

## Feu bactérien et antibiotiques

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

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

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

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

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

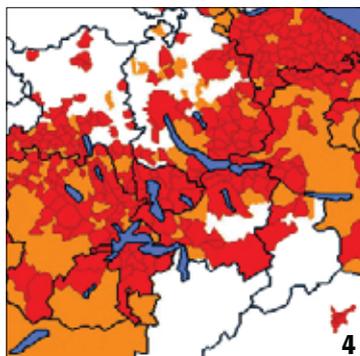
Les résidus ne sont que les symptômes mesurables de la problématique. La formation insidieuse de résistances aux antibiotiques chez l'homme et l'animal est plus inquiétante. Les résidus peuvent contaminer la chaîne alimentaire par le miel et les fruits, mais au nom de quoi devraient-ils éviter l'herbe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

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



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

# bioactualités



4



8



9



20

## ICI ET MAINTENANT

### 4 Vivre avec le feu bactérien dans le pays

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

### 7 Pommes de table: Grosse récolte en vue

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

## PRODUCTION

### 10 Étude sur les variétés d'orge de brasserie

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

## MARCHÉ ET CONSOMMATION

### 12 Les exportateurs suisses à la foire BioFach

### 13 Importations labellisées Bourgeon

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

### 14 La conception des événements publicitaires

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

## BIO SUISSE

### 16 Le commerce équitable revient devant l'AD

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

## RUBRIQUES

### 8 Transformation et commerce

### 9 Conseils

### 20 Brèves

### 21 Petites annonces

### 22 Agenda

### 23 Impressum

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

Photos: Hans-Jakob Schärer