

## Haute teneur en gluten = bonne qualité?

À propos de l'article «Blé biologique suisse: Qualité bonne mais variable», bioactualités 1/2013

Je ne suis pas spécialement réjoui par l'article sur la «qualité du blé» de Hansueli Dierauer dans le premier bio-actualités de l'année. Je n'ai rien à y redire sur le plan agronomique, mais bien sur celui de la formulation.

Il est semble-t-il devenu normal – même pour le mouvement bio – de dire sans se poser de questions que le blé plus riche en gluten humide est «de meilleure qualité». Les cercles conventionnels sont sur le point de faire au dernier moment des traitements foliaires avec de l'urée pour faire monter envers et contre tout la teneur en protéine (ou du moins la teneur en azote) – on n'attend plus que le paiement d'après la teneur en protéine.

J'ai personnellement déjà de la peine avec la décision de n'accepter en bio que les variétés Top. Je ne la comprends que sous la pression des boulangeries industrielles qui veulent du blé uniforme et «technoconforme».

Personnellement je comprends autrement la notion de qualité des céréales. Elles doivent entre autres être bonnes pour la santé. Or cela ne concorde pas avec les hautes teneurs en gluten humide. Au contraire. De plus en plus de gens ont des problèmes d'allergies au blé. Il s'agit d'après ce que j'en sais entre autres de la question du gluten du blé qui n'est justement pas «si tant bon que ça». Les produits



sans gluten sont toujours plus prisés – et ils doivent être plus purs que purs. N'est-ce pas l'exemple même d'une affaire absurde?

Les hautes teneurs en gluten rendent donc le blé meilleur pour la boulangerie industrielle que pour notre santé – sans compter que nous autres paysans y perdons une bonne partie de nos rendements puisque la sélection variétale ne peut obtenir de hautes teneurs en gluten qu'en acceptant de diminuer le potentiel de rendement. Or on peut très bien faire de très bons pains avec des blés de classe 1 et même 2. Mais pas tellement dans les installations industrielles.

Ma ferme dispose des conditions pour répondre à l'exigence des hautes teneurs en gluten, mais je m'oppose à ce que même nos habitudes de langage – et celles du FiBL – se soumettent à celles des profits réalisés par la fabrication industrielle du pain.

Christoph Meili, Pfyn TG

## Où va la sélection animale?

Certains ont pu souhaiter au cours de l'hiver écoulé que nos champions de ski remportent sur le plan international ne serait-ce que la moitié des médailles reçues par les sélectionneurs de bétail laitier, qui en ont raflé des moissons entières.

Je me réjouis pour eux des succès des sélectionneurs, mais je me pose des questions critiques en regardant les vaches de style Barbie-à-la-mamelle-géante.

Les paysans condamnent volontiers l'humanisation des chiens et des chats par les citoyens. Ils pourraient plutôt

remettre un peu en question la minutie infantile du toilettage des vaches de concours shampooinées et foehnées; sans même parler des pratiques contraires à la protection des animaux qui sont – malgré les «codes d'honneur» – usuelles dans les expositions.

On construit ainsi un monde factice très différent des réalités dans les étables, où pression sur les coûts et effondrement des prix laminent toujours plus les relations homme-animal et où bientôt plus personne ne veut empoigner la brosse et l'étrille. Les mondes de rêve des expositions détournent l'attention des problèmes économiques et de protection des animaux de la production laitière intensive d'une part et des carillons des caisses enregistreuses des importateurs d'aliments fourragers d'autre part.

Les taux de remplacement des vaches augmentent drastiquement tandis que leur durée d'utilisation est en chute libre; cela fait bien longtemps que la mentalité du prêt à jeter a infecté les fédérations laitières et d'élevage. Il faut revenir sur terre! Au lieu de défendre le styling humanisant des vaches et d'adorer l'idéologie des hautes performances, il devient urgent de remettre l'être et la dignité de la vache au centre de la sélection bovine.

Hansuli Huber, Directeur de la Protection suisse des animaux PSA



PUBLICITÉ

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



## 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  
[crivelliimballaggi@hotmail.com](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

## Les paysannes au rancart? Pas d'accord!

» La PA 14-17 est un emballage trompeur qui cache une évolution structurelle sur le dos des femmes. Les exigences pour les paiements directs doivent ainsi être modifiées malgré la décision du Parlement de renoncer à un renforcement des exigences en matière de formation.

Les projets de l'OFAG n'ont qu'un seul but: moins de fermes, plus de mobilité des surfaces, moins de gens dans l'agriculture.

Imaginons une paysanne: Elle est entrée par mariage dans une ferme il y a 40 ans, et maintenant elle a 61 ans. Les enfants ont d'autres professions. Elle ne travaille pas à l'extérieur mais à la ferme avec son mari, a un grand jardin, une basse-cour dont elle vend les produits dans la

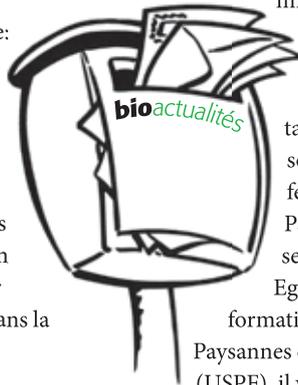
région. Mais voilà, elle n'a jamais suivi la formation de paysanne, elle a tout appris sur le tas par elle-même. Pendant des décennies elle a porté la ferme, bossé, pris des responsabilités. Quand le mari était malade et ne pouvait pas travailler, elle a assumé seule les travaux de la ferme pendant des jours et des jours. Elle sait conduire les tracteurs, elle tient la comptabilité. Et cette paysanne ne pourra plus recevoir de paiements directs pendant le temps d'activité commune qu'il leur reste, simplement parce que son mari a atteint l'âge de 65 ans? Bien sûr que c'est

mieux d'avoir une formation et d'être dès le début reconnue officiellement comme cheffe d'exploitation conjointement avec son mari. Et de nombreuses femmes sont dans ce cas. Par chance. Et pourtant, selon Jeanette Zürcher-Egloff, responsable de la

formation à l'Union Suisse des Paysannes et des Femmes Rurales (USPF), il y a encore pas mal de paysannes entre 45 et 65 ans qui ne pourraient pas prouver avoir suivi une formation professionnelle dans l'agriculture, la paysannerie ou d'autres secteurs. De nombreuses paysannes ont fait leur année d'école ménagère ou paysanne, mais elles n'ont certainement de loin pas toutes passé l'examen de paysanne, comme l'écrit Claudia Schreiber en citant Jeanette Zürcher-Egloff dans le magazine DLZ de juin 2013.

Aussi intéressant: Si le changement ne se fait pas d'un conjoint à l'autre au moment d'atteindre l'âge de la retraite mais que les deux se sont fait enregistrer comme co-exploitants, la PA 14-17 pourrait aussi provoquer des changements, puisqu'il est prévu que, pour les sociétés de personnes, ce ne soit plus l'âge du plus jeune qui fasse foi mais que les paiements directs soient diminués proportionnellement par personne qui a atteint 65 ans avant le 1<sup>er</sup> janvier, écrit l'experte en droit agricole Claudia Schreiber dans son article publié par le magazine agricole DLZ.

Nous exigeons que la réglementation



## Toujours le dernier mot!

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers! **Que toutes les régions se fassent entendre: Il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!**

Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à: Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, bioactualites@fibl.org.

actuelle soit maintenue. Une réglementation pour les femmes et les hommes, une réglementation qui tienne compte de l'expérience, de la pratique, de la passion et du travail dans la ferme. Car nous autres paysannes ne sommes pas seulement travailleuses, novatrices et flexibles – nous sommes aussi solidaires.

Ulrike Minkner, Mont-Soleil BE, Uniterre

## PETITES ANNONCES ■

### Cherche

Nous (couple avec enfants) souhaitons aller vivre à la campagne! Nous cherchons un **logement** (appartement dans une ferme, maison, petite ferme) avec un bout de terrain à disposition. Ouverts à toutes propositions, même lieu à rénover. Tél. 079 637 11 56

Cherchons **repreneur ou associé pour la gestion d'un panier de légumes bio** comprenant environ 50 à 60 livraisons par semaine (possibilité de développement), terrain et machines à disposition. Offres et informations sous chiffre: Mst 106 20130513, FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

### Offre

À vendre **magasin d'alimentation spécialisé** avec vente par correspondance et livraisons à domicile, tél. 078 754 43 34, www.manna-nahrung.ch

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

## IMPRESSUM

**bioactualités**



22<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** 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

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

**Éditeurs** Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique)

Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax

+41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch

FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

**Rédaction** Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alfeldi et Lukas Kilcher (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

**Traduction** Manuel Perret, CH-1412 Ursins

**Maquette** Daniel Gorba (FiBL)

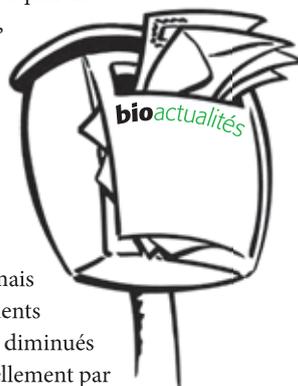
**Impression** Brogle Druck AG, case postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tél. +41 (0)62 865 10 30

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

courriel publicite@bioactualites.ch

**Abonnements et édition** Bio Suisse,

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



## Qualité du blé: Tapage médiatique mal ficelé

À propos de l'article «L'industrie est satisfaite de la qualité du blé bio» de Markus Spuhler, bioactualités 5/2013

» Le mandat donné par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse d'étudier les aspects sanitaires des hautes teneurs



en gluten du blé panifiable et d'examiner les possibilités et les limites de la panification industrielle concernant les teneurs en gluten humide a provoqué une véritable tourmente.

«Les transformateurs et les grands distributeurs se disent surpris de la décision de l'Assemblée des délégués», peut-on lire en substance dans le bioactualités 5/2013. Et qu'on aurait mieux fait de chercher d'abord à discuter au sein de la branche.

Bon, en discussion à ce sujet, on l'est déjà depuis longtemps. Mais surtout en ce qui concerne les exigences de la transformation à l'égard de la production. Mais c'est vrai, il faut continuer de rechercher la discussion – on va enfin pouvoir le faire vraiment.

À mon tour d'être surpris que la décision de la Fédération Bio Suisse ait provoqué une telle effervescence. C'est à l'évidence dû à la clause implicite que les solutions doivent être recherchées «en collaboration avec tous les acteurs de la filière de valorisation». Mais pourquoi certains cercles se plaignent-ils maintenant que cela irait à l'encontre de l'équité commerciale? Il est vrai que l'écho médiatique imprévu a pu inquiéter. J'ai d'ailleurs moi-même eu de la peine avec l'article tapageur du Blick, qui parlait de guerre du gluten entre les paysans et les grands distributeurs. Vive les médias. Personne n'avait de telles intentions.

La décision de notre Fédération à propos de la qualité du blé a pour but de donner suffisamment de poids à la question pour que l'agriculture puisse participer valablement à la discussion. Et elle prend sa source dans l'inquiétude que l'aspect de la santé soit relégué derrière les habitudes des transformateurs ou même totalement oublié.

Le fait que Bio Suisse influence elle-même la transformation des pro-

duits Bourgeon correspond à ses principes de base et représente une force importante du Bourgeon. Mais il est vrai que ce n'est pas toujours confortable.

Nous avons pu lire dans les trois pages de cet article du bioactualités que les transformateurs sont satisfaits de la qualité du blé panifiable Bourgeon – mais que si on y regarde de plus près on constate qu'il y a quand même de grandes différences. Nous n'avons cependant pu lire aucune phrase sur l'aspect de la santé. Aucune phrase sortie de la bouche de petits transformateurs artisanaux. Et aucune phrase des sélectionneurs, qui sont pourtant eux aussi en plein dilemme entre les différentes exigences.

Mais maintenant, fini avec les articles tapageurs ou racoleurs – place au très nécessaire débat interne.

Christoph Meili, Vice-président de Biofarm

### IMPRESSUM

## bioactualités



22<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** 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

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

**Éditeurs** Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch

FIBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

**Rédaction** Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alföldi et Lukas Kilcher (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

**Traduction** Manuel Perret, CH-1412 Ursins

**Maquette** Daniel Gorba (FiBL)

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

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

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

### PETITES ANNONCES ■

#### Offre

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

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

### PUBLICITÉ

troika

www.marchebio.ch

Bourgeon Bio. Le goût du vrai. BIOSUISSE

Thème spécial Bien-être animal

Organisation : biojura CP, 2362 Monfaucon - Voyagez malin... Venez en train! www.les-cj.ch

26° MARCHÉ BIO ET ARTISANAT SAIGNELÉGIER 21-22 SEPT 2013

Suisse. Naturellement.

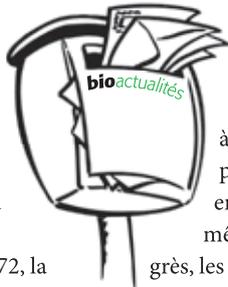
## Tenir compte de l'intuition

» Quand le Conseil national débattait de l'interdiction de la notion même du bio en 1972, la critique portait surtout sur le manque de fondements scientifiques et donc de sérieux. Le FiBL a élaboré ces fondements scientifiques et mené le bio au succès. L'équipe du FiBL mérite un grand merci pour cela.

Tout pourrait donc être sur la meilleure voie si la pensée originelle de l'agriculture biologique n'était pas en train de céder lentement mais sûrement au besoin fondamental de la science. Quelle est donc la différence entre ces besoins originels? D'un côté se glissent dans les processus vitaux du sol, des plantes et des animaux pour identifier et supprimer les causes des désordres. Éliminer les maladies et les ravageurs et tout rendre calculable et prouvable pour arriver à «l'agriculture parfaite» de l'autre. Deux mondes différents qui se développent loin l'un de l'autre si le dialogue n'est pas recherché activement.

Si l'agriculture biologique était si difficile à comprendre au début, c'est parce que tellement de choses non mesurables étaient affirmées. Et qui pourrait tenir rigueur aux jeunes scientifiques de ne vouloir accepter, aussi en agriculture biologique, que ce qui peut être mesuré et prouvé à l'aide des paramètres scientifiques actuels. Le désir d'arriver à «La Suisse, Pays Bio» a ensuite induit une nouvelle adaptation aux habitudes alimentaires modernes et aux idées de l'industrie agroalimentaire. Cas typique, un nouveau paysan bio a écrit dans la Revue UFA: «Je ne me suis reconverti au bio que pour le prix du lait plus élevé. Dans ma tête je suis resté normal.»

Dans la rue, je suis de plus en plus souvent abordé par des gens qui me parlent de nouveaux livres sur la santé. On prône diététique et orthorexie, et on me demande ce que dit l'agriculture biologique à ce sujet puisqu'on trouve maintenant même des chips bio. Ma réponse: Les institutions ne sont pas à l'abri des points faibles. Elles doivent souvent travailler dur pour trouver la juste voie entre s'adapter et tenir leur propre cap. Je suis sûr que le mouvement bio saura voir avec le temps où il doit s'adapter et quelles voies détournées de la recherche officielle, de l'agronomie et de la diététique – mais aussi des autorités fédérales – il ne devrait pas emprunter.



Si, comme pour un attelage à deux chevaux, la science et la pratique font preuve du même engagement et tirent avec la même force la carriole du progrès, les mauvaises décisions qui découlent d'une trop grande étroitesse de vue ou d'une maximalisation à trop court terme des bénéfices pourront peut-être être empêchées plus facilement, mais en tout cas être identifiées plus rapidement. Pour les quarante prochaines années du FiBL, je souhaite aux scientifiques et aux paysans non seulement de cheminer ensemble sans exclure les questionneurs désagréables, mais aussi d'inclure dans leur stratégie l'intuition du cœur en plus de l'intelligence du cerveau.

Ernst Frischknecht, Tann ZH

## Du blé de reconversion a aussi été panifié en Romandie

» Je me dois de réagir à un article publié dans le Schweizer Bauer du 17.07.2013 qui présentait les moulins Rytz et Mühlebach comme les premiers – et donc les seuls – moulins suisses à avoir réceptionné du blé panifiable de reconversion en 2012, avec panification dès 2013 pour le compte de la Migros. Et si on parlait quand même aussi de ce qui se fait en Romandie?

Suite à l'autorisation de Bio Suisse de panifier des blés reconversion, les Moulins Chevalier SA à Cuarnens/VD et à Chiètres/FR, en collaboration avec les producteurs Bio Bourgeon et en reconversion de la coopérative Progana Bio Romandie, ont séparé, lors de la récolte 2012, tous les blés de qualité Top produits par des domaines en reconversion pour réaliser le «Pain du Château» (conventionnel) de la Coop avec une farine de reconversion bio à laquelle on a incorporé des graines de tournesol et des gruaux de soja toastés provenant également de Bio Romandie.

Ce concept a donc été présenté à Coop Romandie, qui s'est tout de suite intéressée au projet et a lancé sur le marché, depuis le 1er mai 2013, le «Pain du Château en reconversion». Cette nouvelle spécialité 100 % Suisse et 100 % régionale puisque romande a immédiatement rencontré un succès fantastique – à tel point que la quantité va pouvoir doubler. On parle donc maintenant d'au moins une grosse centaine tonnes de blé

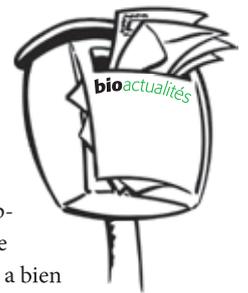
de reconversion qui vont permettre de fabriquer ces pains de 300 grammes. Et la récolte 2013 des blés de reconversion de qualité Top qui été réceptionnée permet dorénavant de garantir la continuité de ce projet qui veut soutenir le développement de l'agriculture biologique en Romandie ainsi que les filières régionales de création de valeur ajoutée.

Et pour faire suite aux discussions sur les teneurs en gluten nécessaire ou non pour faire du pain, il faut préciser que la faisabilité de la panification a été étudiée en laboratoire en fonction de la farine mise à disposition... et que, grâce à la volonté et au professionnalisme de l'équipe de production de la nouvelle boulangerie centrale de Coop Romandie à Aclens/VD, et cela malgré une teneur assez moyenne en gluten humide, un pain d'un bel aspect et d'une excellente qualité peut être fabriqué. Voilà qui prouve bien que la fabrication industrielle peut le plus souvent s'adapter – pour autant qu'elle le veuille bien – aux qualités que la nature a bien voulu nous donner.

Le Pain du Château en reconversion est produit selon la méthode dite de fermentation longue, ce qui lui assure une saveur, une texture et une conservation supérieures à la moyenne des pains de supermarché. Et toute la Suisse romande peut avoir la chance de le déguster si les Coop locales le prennent à l'assortiment.

Je tiens enfin à rappeler que les Moulins Chevalier SA fournissent depuis plus de 6 ans à Coop Romandie une farine 100 % Bio Bourgeon Romandie grâce aux producteurs de la coopérative Progana Bio Romandie créée il y a 35 ans et co-fondatrice de Bio Suisse, qui prouve ainsi qu'elle a été, est et reste un des acteurs principaux et reconnus du mouvement Bio en Suisse.

André Chevalier, Moulins Chevalier SA,  
Cuarnens VD



## Toujours le dernier mot!

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers!  
**Que toutes les régions se fassent entendre: il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!**  
Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à: Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, courriel bioactualites@fibl.org.

## Une petite couronne pour Bio Suisse

Il y a quelques semaines, mon voisin conventionnel a planté des salades et a par conséquent épandu de la chaux vive qui a débordé de son champ sur 200 mètres carrés, sur la route qui sépare nos parcelles et sur mon champ de courges. Vu que j'étais en vacances, c'est le voisin qui a annoncé son erreur à mon organisme de contrôle bio. Un contrôle supplémentaire a été fait quelques jours après l'événement et le cas a été constaté. L'organisme de certification a sanctionné le délit par analogie à d'autres types d'infractions par 15 points, soit 5 pour cent de diminution des paiements directs bio. Oui, vous avez bien lu, sanctionné par analogie – mais sans base dans le règlement des sanctions! Et c'est maintenant que ça se corse: j'aurais eu une alternative. C'est-à-dire remettre en reconversion les 200 mètres concernés. Cela m'aurait permis d'éviter les points de sanctionnement – mais pas l'embargo

sur la commercialisation. J'ai fait recours auprès des deux organismes de contrôle. La commission des recours a confirmé l'embargo sur la commercialisation et a réduit la sanction à 10 points, mais toujours sans trouver de base dans le règlement des sanctions et en arguant que «La sanction prononcée dans ce cas par l'organisme de certification peut être considérée comme logique.» Probablement simplement pour que le paysan bio Böhler se tienne tranquille.

Mais il ne se tient pas tranquille. Car maintenant vient le meilleur: La commission des recours a mandaté la Commission de labellisation pour régler le cas en détail. La Commission de labellisation s'est immédiatement saisie du cas et l'a réglé clairement: Les cas de dérive n'entraînent aucun point de sanction pour le paysan bio. Bio Suisse, le Comité et la commission de protection de la marque de la commission de labellisation méritent un grand merci pour le traitement rapide de la demande.

Il ne reste plus qu'à espérer que l'organisme de contrôle et la commission des recours vont corriger leur sanction à posteriori avec effet rétroactif. Je leur en donne la chance.

Klaus Böhler, Seuzach ZH

une cheville osseuse appelée cornillon, un os entouré de nerfs et de vaisseaux sanguins. Les cornes ne sont pas tout d'abord une «arme» de l'animal mais servent, dans les troupeaux, au maintien de la distance entre les individus et à la stabilisation de la hiérarchie. Des études ont montré qu'il y a plus de bagarres entre vaches sans cornes qu'entre vaches avec cornes. Je doute aussi que les cornes causent régulièrement des blessures et des morts humaines, sinon il y aurait des statistiques qui en parlent. Et s'il arrive qu'il y ait des accidents, la plupart sont dus à des comportements humains inadéquats et à des erreurs dans la construction des stabulations.

Je souhaite à l'auteur anonyme de ces affirmations de ne plus avoir besoin d'avoir honte de son nom à l'avenir. De quoi donc a-t-il peur? L'écornage ne va pas avec l'agriculture biologique parce qu'il ne lutte que contre des symptômes. C'est en effet comme pour la mauvaise herbe, qu'on se contente de traiter à mort au lieu de la maîtriser avec une bonne rotation culturale: On brûle les cornillons des veaux au lieu d'approfondir la relation homme-animal et de construire des stabulations faites pour les vaches à cornes.

De nombreux paysans Demeter, KAGfreiland et autres démontrent qu'il est possible d'avoir des vaches à cornes en stabulation libre. Bio Suisse ne pourra cependant pas se parer éternellement d'élevages modèles puisque de nombreux paysans bio ne lui en offrent que par volonté et conviction personnelle. Ce ne serait de loin plus si idyllique si tous les paysans bio se contentaient de respecter le cahier des charges. Je souhaite pour l'avenir qu'on puisse tourner des spots TV dans toutes les fermes bio sans devoir amener des vaches à cornes depuis Ballenberg. Et je souhaite aussi ne plus avoir besoin d'avoir honte pour des collègues qui ne connaissent même pas l'anatomie de leurs propres animaux!

Thomas McAlavey, Langendorf SO



### IMPRESSUM

**bioactualités**



22<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** 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

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

**Éditeurs** Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax

+41 (0)61 204 66 11, [www.bio-suisse.ch](http://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](http://www.fibl.org)

**Rédaction** Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alfeldi et Adrian Krebs (FiBL); courriel [redaction@bioactualites.ch](mailto:redaction@bioactualites.ch)

**Traduction** Manuel Perret, CH-1412 Ursins

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

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

## Affirmations décoiffantes

J'ai lu dernièrement sur bioaktuell.ch (n.d.t.: en allemand parce que les commentaires des forums de sont pas traduits) un commentaire (sans mention du nom de son auteur «pour des soucis de sécurité») qui m'a fait dresser l'oreille:

*«C'est en tant que praticien que j'aimerais intervenir dans la discussion pour rappeler que la corne de la vache est une arme bien réelle qui blesse et même tue régulièrement les personnes qui s'occupent des vaches! (...) Les cornes sont de par leur structure des poils géants. Voilà pourquoi le mieux est que leurs ébauches soient mises hors d'état de croître par le vétérinaire sous anesthésie locale quand les veaux sont encore tout petits. L'animal ne connaît donc ensuite pas d'autre réalité et, puisqu'il n'a pas de cornes, l'égalité des armes est rétablie. On peut donc aussi considérer cela comme une contribution concrète à la prévention des accidents.»*

Alors voilà un praticien qui prétend que les cornes ne sont en fait que des cheveux géants! Un simple amas de kératine, donc. L'auteur n'aurait-il pas oublié que l'enveloppe de la corne contient

## Toujours le dernier mot!

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers! **Que toutes les régions se fassent entendre: il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!** Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à: Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, courriel [bioactualites@fibl.org](mailto:bioactualites@fibl.org).

## Les vaches ont-elles besoin de cornes?

» Bien sûr que les vaches ont besoin de cornes. Le Créateur de toute vie sur cette Terre est infallible.

Tout correspond à un ordre naturel et remplit son office. Aussi les cornes des vaches.

La manipulation de cet ordre naturel montre une fois de plus comment l'homme se hisse au-dessus de ces lois et croit réellement pouvoir se procurer des avantages en méprisant les lois de la nature. Les comportements de ce genre se sont toujours révélés tôt ou tard être des erreurs fatales. Les vaches sans cornes sont comme les chiens et les chevaux sans queue. Cette ablation est interdite pour les chiens et les chevaux. Des «génies» ont découvert que les chiens et les chevaux utilisent cet organe pour communiquer. Ce n'est apparemment pas le cas pour les vaches. L'interdiction de cette ablation n'a pu s'imposer que parce que l'homme a une relation émotionnelle avec les chiens et les chevaux. Les vaches par contre peuvent être avilies et mutilées parce qu'elles sont «détenues» comme «animaux de rente». Et en plus on prétend que ça améliore la qualité du lait. Or des études (analyses cristallographiques) montrent pourtant une tout autre image. Vu que plus de 90 pour cent des vaches suisses n'ont plus de cornes, je dois partir de l'hypothèse que les «détenteurs d'animaux de rente» n'ont plus de relations émotionnelles avec leurs animaux. Évidemment! Ils ont des animaux comme on a des marchandises. Les arguments en faveur de ces «élevages sans cornes» sont cousus de fil blanc. Il s'agit d'avoir le plus de bétail possible

sur le moins de surface possible. Dans cet espace trop restreint, les vaches n'ont plus le droit d'avoir des cornes à cause de leur comportement naturel en troupeau et du risque de blessures. Les mêmes pratiques valent pour les procs et les volailles puisqu'on leurs coupe queues et becs. La Loi fédérale sur la protection des animaux (LPA), surtout l'article 3, devrait en fait suffire et rendre inutile toute cette discussion «avec cornes oui ou non». Il est étonnant que la violation de cette loi ne soit pas dénoncée et punie! Par chance la Suisse compte encore des paysans qui n'ont pas perdu leur bon sens et qui respectent volontairement les lois naturelles et la Création divine. Ils n'ont pas besoin des lois humaines sur la protection des animaux, ces lois qui ne servent d'ailleurs qu'à légaliser



le goût du lucre. Ils respectent, soignent et aiment les bêtes qui nous donnent notre nourriture quotidienne. Ça c'est de la protection des animaux au sens réel du terme. J'aimerais remercier ici l'IG Hornkuh pour son infatigable engagement. Les quelques paysans qui ont encore des vaches avec des cornes doivent être récompensés car ils respectent les lois naturelles et se soucient du bien-être et de la préservation de l'apparence extérieure de ces créatures magnifiques.

Martin Züger, Lachen

La Rédaction et les Éditeurs du bioactualités souhaitent à toutes les lectrices et à tous les lecteurs de très belles fêtes de fin d'année. Le prochain numéro du bioactualités sera dans votre boîte aux lettres autour du 20 février 2014.

## PETITES ANNONCES ■

### Cherche

Cherche **emploi saisonnier**. Je suis un jeune montagnard de Kabylie (Algérie) et je souhaite trouver un job saisonnier dans le bio, dans une fromagerie ou une ferme. Amokrane Ousmer, 00 213 662 091 257, bijoux.ousmer@live.fr

Cherche **TRANSPORTER** ou petit **TRACTEUR** bon marché et une motofaucheuse, 062 299 04 36

Agricultrice cherche **place de travail** dans ferme bio, 077 420 13 61

### Offre

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

Qui voudrait vendre dans son magasin fermier ou sur son stand de marché du **fromage à raclette Bourgeon au lait des Alpes**, du fromage **d'alpage bernois Bourgeon** (normal ou à rebibes)? 033 755 11 31 ou 079 341 86 33

**De délicieuses asimines!** Fruits crémeux et doux dotés d'un bouquet d'arômes exotiques (bananes, vanille, ananas, mangue). Arbres robustes (jusqu'à -25 °C!) et faciles à entretenir sans aucun traitement phytosanitaire! Fruits intéressants pour la vente directe en bio. Informations et commande des plants auprès d'Andreas Hess Baumschule & Obstbau, tél. 052 741 58 50

### PUBLICITE

## Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:  
Marmelades, fruits, légumes, ...

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso  
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84  
crivelliemballaggi@hotmail.com

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

Le monde BIO de A à Z sur

www.bioactualites.ch    
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

**TARITRAL**

**Tarisseur Naturel BIO**  
Coupe le lait naturellement  
utilisable en laitières et allaitantes

 **COMMANDER EN LIGNE**  
www.lgc-sa.ch 

Tel : 026 913 79 84