages pour des informations concises sur l'essentiel de la pratique.

Éditeurs: Bio Suisse et FiBL

Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront Fr. 53.– (étranger: Fr. 67.–)

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

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





Le projet «ProBétail» a pour but de renforcer les échanges de connaissances entre les praticiens et les vulgarisateurs.

## ProBétail – une offre de et pour les éleveurs professionnels

Les éleveurs de bovins bio peuvent approfondir leurs connaissances grâce à un nouveau programme de vulgarisation intitulé «ProBétail» et porté conjointement par Bio Suisse, le FiBL et les vulgarisations cantonales.

**C**omment puis-je produire du lait sans antibiotiques? Quel type de vache est le plus adapté à ma ferme? Comment puis-je influencer positivement la fécondité? Atteindre une bonne productivité avec peu de concentrés? Bio Suisse veut thématiser ce genre de questions dans le cadre de la nouvelle offre de formation continue «ProBétail» qui a pour but d'améliorer à long terme la santé animale, de promouvoir l'affouragement et la sélection adaptées aux conditions locales et d'échanger des connaissances sur le bien-être animal et la relation homme-animal.

### De paysan à paysan avec l'aide d'experts

En se basant sur les expériences issues de projets de recherche et de vulgarisation comme «pro Q» et «Feed no Food» ainsi que sur l'innovation et l'expérience pratique de nombreux éleveurs, «ProBétail» développe une offre de vulgarisation proche de la pratique, diversifiée et novatrice. «L'échange de connaissances entre paysans ainsi que la vulgarisation et la recherche avec les praticiens sont au centre du projet», explique son co-

initiant et vétérinaire du FiBL Christophe Notz: «ProBétail doit nous permettre de toucher tous les éleveurs, pas seulement les pionniers.»

L'offre de vulgarisation de ProBétail comprend des réunions d'information, des visites de stabulations sur des thèmes spécifiques et des cercles de travail pour approfondir les questions. «Il est prouvé que l'échange d'expériences au sein de cercles de travail est très apprécié par les participants et que c'est la forme la plus efficace de formation continue», explique Thomas Pliska, responsable du secteur Agriculture de Bio Suisse. Les cercles de travail ProBétail sont modérés par des vulgarisateurs bio cantonaux ou par des paysannes et paysans bio formés pour cela. ProBétail propose des cours de modération sur mesure qui sont organisés en collaboration avec Agridea et la HAFL. Les participants des cercles de travail définissent ensemble les thèmes et ils s'organisent de manière indépendante mais peuvent inviter des experts pour les questions spécifiques.

«Il est très positif que la base ait été impliquée dès le départ dans le dévelop-

pement de ProBétail», souligne Andi Schmid de Bio Grischun. «Grâce à la planification élaborée conjointement par Bio Suisse avec le FiBL, les vulgarisations bio cantonales et les organisations membres, les réunions de ProBétail sont toujours organisées sur mesure en fonction des besoins et intérêts locaux.»

### Les premières réunions ont suscité beaucoup d'intérêt

«Dans cette première phase nous travaillons dans les cantons d'Argovie, de Berne, de Glaris, des Grisons, de Lucerne, de Thurgovie et de St-Gall, mais d'autres régions vont s'y rajouter», précise Pliska: Les premières discussions avec les organisations membres et la vulgarisation bio des cantons de Fribourg et de Vaud ont eu lieu et le projet va démarrer en 2015 dans ces régions. Les membres seront informés. Les premières réunions ont eu lieu cet automne, comme par exemple en Thurgovie sur le thème de la sélection adaptée aux conditions locales ou au Toggenbourg sur celui de la santé des mamelles sans antibiotiques, et elles ont suscité beaucoup d'intérêt. comm/spu



**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 SG Natel 079 222 18 33  
Philipp Jenny, Rehetobel AR Natel 079 339 24 78  
Jakob Spring, Kollbrunn ZH Natel 079 406 80 27

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

#### Nous cherchons toujours

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

#### Vos avantages:



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

#### Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



 **agrobio schönholzer ag**   
BIOSUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch BIO

### FOURRAGE

- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** protéines et fibres digestibles améliorent les rations, contenu de MA sélectionnable (4<sup>ème</sup> à 6<sup>ème</sup> coupe)
- **«Misto» BIO:** mélange luzerne/ray-grass déshydraté
- **Foin/Regain BIO:** ventilé, déshydraté, séché au sol
- **Foin d'épeautre/avoine BIO:** pour jeune bétail, vaches tarées, chevaux - ventilé ou déshydraté, coupé
- **Produits de maïs BIO:** ensilage ou déshydraté
- **Cubes de céréale plante entière BIO:** blé ou épeautre, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Cubes de luzerne BIO:** Pellets de 15-16% en MA, Power Pellets d'environ 20%, High Power Pellets de 23-24% – fourrages grossiers "concentrés"
- **Pulpe de betterave BIO:** déshydratée, en granulés
- **Pommes de terre et carottes fourragères**

### CONCENTRÉS

- **Tourteaux de lin, tournesol, colza BIO:** protéines savoureux de la pression d'huile à froid suisse
  - **Maïs-grain BIO**
  - **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja
- PAILLE** BIO e conventionnelle

 **Tous nos meilleures vœux pour Noël et la Nouvelle Année**   
079 562 45 00 - info@agrobio-schoenholzer.ch

## S'engager pour la poursuite du développement de l'agriculture biologique

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de personnes motivées et novatrices qui s'engagent dans la Fédération pour continuer le développement de l'agriculture biologique, du marché bio et de la confiance dans la marque Bourgeon. Nous cherchons pour cause de démissions pour avril 2015 des

### Membres pour la Commission de labellisation agricole (CLA) et la Commission de labellisation des importations (CLI).

Les commissions de labellisation traitent les questions d'interprétation et de développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans notre pays et à l'étranger. Elles décident de l'octroi et du retrait du Bourgeon. Elles sont responsables que le secrétariat et les organismes de contrôle et de certification aient à disposition les instructions nécessaires pour assurer l'homogénéité des contrôles, de la certification et de la reconnaissance.

Les séances se déroulent en allemand. Le Comité élit les membres pour le reste du mandat qui dure jusqu'en avril 2017. Les commissions siègent selon les besoins et ont environ sept séances d'une journée complète par année. Vous trouverez d'autres informations sur le site internet de Bio Suisse: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > À notre sujet > Fédération interne > Élections.

#### Êtes-vous intéressé-e?

Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae jusqu'au 15 janvier 2015 à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle ou à [natalie.delannoy@bio-suisse.ch](mailto:natalie.delannoy@bio-suisse.ch).



**Bourgeon Bio. Le goût du vrai. BIOSUISSE**



# Carnets des champs et des prairies obligatoires depuis 2015

Ce qui était déjà obligatoire pour les PER l'est maintenant aussi pour les fermes bio: Elles devront présenter lors du contrôle des registres détaillés sur ce qui se passe sur chaque parcelle.

Les producteurs bio ne devaient jusqu'à maintenant pas remplir de carnet des prés ni de carnet des champs. Les registres globaux des cultures, des parcelles et des quantités de fumure du domaine suffisaient. Or l'art. 25 de l'Ordonnance sur les paiements directs (OPD) a été modifié et les fermes bio devront tenir des registres détaillés sur tout ce qui se passe sur chaque parcelle. Bio Suisse a vainement essayé d'intervenir politiquement pour empêcher cela.

## Noter tout ce qui se passe sur chaque parcelle

Les registres supplémentaires suivants sont devenus obligatoires selon l'annexe 1 de l'OPD:

- Fumure, protection phytosanitaire (produit utilisé, date, quantité utilisée)
- Dates des récoltes, rendements, et, pour les grandes cultures, données supplémentaires sur les variétés, la rotation culturale et le travail du sol.

Concrètement cela signifie par exemple que, dans le domaine de la fumure, il faudra présenter un extrait annuel de «Hoduflu», un bilan des apports et des cessions y. c. les litières et les engrais du commerce, mais aussi la quantité d'engrais épandus sur chaque parcelle. Au chapitre de la protection phytosanitaire, les registres doivent mentionner pour chaque parcelle les utilisations de produits phyto ainsi que les interventions mécaniques. Dans les grandes cultures, il faut enregistrer les dates des récoltes et les rendements par parcelle, mais aussi les variétés, et cela en tenant compte des listes variétales du FiBL avec les classes de disponibilité. Dans les cultures fourragères les dates des récoltes sont suffisantes puisque le Suisse-Bilanz utilise des rendements standards. Il faut aussi produire un plan d'assolement et noter toutes les opérations de travail du sol effectuées sur chaque parcelle.

Les organismes de contrôle mettront tous les documents nécessaires pour les différents registres à disposition de tous les producteurs bio sous forme soit im-

primée soit informatique. Les documents seront envoyés à la fin de l'année. Les producteurs sont libres de choisir la manière d'enregistrer les données requises pour autant qu'elles soient disponibles lors du contrôle et clairement compréhensibles. En plus des documents imprimés des organismes de contrôle et d'Agridea (carnets des champs et des prés), il y a de plus en plus de moyens électroniques pour ces registres et même des applications pour saisir les données sur son smartphone.

## Diminutions des paiements directs en cas d'infractions

Les producteurs qui ne tiennent pas correctement les registres nécessaires doivent s'attendre à des sanctions et à des diminutions des paiements directs selon l'art. 2.2.3 de l'annexe 8 de l'OPD. Et des points de sanctionnement pour les documents manquants sont aussi prévus dans le règlement des sanctions de Bio Suisse.

Christoph Fankhauser

*L'OPD se trouve sur [www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20130216/index.html](http://www.admin.ch/opc/fr/classified-compilation/20130216/index.html)*



Photo: Lukas Pfiffner

Les fermes bio devront consigner par écrit les données sur les récoltes des cultures fourragères.

# Les délégués adoptent la révision des statuts

Lors de leur assemblée d'automne, la centaine de délégués des organisations membres de Bio Suisse ont adopté une révision globale des statuts de la Fédération qui, entre autres, remplace les «commissions techniques» par des «groupes spécialisés» plus flexibles.

L'Assemblée d'automne des délégués des organisations membres de Bio Suisse s'est déroulée le 12 novembre passé. Le point principal de l'ordre du jour était bel et bien la révision complète des statuts. Un groupe de travail reposant sur une large base et placé sous la direction du coordinateur de la Fédération Christian Voegeli avait pris deux ans pour élaborer une proposition (voir bioactualités 8/14). Les délégués ont adopté la proposition à une forte majorité. Cela signifie entre autres que trois nouvelles instances chargées d'alléger le travail du Comité vont être formées: une commission de la qualité, une du marché et une du savoir. On trouve parmi les autres changements importants notamment la transformation des commissions techniques en groupes spécialisés qui seront dirigés par les spécialistes des marchés correspondants qui travaillent au secrétariat. D'autres modifications des statuts concernent par exemple la durée des mandats dans les différentes instances, le mode d'élection

du président de la Fédération ou le délai pour l'enregistrement des points de l'ordre du jour de l'AD. Une vue d'ensemble des modifications des statuts se trouve sur [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → À notre sujet → Fédération interne → Assemblée des délégués → Documents.

## Les alpages pourront ne pas être bio dans certains cas

Le débat le plus fourni aura été celui qui précédait le vote d'une modification du Cahier des charges. Le Comité avait proposé que les exploitations d'estivage puissent être retirées du principe de la globalité des domaines bio. Le but était d'améliorer les chances que les domaines bio puissent louer des alpages. En effet, de nombreuses bourgeoisies préfèrent que leurs alpages ne soient pas cultivés en bio et ne les louent donc pas à des paysans bio. Des groupes importants de la base se sont montrés sceptiques à l'égard de cet assouplissement du principe de la globalité. Bio Neuchâtel et Schweizer

Bergheimat avaient donc déposé des motions d'amendement pour cette proposition, puis Bergheimat a fini par retirer la sienne au profit de celle de Bio Neuchâtel. Les délégués ont finalement accepté cette modification du Cahier des charges en l'assortissant des restrictions demandées par Bio Neuchâtel, c.-à-d. que la possibilité que les paysans Bourgeon puissent gérer des alpages conventionnels soit limitée à certains cas qui doivent être définis au niveau des règlements.

## Les fonds PSL doivent être présentés à part

Les points statutaires se sont succédés fluidement au podium. Les délégués ont adopté le budget 2015 qui prévoit un excédent de recettes de 47 300 francs.

Les Bärner Bio Bure avaient déposé une motion demandant que les fonds mis à disposition de la promotion du lait bio par la Fédération des producteurs suisses de lait PSL soient présentés à part dans le budget et les comptes, et cela aussi bien

L'Assemblée des délégués a longuement débattu de l'application du principe de la globalité dans le contexte de la gestion des alpages.





pour les recettes que pour les dépenses. Cette exigence était dans l'air depuis longtemps. Le Comité soutenait cette demande et les délégués l'ont acceptée sans voix contraire. C'est donc à partir des comptes 2015 et du budget 2016 que le Comité montrera quelles mesures ont été financées avec les fonds PSL.

Ueli Künzle, de Schweizer Bergheimat, a demandé à quoi en étaient les places d'apprentissage d'employés de commerce que le secrétariat avait promis de créer. Le directeur Daniel Bärtschi a expliqué que d'autres places d'apprentissage que celle qui existe déjà seraient créées dès que les temps seraient mûrs.

### Uniterre a présenté son initiative

Bio Suisse avait décidé avant l'AD de conserver une position neutre par rapport à l'initiative d'Uniterre «Pour la souveraineté alimentaire. L'agriculture nous concerne toutes et tous.» La notion de souveraineté alimentaire y est interprétée de manière trop étroite et elle occulte par exemple la dépendance à l'égard des engrais chimiques et des pesticides de synthèse, peut-on lire dans la justification officielle de la position de Bio Suisse. Ulrike Minkner, paysanne bio Bourgeon et vice-présidente d'Uniterre, a cependant reçu du Comité la possibilité de présenter cette initiative aux délégués. Elle a expliqué qu'Uniterre veut que la politique agricole et alimentaire prenne d'autres voies qui correspondent mieux aux attentes de la population. En tant que membre de La Via Campesina et du European Milk Board (EMB), Uniterre s'engage pour et avec les paysans – surtout en Suisse mais aussi à l'étranger.

Pour appliquer le principe de la souveraineté alimentaire, Uniterre pose à la Confédération des exigences correspondantes et plaide en faveur d'une agriculture diversifiée, paysanne et sans OGM et avec des revenus équitables, des marchés transparents, une production et une consommation régionales ainsi qu'un commerce international plus juste qui renoncerait aux subventions à l'exportation.

Martin Köchli, du Bioforum Schweiz, a exprimé son mécontentement au sujet de la position neutre de Bio Suisse et a exigé un débat avec l'initiative dans le magazine bioactualités. Il a aussi appelé à soutenir l'initiative. Minkner a rappelé qu'Uniterre avait invité Bio Suisse à participer à la formulation de l'initiative. «Bio Suisse aurait ainsi pu influencer le processus. L'exigence d'une agriculture

purement biologique a par exemple été longuement débattue, et il est possible que cela aurait passé avec l'aide de Bio Suisse.»

### Niggli appelle à s'orienter vers des approches diverses

Pendant les 40 minutes de son allocution de clôture, le directeur du FiBL Urs Niggli a présenté ses visions et ses idées concrètes pour l'agriculture biologique 3.0. Le travail des pionniers (Bio 1.0) et la standardisation issue des

années 1970 (Bio 2.0) ont donné de l'assurance et de la force au mouvement bio mais il faut maintenant un vent frais et un bouquet multicolore d'alternatives à l'agriculture industrielle. Et en même temps l'agriculture biologique doit se positionner au sujet de son efficacité et fournir des solutions convaincantes pour les problèmes locaux, mondiaux et existentiels.

Markus Spuhler, Leonore Wenzel

[www.uniterre.ch](http://www.uniterre.ch)

[www.souverainete-alimentaire.ch](http://www.souverainete-alimentaire.ch)

## Le Grand Prix Bio Suisse a été attribué à SwissBioColostrum AG

Le Grand Prix Bio Suisse est attribué chaque année lors de l'AD automnale de Bio Suisse. Ce prix doté de 10 000 francs est décerné à des personnes ou à des institutions qui s'engagent pour le développement de l'agriculture biologique et de la transformation bio en Suisse en fournissant des prestations novatrices et durables. Le Grand Prix Bio Suisse va cette année à SwissBioColostrum AG à Cham ZG. Le premier et seul fabricant suisse de produits à base de colostrum fabrique et commercialise depuis maintenant plus de six ans exclusivement des produits à base de colostrum de qualité biologique certifiée. Denrée précieuse et rare, le colostrum des vaches, des brebis et des chèvres est transformé tel quel avec ménagement. Le résultat est une poudre de haute valeur qui a – c'est l'avis du jury du Grand Prix placé sous

la direction du conseiller national Josef Lang (Les Verts) – absolument mérité le prix d'encouragement décerné par Bio Suisse. Le colostrum bio exerce sur l'homme une action préventive contre les refroidissements et les états grippaux, et le colostrum bio Bourgeon offre à ce sujet la meilleure condition de base. Le choix du jury ne récolte cependant pas que des lauriers de la part du mouvement bio. On critique par exemple le fait que, en tant que complément alimentaire, le produit fini ne puisse pas être certifié Bourgeon. Dans la réalité des faits, la poudre de colostrum de SwissBioColostrum est bel et bien certifiée Bourgeon, mais pas les capsules de gélatine remplies avec et qui sont vendues aux consommateurs finaux.

spu

[www.swissbiocolostrum.com](http://www.swissbiocolostrum.com)



Photos: Dominik Baur

Gian-Carlo Keller et Marc-René Paravicini de SwissBioColostrum AG avec le président du jury Josef Lang (au milieu).

# Bio Suisse veut recenser la durabilité des fermes Bourgeon

L'agriculture biologique en général et les producteurs Bourgeon en particulier sont considérés comme des précurseurs dans le domaine de l'agriculture durable. Mais est-il possible de prouver cette durabilité? Bio Suisse a lancé un projet chargé de faire la lumière sur ce point.

**B**io Suisse va démarrer en janvier 2015 un projet de trois ans intitulé «Évaluation représentative de la durabilité des domaines agricoles Bourgeon» dont le but est d'étudier les prestations de durabilité des fermes Bourgeon et donc la durabilité globale de l'ensemble de la Fédération au niveau de la production agricole. Bio Suisse veut utiliser les résultats de ce recensement pour optimiser l'offre de conseil et de formation pour les différents thèmes de la durabilité, et de l'autre côté ils formeront aussi une base solide pour la poursuite du développement stratégique de la Fédération et fourniront de nouveaux faits scientifiquement fondés pour le travail de relations publiques. Le

projet est réalisé par le FiBL en collaboration avec la Sustainable Food Systems Society (SFS).

Vu qu'une évaluation de durabilité de toutes les fermes Bourgeon serait une entreprise faramineuse, l'analyse va se limiter à un échantillon d'environ 180 domaines – 60 par année. Les producteurs seront choisis de manière à être représentatifs pour l'ensemble des domaines Bourgeon du point de vue du type de ferme, de la zone et de la langue.

## Analyse externe de la durabilité gratuite pour les producteurs

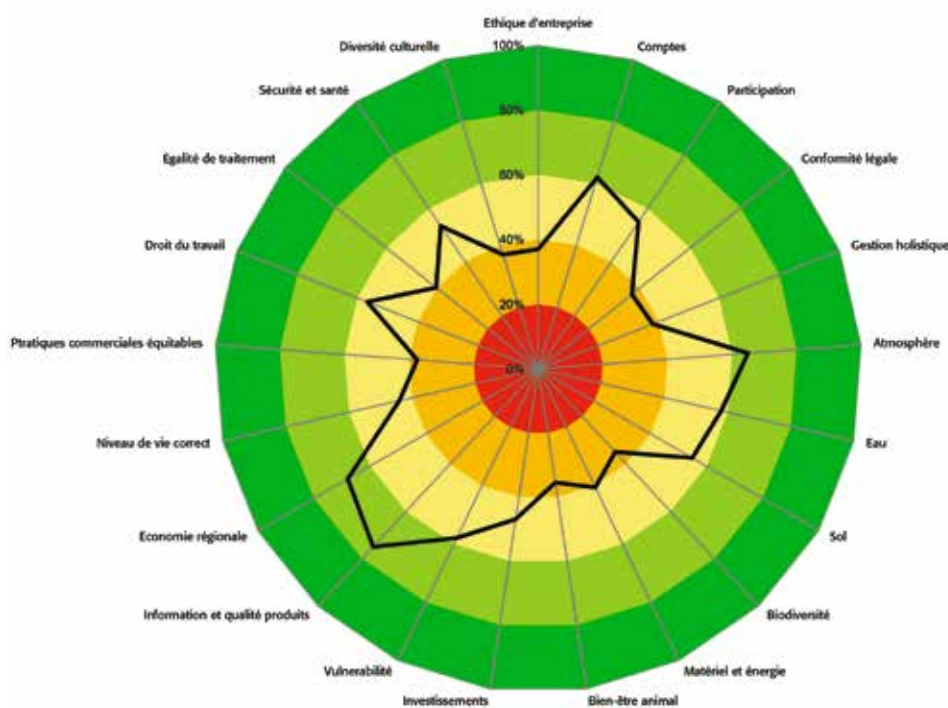
Les chercheurs du FiBL choisissent les entreprises agricoles à évaluer – les cri-

tères mentionnés ci-dessus mis à part – au hasard et sans se préoccuper de savoir à quel point elles sont déjà durables. Les 60 premiers producteurs seront contactés en janvier 2015 par téléphone pour leur proposer de participer au projet. La sélection des autres domaines se fera au cours des deux années suivantes.

«Les producteurs choisis auront donc l'opportunité de faire évaluer gratuitement les prestations de durabilité de leur entreprise par un expert externe», explique la cheffe de projet Nathalie Stampfli. Chaque participant recevra en effet un rapport détaillé avec des graphiques qui montrent d'un coup d'œil où se situent ses points forts et ses points faibles. Ce rapport contiendra aussi une explication détaillée de l'évaluation. Cette analyse détaillée fournira aux producteurs Bourgeon qui participeront au projet des indications précieuses sur les potentiels d'amélioration pour la poursuite de leur développement stratégique. Les résultats pourront en outre aussi être utilisés pour la communication avec les acheteurs ou les consommateurs.

Graphique: SFS

## La durabilité d'une entreprise agricole représentée par un diagramme en toile d'araignée



## Informations traitées confidentiellement et anonymisées

Bio Suisse a besoin que les producteurs sélectionnés soient fortement motivés à participer. «C'est la condition sine qua non pour que l'évaluation de la durabilité de la Fédération soit représentative», dit Nathalie Stampfli. «Les données des entreprises seront bien entendu traitées confidentiellement et utilisées seulement après anonymisation, c.-à-d. qu'il ne sera pas possible de remonter jusqu'aux fermes individuelles», assure-t-elle.

comm/spu

Votre interlocutrice à Bio Suisse:  
nathalie.stampfli@bio-suisse.ch

Différents aspects sont visualisés de cette manière dans le cadre des évaluations de durabilité, et les producteurs reçoivent des éléments d'appréciation pour la poursuite de leur développement.



## JE VOUS LE DIS

### Profiter de l'hiver pour puiser des forces dans la tranquillité

Pour nos ancêtres, les mouvements du soleil et de la lune et les cycles des forces de la nature et du cosmos étaient reliés au cycle des saisons. Tout vit, croît et évolue selon les lois du cycle annuel – comme chez l'homme la naissance, le développement, la sagesse et la mort. La Nature Mère retire toujours plus ses forces en direction des racines. Jusqu'au solstice d'hiver, tout évolue vers le repos et l'immobilité. Le jour le plus court et la nuit la plus longue forment le tournant vers l'expiration. La Terre Mère inspire en effet pendant une demi-année, soit depuis le solstice d'été le 21 juin jusqu'au solstice d'hiver le 21 décembre, et pendant l'autre demi-année elle expire toutes les forces jusqu'à leur épanouissement complet.

C'est le rythme des saisons, de même que tout le reste dans la vie évolue selon des rythmes. Inspire et expire! De même que la plante a besoin de racines pour croître, l'homme a besoin d'enracinement dans sa famille, sa société et sa patrie. Si ces racines sont faibles il va manquer d'énergie pour s'épanouir dans la vie. Pour renforcer ces racines, ralentissons le tempo pour permettre le re-



Photo: mac

Romana Zumbühl suit la nature pour orienter son rythme annuel.

cueillement dans la tranquillité. Le travail cesse et notre attention se déplace des activités extérieures vers l'intérieur, ce qui fournit un terrain favorable à l'inspiration, aux nouvelles idées, à l'identification des

vocations personnelles – comme ce que vivent les semences ou les plantules dans le froid de l'hiver. La tranquillité de l'hiver nous transmet un profond sentiment de détente, d'abandon et de humilité. Une profonde reconnaissance nous envahit, on considère les récoltes et l'abondance, les belles heures et les expériences négatives qui nous renforcent.

Une fois arrivés dans la tranquillité et la sérénité, paysannes et paysans peuvent, administrateurs d'un organisme agricole vivant, ressentir et vivre les processus qui sont à l'œuvre. En fonction des besoins reconnus de cet organisme, la ferme, chacune et chacun peut être actif et participer de manière créative. Une attention et un enthousiasme ciblés peuvent canaliser et fluidifier consciemment les forces. Montrons-nous donc intentionnellement créateurs en tirant l'énergie de ce temps de repos et redonnons de nouvelles forces à la ferme avec les humains, les animaux, les plantes et tout ce qui en fait partie: pour une bonne réussite, de la chance, une bonne santé et de riches récoltes pendant la nouvelle année qui vient.

Romana Zumbühl, Altbüron LU  
[www.brunnmatthof.ch](http://www.brunnmatthof.ch)

# Calendrier 2015 de Bio Suisse

Assemblée des délégués	15 avril, 11 novembre
Conférences des Présidents	18 mars, 24 juin, 14 octobre
Conférence de presse annuelle	9 avril
Séances du Comité	20 janvier, 24 février, 7 avril, 12 mai, 16/17 juin, 21 juillet, 25 août, 22 septembre, 3 novembre, 9/10 décembre
Séances de la Commission de labellisation agricole (CLA)	13 janvier, 17 mars, 5 mai, 23 juin, 31 août/1 septembre, 20 octobre, 1 décembre
Séances de la Commission de labellisation des importations (CLI)	14 février, 16 mars, 6 mai, 24 juin, 28/29 septembre, 2 décembre
Séances de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)	10 février, 5 mai, 1 juillet, 17/18 septembre, 1 décembre

#### Assemblées 2015 des organisations membres de Bio Suisse

Bio Fribourg	AG le 3 mars, Marché bio les 10/11 octobre à Fribourg
Bio Glarus	AG le 13 février à 20h
Bio Grischun	AG le 12 février au Plantahof à Landquart à partir de 9.30h
Bio Luzern	AG le 23 février au Burgrain à Alberswil, partie statutaire vers 20h
Bio Ostschweiz	AG le 10 février à 10h
Bioforum Schweiz	Discussions du Möschi 2015 les 12/13 janvier au Seminar- und Kulturhotel Möschi, Grosshöchstetten BE. Thème: Quelle souveraineté alimentaire voulons-nous?
Oberwalliser Biovereinigung	AG le 9 mars au Landwirtschaftszentrum à Visp, à partir de 19h 30
Association pour la Biodynamie (Demeter)	AG le 5 juillet

## A gagné l'Agroprix avec des champignons et un substrat de production

L'Agroprix, un prix d'innovation pour l'agriculture suisse, a été gagné cette année par une entreprise bio. Sepp et Patrick Häcki, de Kerns OW, se sont imposés face à leurs trois concurrents avec leur production complètement automatisée de substrat de champignonnière. Un autre agriculteur bio, Klaus Böhler de Seuzach ZH, était aussi dans la course. Au milieu des années nonante, le maître-agriculteur Sepp Häcki s'est reconverti pour passer de l'élevage porcin à la production de champignons. Il a développé dès le début son propre substrat de production, et il a construit avec son fils Patrick une machine qui emballe automatiquement le mélange dans une feuille de plastique elle aussi de conception nouvelle. Les Häcki fabriquent leur substrat à base de pellets de bois de feuillus suisse. Les employés des Häcki, la plupart issus de l'agriculture, habitent dans les environs, et l'électricité est maintenant produite sur le toit de l'installation. Après 5 ans, les Häcki sont enfin récompensés pour leur volonté et leur ténacité. Ils produisent le plus vaste assortiment de champignons comestibles de Suisse.

spu



## Le paradis des insectes en images

Une prairie n'est pas seulement le regroupement de millions de brins d'herbe, mais aussi, dans le meilleur des cas, la patrie d'innombrables insectes et amphibiens. Cette biodiversité et les moyens de la favoriser sont dans toutes les bouches, et la publication du tout nouveau recueil de photographies «Wunderwelt Schweizer Wiesen» survient donc au moment idéal. Ce recueil de plus de 200 pages montre ce qu'on peut découvrir dans les biotopes prairiaux quand on y regarde de plus près. Les macrophotos de Natalie Boo sont si nettes qu'elles permettent d'étudier toutes les facettes de ces insectes si divers. Entre les prises de vues se glissent des portraits d'hommes et de femmes – de l'agriculteur à la «sorcière des plantes» – qui vivent au moins partiellement de et sur les prairies et les observent attentivement. Ce livre illustré publié par les éditions Aura est disponible en librairie pour le prix de 78 francs.

akr

## Le CEO de Delinat reçoit un prix de protection de l'environnement

Le CEO et fondateur de Delinat, Karl Schefer, a reçu le prix Binding 2014 pour la protection de la nature et de l'environnement. Ce prix doté de 10 000 francs suisses est une reconnaissance pour les plus de trente ans d'engagement de cette entreprise familiale en faveur d'une viticulture biologique avec une grande biodiversité.

comm.

## Micarna produits des poulets PI avec une boucherie bio allemande

Micarna a récemment annoncé dans un communiqué de presse qu'elle avait engagé un partenariat stratégique avec la société allemande Stauss à Ertingen DE, qui était jusqu'ici exclusivement spécialisée dans la production et l'abattage de volaille bio. Son porte-parole Roland Pfister nous a expliqué que ce premier engagement à l'étranger doit permettre à la centrale bouchère de la Migros d'exporter son modèle à succès – la production de volailles PI de la région. Le marché allemand est un marché test très intéressant au vu des efforts entrepris par le gouvernement fédéral dans le domaine du bien-être animal, sans compter que la demande pour de la viande de production régionale est en forte augmentation. Concrètement, Micarna cherche avec la Sàrl créée conjointement avec Stauss des producteurs éloignés d'au maximum 100 kilomètres de l'abattoir d'Ertingen pour produire au maximum 900 poulets sur une surface de 600 mètres carrés. L'approfondissement de la collaboration avec la société Stauss dépendra du succès du projet qui vient d'être lancé, explique encore Pfister, qui ne nie pas qu'une reprise complète pourrait être une option. Ce partenariat est aussi intéressant pour le marché biologique suisse puisque c'est chez Stauss qu'une grande partie des poules biologiques suisses de réforme sont abattues (voir bioactualités 2/14).

akr

## La «bioGemüse Produzenten Organisation» est maintenant ouverte à tous

Lors d'une assemblée générale extraordinaire, la «bioGemüse Produzenten Vereinigung» (bGPV) créée il y a une bonne année a modifié quelques articles de ses statuts pour que l'affiliation à l'association ne soit plus liée à la commercialisation via la «Bio Gemüse AV-AG». La bGPV est donc dès maintenant ouverte à tous les producteurs de légumes de Suisse indépendamment de leurs canaux de commercialisation. «L'idée est que cette association puisse représenter efficacement les intérêts de tous les producteurs suisses de légumes bio», dit son président Peter Hilfiker. Le but reste par ailleurs de s'affilier à l'Union maraîchère suisse (UMS) en tant que membre à part entière. «Les résultats des discussions avec l'UMS sont positifs», conclut Hilfiker. La bGPV veut donc regrouper les producteurs suisses de légumes bio pour les représenter et pour collaborer activement avec les instances ad hoc de Bio Suisse et de l'UMS.

spu

## Bœuf de Pâturage Bio – bêtes plus légères et moins grasses

L'IG Bio Weide Beef a négocié l'avenir du programme avec les acheteurs. Thème central: Les coopératives Migros souhaitent plutôt des bêtes plus légères et moins grasses. Dans la discussion, le poids maximal a été fixé à 320 kg PM au lieu de 330 kg PM à partir du deuxième trimestre 2015. Les décomptes des animaux trop lourds seront faits aux conditions de Terra-Suisse à partir de ce moment-là. Le poids minimum reste 220 kg, l'objectif étant 280 kg. La déduction pour la classe 2 de tissu gras sera donc de 20 centimes au lieu de 40. La classe 4 de tissu gras sera frappée d'une déduction de 50 centimes. Les animaux doivent comme maintenant avoir 50 pourcent de race à viande. Les suppléments pour le bœuf de pâturage et la production bio ne changeront pas pour le Bœuf de Pâturage Bio. On signalera encore comme point positif le fait que la croissance du programme ne s'arrêtera pas en 2017 (comme annoncé dans le bioactualités 3/14) mais continuera de la même manière aussi en 2018.

Michèle Hürner, Bio Suisse

Le prochain cours sur la classification selon le système CH-TAX organisé pour les producteurs bio se déroulera (en allemand) à Oensingen l'après-midi du 22 janvier 2015. Les personnes intéressées sont priées de s'annoncer à [pmfleisch@bio-suisse.ch](mailto:pmfleisch@bio-suisse.ch).



## Moins de mycotoxines dans le blé grâce à l'écorce d'aulne noir et à des tannins

Une étude d'Agroscope a prouvé que les cultures de céréales peuvent être protégées contre les fusarioses à l'aide de plantes médicinales. L'équipe de chercheurs réunie autour de Hans-Rudolf Forrer a effectué des essais en laboratoire et au champ avec de l'écorce d'aulne noir, de la galle chinoise, des tannins et de la rhubarbe. C'est l'écorce d'aulne noir qui a donné les meilleurs résultats dans les essais au champ. Sur des variétés de blé commerciales, les produits correspondants ont réussi à faire diminuer de plus de 50 pourcent l'attaque et la teneur en mycotoxines du blé. Même les fongicides usuellement commercialisés ne font souvent pas mieux dans les conditions de la pratique, écrit Agroscope dans un communiqué. La bonne efficacité de l'écorce d'aulne noir, qui n'est pas toxique pour les champignons des fusarioses, est due selon l'équipe de chercheurs à la formation dans les plantes de blé d'anticorps qui inhibent les fusarioses. La rhubarbe en outre montré un effet à la fois inducteur et fongitoxique. Vu que l'utilisation de ces substances naturelles permet de diminuer le risque de mycotoxines, elles pourraient permettre aux entreprises agricoles biologiques et extenso de passer plus facilement à un travail réduit du sol dans les cultures de céréales. «Les bonnes et même très bonnes efficacités atteintes avec l'écorce d'aulne noir et les tannins permettent d'envisager des applications concrètes, mais il faut encore des essais pratiques pour clarifier notamment les différentes possibilités de mise en œuvre», explique Forrer. spu



## Le Petit coléoptère de la ruche a été identifié dans le sud de l'Italie

Le petit coléoptère de la ruche (*Aethina tumida*), un ravageur originaire d'Afrique, au sud du Sahara, est redouté des colonies d'abeilles sociales (abeilles mellifères, bourdons et abeilles sans dard) car les adultes et les larves mangent le miel, le pollen et de préférence le couvain. Contrairement à leurs congénères africaines, les abeilles européennes ne peuvent pas se défendre efficacement contre ce coléoptère de quelques millimètres. Les colonies d'abeilles affaiblies ou stressées sont très vulnérables. Les pays européens étaient considérés jusqu'ici comme indemnes du petit coléoptère de la ruche. Les annonces de septembre 2014 concernant la découverte d'*Aethina tumida* dans le sud de l'Italie sont alarmantes et requièrent également de la part des apicultrices et apiculteurs suisses une attention accrue et le contrôle régulier de leurs colonies d'abeilles en vérifiant particulièrement l'apparence du couvain. S'ils découvrent des larves ou des insectes suspects, les apicultrices et apiculteurs doivent s'adresser à leur inspecteur des ruchers. Imw

[www.osav.admin.ch](http://www.osav.admin.ch) → Thèmes → Santé animale

### Nos petites affaires 1

L'année passée, la rédaction et les éditeurs ont beaucoup travaillé sur la question des possibilités qui s'offrent au bioactualités pour encore mieux répondre aux besoins de ses lecteurs. Le processus comprend notamment une enquête auprès des lecteurs (bioactualités 9/13) et un atelier avec les professionnels concernés. Vous en verrez le résultat avec le prochain numéro, celui de février 2015. En plus de nouvelles rubriques et d'une nouvelle composition du magazine, son design a lui aussi été complètement révisé. Autre nouveauté, le bioactualités sera plus volumineux deux fois par année à partir de 2015. Il y a aussi des changements pour la newsletter et le site internet. La rédaction et les éditeurs

## Le Marathon des vaches vient de recevoir sa troisième distinction

C'est en 2013 que Bio Suisse avait lancé son Marathon des vaches: Des fermes Bourgeon pouvaient inscrire une vache qui allait être équipée d'un GPS pendant un temps au cours de la période de pâturage pour enregistrer ses déplacements. La gagnante était celle qui avait parcouru en premier la distance marathonnienne de 42,195 kilomètres. Le public pouvait suivre la compétition sur Internet et faire des paris. Cette action avait suscité un très grand intérêt chez les consommateurs et dans les cercles de la publicité. L'agence de publicité qui avait conçu la campagne, Leo Burnett Suisse, a reçu fin novembre sa troisième distinction. Après les deux titres de bronze décernés l'un par la «Vereinigung der führenden Kreativen der Kommunikationswirtschaft» et l'autre par le «Schweizer Dialog Marketing Award», notre agence a même reçu la médaille d'or de l'«Epica Award» dans la catégorie «Consumer Direct». L'«Epica Award» est un prix de créativité décerné par des journalistes marketing et RP. spu



Photo: Thomas Alfeld

### Nos petites affaires 2

La rédactrice du bioactualités Theresa Rebholz part en congé maternité. Cette agronome travaillait depuis mars 2014 à la rédaction du bioactualités et pour la plateforme internet bioactualites.ch. La rédaction et les éditeurs du bioactualités la remercient pour son travail. C'est Leonore Wenzel (Imw) qui reprend les tâches de Theresa Rebholz jusqu'à son retour. Leonore Wenzel a terminé un bachelor en sciences économiques à l'université de Constance, puis elle a obtenu un master en développement durable à l'université de Bâle. Des textes écrits par elle se trouvent déjà dans ce numéro. La rédaction et les éditeurs

**RECONVERSION**

**Cours pour les producteurs en première année de reconversion**

**Dates**

Cours obligatoire:  
Mercredis 7 et 14 janvier 2015 à l'IAG Grangeneuve FR

**Renseignements et Inscriptions**

Lisa Pagani, Conseillère agricole, ProConseil Sàrl, Grange-Verney 2, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

**Contrôle fictif d'une exploitation en reconversion**

**Date et horaire**

Lundi 12 février 2015, 9.30–12.30 (+ repas de midi)

**Lieu**

À définir en fonction des reconversions

**Coûts**

Frs. 30.– (Frs. 60.– pour les non membres de la vulgarisation vaudoise)

**Renseignements et Inscriptions**

Lisa Pagani, Conseillère agricole, ProConseil Sàrl, Grange-Verney 2, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

**GRANDES CULTURES**

**Journée de la recherche bio en grandes cultures**

**Date et horaire**

12 janvier 2015, 9–16 h

**Lieu**

Agrilogie Grange-Verney, Moudon VD



**Contenu**

Pratiquer une agriculture de conservation basée sur les soins au sol: observation du sol, travail réduit du sol, prévention du tassement, réglage des machines. Cultures des céréales, questions actuelles (entre autre le gluten). Présentation des services de l'Agroscope aux producteurs bio.

**Responsables**

Maurice Clerc, FiBL; Josy Tamarcaz, Agridea; Freddy Strasser, Agroscope

**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

**MARAÎCHAGE**

**Journée annuelle du maraîchage bio**

**Date**

Mercredi 14 janvier 2015

**Lieu**

Bienne

**Contenu**

Rencontre annuelle de la filière des légumes bio. Échange d'informations et de réflexions concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.

Le programme détaillé sera publié dans l'agenda de www.bioactualites.ch dès que possible.

**Responsables**

Martin Koller, FiBL

**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

**ARBORICULTURE**

**Forum arbo bio**

**Date**

Jeudi 19 février 2015

**Lieu**

École d'agriculture de Châteauneuf, Conthey, VS

**Contenu**

Le Forum arbo bio Romandie du FiBL présente les derniers résultats et acquisitions de la recherche arboricole bio, informe sur les tendances en matière d'évolution des vergers et fait le point sur l'actualité économique ainsi que sur le marché des fruits bio.

**Responsables**

David Vuillemin, FiBL Jean-Luc Tschabold, 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

**COMPOSTAGE**

**Compost – Cours de base en français**

**Date**

Mardi 24 et mercredi et 25 février 2015

**Lieu**

La Croix-Blanche, Servion-VD

**Contenu**

Une vue d'ensemble des connaissances nécessaires à la pratique du compostage et de la méthanisation dans des installations de moyennes à grandes importances est proposée aux participants. Les thèmes suivants y sont traités et enseignés: que peut-on composter, biologie du compostage, techniques du compostage et de la méthanisation, bases de la qualité des composts, survol des prescriptions légales, informations sur le marché du compost.

Programme détaillé dans l'agenda de www.bioactualites.ch

**Responsables**

Dr Jacques Fuchs, Dr Ulrich Galli, Dr Konrad Schleiss

**Information et inscription**

Educompost, Institut de formation pour le traitement des matières organiques, Weinbergstrasse 46, 2540 Grenchen, tél 032 653 29 21, fax 032 653 29 22, info@educompost.ch, www.educompost.ch

**ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ**

**Ausfüllen der Selbstdeklaration Biodiversität**

**Wann**

Montag, 19. Januar 2015, 20 Uhr

**Wo**

LZ Liebegg, Gränichen

**Was**

Umsetzung der ab 2015 geltenden Massnahmen zur Förderung der Biodiversität: Der Kurs bietet Unterstützung bei Fragen der Onlinecheckliste für die Selbstdeklaration und der Umsetzung von Massnahmen.

**Auskunft**

Peter Suter, Liebegg, Richard Bircher, FiBL, Frick, Tel. 062 865 7295 richard.bircher@fibl.org

**Anmeldung**

Kurssekretariat Liebegg, Tel. 062 855 86 15, kurse@liebegg.ch

**BODEN, DÜNGUNG, KOMPOSTIERUNG**

**Grundkurs Grüngutverarbeitung**

**Wann**

20./21. Januar 2015

**Wo**

FiBL, Frick

**Was**

Übersicht Kenntnis über die praktischen Fragen der Kompostierung

und der Vergärung in Werken aller Art. Themen: Kompostierbare und nicht kompostierbare Abfälle, Biologie der Kompostierung, Technik der Grüngutverarbeitung, Untersuchung und Qualität, Übersicht über Vorschriften, Kompostmarkt.

**Referenten**

Dr. Jacques Fuchs, Dr. Ulrich Galli, Dr. Konrad Schleiss

**Auskunft, Anmeldung**

educompost, Ausbildungsinstitut zur Verwertung organischer Stoffe, Grenchen, Tel. 032 653 29 21, info@educompost.ch www.educompost.ch

**ACKERBAU**

**Bioackerbautagung**

**Wann**

Montag, 14. Januar 2015

**Wo**

FiBL, Frick

**Was**

Neues aus der Forschung und Beratung zu Bodenschutz, Gründüngungen, Bodenbearbeitung, Nährstoffversorgung und Fruchtfolgegestaltung. Übersicht Markt und Preisentwicklung.

**Kursleitung**

Hansueli Dierauer, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**

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

**GEMÜSEBAU, GARTEN**

**Jahrestagung Biogemüse**

**Wann**

Mittwoch, 14. Januar 2015

**Wo**

Biel

**Was**

Das jährliche Treffen der Biogemüsebranche zum Gedanken- und Ideenaustausch zu Markt, Politik und Verbänden.

**Leitung**

Martin Koller, FiBL

**Auskunft, Anmeldung**

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

**OBSTBAU, BEEREN**

**Bioobstbaukurs 2015**

**Wann**

Mittwoch, 14. Januar bis Freitag, 16. Januar 2015

**Wo**

FiBL, Frick

**Was**

Vermittlung der theoretischen und praktischen Grundlagen der Bioobstbaumpflege zur Betreuung



einer Erwerbs- oder einer Selbstversorgeranlage.

#### Leitung

Andi Häseli, FiBL, Frick

#### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### Bioobstbautagung

##### Wann

Freitag, 23. Januar 2015

##### Wo

FiBL, Frick

##### Was

Jährliche Tagung für Forscher, Beraterinnen und Praktiker zu neuen Erkenntnissen im Bioobstbau. Mit Beiträgen zu Anbautechnik, Pflanzenschutz, Sorten- und Unterlagenauswahl. Informationen zu den Entwicklungen am Markt.

##### Leitung

Andi Häseli, FiBL, Frick

##### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### REBBAU

#### Bioweinbautagung

##### Wann

Mittwoch, 4. März 2015, 9 bis 16.45 Uhr

##### Wo

Olten

##### Was

Präsentation der neusten Entwicklungen im Rebberg und im Weinkeller sowie Erfahrungsaustausch unter Winzerinnen und Winzern.

##### Leitung

Andi Häseli, FiBL, Frick

##### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### Biologischen Weinbau mit eigenen Händen lernen

##### Wann

Samstage, 14. März / 6. Juni / 4. Juli / 29. August 2015 / Ende Jan. 2016  
9 bis 12 Uhr

##### Wo

Weingut Stammerberg, Stammheim und Nussbaumen

##### Was

Sortenkunde, Jungrebenpflege, Schnitt, Heften, Boden(-pflege), Nährstoffversorgung, Erlesen, Schlaufen, Kappen, Lauben, Ertragskontrolle, Traubenreife, Vogelschutz, Jungweidegustation. Fachliche und wissenschaftliche Grundlagen zu Rebenwachstum, Pflanzengesundheit etc.



#### Leitung, Auskunft, Anmeldung

Fredi Strasser, Weingut Stammerberg, Tel. 052 740 2774  
fredi-strasser@stammerberg.ch  
www.stammerberg.ch  
Anmeldung bis 22. Februar 2015

#### TIERHALTUNG

#### Klassifizierungskurs nach CH-Tax für Knospe-Produzenten

##### Wann

Donnerstag, 22. Januar 2015, 13 Uhr

##### Wo

Schlachtbetrieb der Bell Schweiz AG, Oensingen

##### Was

Experten von Proviande geben ihr Wissen an Biobetriebe weiter. Tiere werden lebend und im Schlachtbetrieb beurteilt.

##### Auskunft

Michèle Hürner, Bio Suisse

##### Anmeldung

pmfleisch@bio-suisse.ch

#### Biogehehentagung

##### Wann

Donnerstag, 22. Januar 2015

##### Wo

FiBL, Frick

##### Was

Am Vormittag werden aktuelle Themen zur Legehennenhaltung vorgestellt und diskutiert. Am Nachmittag findet die GV der IG Bio-Ei Suisse statt.

##### Leitung

Veronika Maurer, FiBL, Frick

##### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht

##### Wann

Freitag, 30. Januar 2015

##### Wo

FiBL, Frick

##### Was

Die natürlichste Form, Kälber auf-zuziehen, ist es, sie an der Kuh trinken zu lassen. Wissenschaftler

und Praktiker zeigen auf, wie die Mutter- und ammengebundene Kälberaufzucht in der Milchviehhaltung umgesetzt werden kann.

##### Leitung

Claudia Schneider, FiBL

##### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### Bioschweinefachtagung

##### Wann

Mittwoch, 18. bis 20. Februar 2015

##### Wo

Holzhausen am Ammersee, DE

##### Was

Die Teilnehmer erwartet ein umfangreiches Programm zu den Themen (Eber-)Mast, Tierwohl, Fütterung, Tiergesundheit / Nachzucht, Schweinemarkt mit Exkursionen, Referenten und Gastredner.

##### Auskunft, Anmeldung

Bioland-Tagungsbüro, tagungsbuero@bioland.de  
Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### DIREKTVERMARKTUNG

#### Bio@home – Neue Chancen für die Direktvermarktung

##### Wann

Donnerstag, 26. Februar 2015

##### Wo

FiBL, Frick

##### Was

Dank neuen Kommunikationsmöglichkeiten ergeben sich für Bioproduzentinnen und -produzenten neue Formen für die Direktvermarktung. Aktuelle Trends und neue technische Möglichkeiten werden vorgestellt.

##### Auskunft

Toralf Richter, FiBL, Tel. 062 865 04 32, toralf.richter@fibl.org

##### Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### VERARBEITUNG, HANDEL

#### Herstellung Bioglace

##### Wann

Montag, 12. Januar 2015

##### Wo

FiBL, Frick

##### Was

An ausgewählten Praxisbeispielen führen wir Sie in die spannende Welt der Bioglace ein! Von der Idee zum Produkt: Wir vermitteln wichtige Grundlagen, damit aus den Träumen eine konkrete Umsetzung werden kann.

##### Kursleitung

Regula Bickel, FiBL Frick

#### Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### Welche Ernährungssouveränität wollen wir?

##### Wann

12. / 13. Januar 2015

##### Wo

Seminar- und Kulturhotel Möschberg, Grosshöchstetten BE

##### Was

Wir diskutieren mit ReferentInnen und in Gruppen verschiedene Möglichkeiten einer souveränen Agrikultur.

##### Referenten

Irmli Salzer, Via Campesina Österreich, Beat Rössli, Schweiz. Bauernverband, Tex Tschurtschenthaler, Vertragslandwirtschaftsprojekt Ortoloco Zürich

##### Anmeldung

Bioforum Schweiz, Lukas van Puijenbroek, Tel. 076 506 24 48  
info@bioforumschweiz.ch

#### Kennzeichnung Bioprodukte

##### Wann

Dienstag, 3. Februar 2015

##### Wo

FiBL, Frick

##### Was

Wie deklarieren wir richtig? Anhand von Beispielen und Übungen besprechen wir die Umsetzung der Anforderungen von Lebensmittelverordnungen, Bio Suisse und Demeter.

##### Leitung

Regula Bickel

##### Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 7274, Fax 062 865 7273, kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

#### DIVERSES

#### Landwirtschaftliche Tagung

##### Wann

4. bis 7. Februar 2015

##### Wo

Goetheanum, Dornach

##### Was

Das biodynamische Leitbild der Integration einer bodengebundenen Tierhaltung in den landwirtschaftlichen Organismus steht auf dem Prüfstand. Das Jahresthema und die Landwirtschaftliche Tagung 2015 sollen uns ermöglichen, die Erkenntnis zu vertiefen, in den ethischen Fragen Orientierung zu finden und die betriebliche Praxis kreativ weiterzuentwickeln.

##### Auskunft, Anmeldung

Goetheanum, Sektion für Landwirtschaft, Tel. 061 706 42 12, www.sektion-landwirtschaft.org



# Sans vous, pas de pain Bio de notre pays

## Nous remercions

- ... en tout premier **les agricultrices et agriculteurs** pour leur engagement infatigable en harmonie avec le sol et la nature.
- ... **les centres collecteurs de céréales** pour leur professionnalisme et leur flexibilité dans la prise en charge
- ... **les moulins et les boulangers** pour leur implication en faveur de la production indigène

**Nous vous souhaitons une année 2015 couronnée de succès sous le signe d'une agriculture écologique Suisse.**

## Votre interlocuteur pour un contrat de production

- Votre LANDI/Centre collecteur régional
- Ueli Zürcher, conseiller en production      Tél. 058 434 06 66
- Didier Kunkler, contrats de production      Tél. 058 433 64 01

D'autres informations sous [www.fenaco-gof.ch](http://www.fenaco-gof.ch), Produit Bio, Planification des cultures