

# bioactualités <sup>10/06</sup>

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

DÉCEMBRE|JANVIER



**Supermarchés bio: Pourquoi tant de difficultés? Page 4**

**Bio Suisse: Bientôt un nouveau Concept directeur Page 8**

**Ouverture de la certification: Ça y est! Page 11**



Nuremberg, Allemagne  
15 – 18.2.2007

# BioFach 2007

Salon Pilote Mondial  
des Produits Bio

Le rendez-vous du monde bio

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



## Quand l'agriculture biologique porte-t-elle les meilleurs fruits? BioFach vous informe!

- **Convaincant:** la demande de produits de qualité bio augmente
- **Complet:** informez-vous sur les tendances internationales, recueillez des conseils et « récoltez » les expériences faites dans le domaine de l'agriculture biologique
- **Irrésistible:** plus de 2.100 exposants présenteront une gamme de produits bio de qualité certifiée provenant du monde entier
- **Frais:** innovations se rapportant aux fournitures agricoles et au matériel de vente

**Organisateur**  
Nürnberg Messe  
visitorinformation@  
nuernbergmesse.de

**Informations**  
Handelskammer  
Deutschland-Schweiz  
Tel +41 (0) 44.2 83 61 75  
Fax +41 (0) 44.2 83 61 00  
fairexpert@  
handelskammer-d-ch.ch

Vols non-stop  
Zurich – Nuremberg

BioFach est patronné par:



International Federation of  
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE



**UFA**

# UFA 170 F

Aliments d'élevage  
aux flocons

- très appétibles
- pour un apport énergétique équilibré
- exempts de poussière et de germes

**Rabais de Fr. 4.-/100 kg**  
valable jusqu'au 13 janvier 07

**ACTION**

Dans votre  
**LANDI**

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



**LINUS SILVESTRI AG**

Commerce de bétail

9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: [kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)

Site Internet: [www.bioweidebeef.ch](http://www.bioweidebeef.ch)

### Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG                    natel 079 222 18 33  
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH                    natel 079 406 80 27  
Hans Gantenbein, Mühledorf, SO            natel 079 423 14 62  
(pour la Suisse romande)

### Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

#### Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

- Partenaires pour achat de remotes et engraissement
  - partenaires avec vaches mères et engraissement
- Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac  
Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remotes d'engraissement

#### Vos avantages:

Possibilités d'écoulement intéressantes et durables dans les programmes Bio Weide-Beef et Aubrac Bio.

#### Nous commercialisons:

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

**Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!**



## La genèse du nouveau Concept directeur se fera sur Internet

«Progresser par le changement»: c'est le slogan que le secrétariat de Bio Suisse se donne pour 2007. Seulement, dans quel

direction un secrétariat au service d'un mouvement qui se montre ébranlé doit-il changer?

Le degré de regroupement des producteurs biologiques suisses au sein d'une seule et même Fédération est unique sur le plan international.

Et la force de leur marque, le Bourgeon, est unique elle aussi. En même temps, l'union bio et la force de la marque sont mises sous pression. Des producteurs bio cherchent leur salut en dehors de la Fédération, et le commerce louche sur les produits biologiques bon marché importés de l'étranger. Voilà des années que les fabricants développent leurs propres marques, et le Bourgeon se retrouve sur les produits à côté de la marque du fabricant. Le Bourgeon n'est plus irremplaçable.

Ce sont des défis qui exigent union et force si on veut se rapprocher d'une nouvelle croissance, voire de «La Suisse, Pays Bio». L'Assemblée des délégués a accepté le budget de la révision du Concept directeur avec la participation de la base, mais tous les membres n'apprécient pas les longs déplacements et les interminables débats d'idées. Le nouveau Concept directeur ne doit cependant pas être enfanté par un cercle restreint d'initiés, nous voulons une large discussion.

La solution? Internet: une plate-forme internet viendra en effet compléter un atelier de réflexion d'une journée, la Conférence pour l'Avenir. L'avantage de cette forme moderne de débat n'est pas seulement la diminution des coûts, mais aussi et même surtout, pour les fermes isolées, l'égalité des chances de se faire entendre – sans oublier la transparence de la discussion. Bien sûr, c'est inhabituel d'adresser ses interventions à un écran plutôt qu'à des interlocuteurs en réunion, mais qui dit développement dit changement des habitudes, et le futur commence déjà lors de la définition de la vision d'avenir.

L'information détaillée sur tout ce processus de révision et sur la Conférence pour l'Avenir se trouve à la page 10.



Markus Arbenz, Directeur de Bio Suisse

# bioactualités



4



8



16

## COMMERCE

### 4 Supermarchés bio: la crise

Avec «Yardo» à St.-Gall et «Rägeboge» à Winterthur, deux des quatre supermarchés bio de Suisse connaissent de graves difficultés. Comment le commerce biologique spécialisé peut-il survivre à côté de la Coop et de la Migros?

## BIO SUISSE

### 8 Lancement de la discussion sur le nouveau Concept directeur

Un large débat doit dominer jusqu'à fin 2007 ou début 2008 la genèse du nouveau Concept directeur de Bio Suisse. Tous les membres sont conviés à participer activement à la réflexion.

### 10 Agenda annuel de Bio Suisse

### 11 Certification: Une forte majorité pour l'ouverture

Depuis 2008, toutes les sociétés qui rempliront les conditions contractuelles fixées par Bio Suisse pourront faire non seulement les contrôles, mais aussi la certification.

## CONSEILS

### 12 Normes sociales

### 13 SwissGAP; Vente directe; Transformation fermière

### 15 Contrôle obligatoire pour le commerce de bétail et de fourrages

### 16 Stratégie durable contre les parasites des stocks

## RUBRIQUES

### 18 Brèves

### 19 Agenda

### 20 Petites annonces

### 20 Impressum

### 21 Consommation

### 22 Le dernier mot

Photo de couverture: Compétente et amabilité: Sarah Betschart, vendeuse professionnelle, en pleine action au supermarché bio «Yardo» de St.-Gall.

Photo: Sylvan Müller, Fabrik Studios



Pain, fromage, viande et charcuteries, on trouve de tout dans les vitrines à la coupe de chez Höhener à Bâle. Vatter à Berne et Rägeboge à Winterthur cherchent à réduire la main-d'œuvre en augmentant la part de self-service tout en assurant un conseil de bonne qualité.

Photos: Markus Bär

# Les supermarchés bio ne marchent vraiment pas super bien

La presse suisse a abondamment parlé cet automne des difficultés des supermarchés bio Yardo à St.-Gall et Rägeboge à Winterthur. Tous deux ont dû supprimer des postes, et le Rägeboge doit trouver d'urgence un million de francs pour pouvoir nouer les deux bouts ces trois prochaines années. Qu'est-ce qui ne marche pas? Les supermarchés bio sont florissants en Allemagne, non? Bio actualités a mené l'enquête.

Lancement il y a une année avec de grands objectifs et près de 20 collaborateurs et collaboratrices. Il en reste maintenant 10: Albert Keel n'a pas remplacé les départs normaux et vient de licencier deux personnes pour cause de restructuration. Le concepteur de Yardo, cette chaîne de supermarchés bio *super design* lancée à St.-Gall dans le meilleur quartier commercial, invoque des erreurs

d'appréciation: «Dans des magasins de cette grandeur, les clients du self-service sont beaucoup plus nombreux et demandent peu de conseils – j'avais beaucoup trop de personnel, et donc des frais fixes beaucoup trop élevés.»

## Maigrir pour progresser

Keel, l'ancien chef de Reform-Müller, se sépare même de l'approvisionnement ré-

gional que nombre de magasins bio mettent en avant pour se profiler: «Travailler avec plus de trois gros fournisseurs est trop lourd du point de vue la logistique.» Cela ne l'empêche pas de vendre comme «régionaux» les produits de la Suisse orientale que lui livre le grossiste Eichberg AG.

Même s'il ne parle plus de 13 succursales en quatre ans, Keel conserve son objectif ambitieux de bâtir un réseau de filiales Yardo dans toute la Suisse. Il est actuellement en phase finale de négociation pour un emplacement à Zurich-Oberstrass. Le potentiel de cet endroit sera selon Keel décisif pour l'avenir.

## Marasme à Lucerne et à Lausanne

Comme deux exemples passés l'ont montré, les projets de grands magasins bio ont beaucoup de difficultés dans les villes moyennes.

«Ökomotive», tel était le nom optimiste d'un projet démarré à Lucerne dans les années nonante par des bio convaincus. L'idée d'un grand centre bio échoua cependant progressivement: la droguerie et le magasin WWF se retirèrent, les gérants du magasin bio et du take-away changeaient souvent, et la boucherie bio n'a tenu que peu de temps.

«Il manquait alors la compétence professionnelle, car le projet était porté avant tout par des idéalistes», analyse Armin Kull. Le directeur du magasin WWF mentionne cependant aussi des différences personnelles entre les concernés, différences qui auraient contribué au naufrage. À cause de la concurrence professionnelle de la Migros et de la Coop, il pense que les grands centres bio sont peu prometteurs. «Nous devons nous spécialiser dans certaines niches commerciales et pouvoir conseiller de manière compétente», dit-il. Le fait

que le magasin WWF n'ait pas marché s'explique selon lui entre autres par la forte concurrence de la Coop sur les premiers articles en textiles bio qui avaient du succès, comme par exemple les sous-vêtements et les chaussettes.

En même temps que Lucerne tentait son démarrage, Lausanne verdissait elle aussi. La supérette bio nommée Biovillage tint bon durant trois ans, puis fit faillite: «Les investissements dans les installations techniques et les aménagements intérieurs étaient trop lourds, et le loyer trop cher pour un centre commercial mal signalé; malgré une clientèle intéressée, cela nous a achevés», se souvient une des personnes impliquées. S'y rajouta aussi le fait que l'expérience lausannoise était tombée en pleine récession et en pleine phase de lancement des produits bio à la Coop, qui développait sa ligne bio à tours de bras.

Quelque chose bouge cependant en Romandie: la Suisse romande devrait de nouveau avoir un supermarché bio au printemps prochain. Bonne chance! pld/mb

## Un arc tendu à se rompre

En plus de Yardo, le Rägeboge (l'arc-en-ciel) a aussi fait négativement parler de lui ces derniers mois. Cette coopérative créée en 1982 a eu les yeux plus gros que le ventre en assumant des travaux qui ont coûté 1,2 millions de francs. La situation derrière la gare s'est avérée défavorable, et les chiffres d'affaires sont restés inférieurs aux attentes. Mesure d'urgence: le nombre de postes de travail a été réduit de 31 à 23.

Stefan Menti, selon ses propres dires de néophyte dans la branche ayant accepté de s'occuper de l'assainissement de ce na-



Vague de solidarité: depuis les articles de presse sur les difficultés économiques du Rägeboge, les chiffres d'affaires sont à la hausse, et, le 11 novembre (photos), lors du premier anniversaire du supermarché bio de Winterthur, le magasin et le bistrot étaient très bien fréquentés.

vire bio malmené par la tempête, invoque la concurrence massive de la Migros et de la Coop. Il faut alors être particulièrement fort dans le conseil pour, par exemple, signaler aux allergiques les produits qui leur conviennent. «C'est étonnant de voir le temps que la clientèle passe dans le magasin, participant aux dégustations et lisant les textes des emballages», dit Menti. Cela permet de générer plus de chiffre d'affaires à condition que le personnel soit présent et informe activement les gens sur les produits nouveaux ou complémentaires. Menti veut par contre diminuer l'import-

tance des vitrines de service: à partir de cette année, une partie de la viande et du fromage sera préemballée. Menti veut attirer au Rägeboge une clientèle nouvelle et plus jeune: «Il faut pour cela une bonne ambiance, et nous l'avons déjà.»

«Fournisseurs locaux, qualité top, savoir-faire, conseil: nous devons montrer aux gens que nous offrons ces avantages, et c'est pourquoi le marketing est si important.» Par exemple, l'équipe du Rägeboge se répand certains jours dans la ville en patins à roulettes inline et munie d'actions, de concours et de prospectus pour

signaler aux habitants de Winterthur des cours d'alimentation saine.

### Le commerce spécialisé tangué

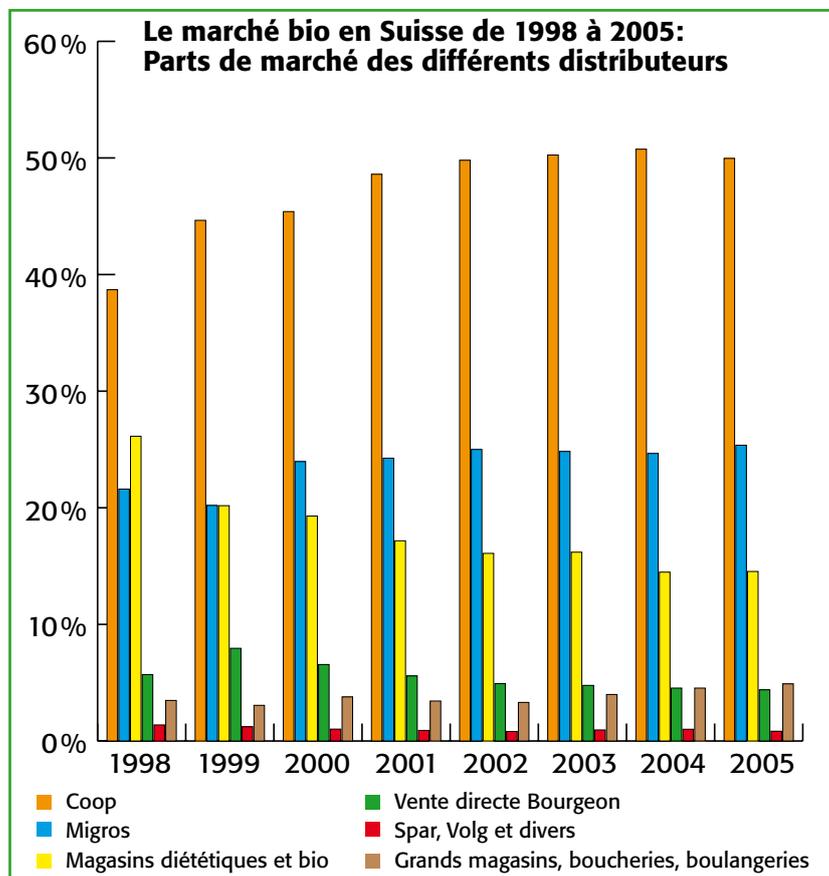
Le démarrage morose de St.-Gall et le quasi crash de Winterthur se reflètent aussi dans les statistiques qui illustrent l'évolution du marché bio sur les huit dernières années: la part de marché des magasins bio et diététiques a régressé pour passer de plus d'un quart à un maigre 15 %. Depuis 2002, le chiffre d'affaires bio du commerce spécialisé stagne à environ 170 millions de francs (cf. graphique).

Lorsqu'on cherche les causes de cette forte baisse, on voit clairement à quel point l'évolution des grands distributeurs a égratigné l'unicité des commerces spécialisés, pourtant bien établie. Voilà par exemple la Coop qui joue atout en lançant continuellement de nouvelles «spécialités régionales bio» tout en damant le pion au commerce spécialisé aussi dans le domaine du non-food.

«Avec la Coop, la Suisse a déjà depuis longtemps son supermarché bio», fait laconiquement observer Andreas Höhener, pionnier bâlois de la scène des supermarchés bio.

La Migros mise quant à elle sur son «De la région – Pour la région». Ce programme, qui mise avant tout sur la régionalité, comprend aussi bien des produits bio que des articles conventionnels.

Face à cette concurrence, Thomas Vatter, du supermarché bio bernois Vatter-land, analyse que le seul atout qui reste au commerce spécialisé est le conseil, mais qu'une rationalisation est nécessaire: «Le self-service nous permet d'être plus efficaces, mais nous devons conserver la compétence du conseil.» Les charcuteries sont donc maintenant vendues préemballées dans la vitrine du self-service, «mais le filet de bœuf continuera d'être vendu seulement à l'étal.»



Dans un marché en forte croissance (le chiffre d'affaires bio était au total de 574 mio Fr. en 1998 et de 1183 mio Fr. en 2005), les magasins diététiques et bio n'ont que faiblement progressé (de 150 à 172 mio Fr.). Ils ont donc continuellement perdu des parts de marché.

Chiffres: Bio Suisse

Photos: Christian Ulrich



Photos: Iris Krebs

On trouve de grands rayons non-food chez Vatter à Berne, qui bénéficie d'un excellent emplacement (photos), et au Rägeboge, un peu moins bien placé en étant derrière la gare de Winterthur.

## Économiser sur la nourriture

Le dilemme entre les frais de personnel et l'intensification du conseil est aussi bien connu d'Andreas Höhener, du magasin bio bâlois du même nom, où le pain, le fromage et la viande ne sont pas vendus en self-service. Le contact personnel et le conseil sont selon lui un des atouts qui permettent de se démarquer des grands distributeurs.

Ce routinier du bio doute que le paradis s'ouvre pour le commerce écologique. Rétrocédé au dix-septième rang des soucis de nos concitoyens, l'environnement a en effet perdu beaucoup de son importance. «Lorsque les temps sont peu sûrs, on éco-

nomise», constate Höhener. Le Suisse dépense traditionnellement étonnamment peu pour sa nourriture, surtout dans les villes à majorité protestante. «Il n'y a à Bâle qu'une seule épicerie fine vraiment bien achalandée, «Globus Delicatessa», et ça se désagrège.» Et, en plus, cette vague du toujours-encore-moins-cher et du toujours-plus-radin-plus-malin qui déferle depuis des années...

D'après Höhener, la situation unique en Europe du commerce de détail suisse empêche elle aussi l'émergence d'une force bio indépendante et véritablement forte: Migros et Coop, avec leur part de marché de 75 %, ont beaucoup plus fortement misé sur la tendance bio que les supermarchés de l'étranger, ce qui a littéralement asphyxié le commerce spécialisé.

## Contacts, cuisine et traiteur

Est-ce donc peine perdue que de vouloir faire du business en bio? Stefan Möckli, le directeur de Via Verde, ne le pense pas: «Si l'emplacement est bon, le magasin bien conçu et l'entrepreneur fortement engagé, il est possible de réussir.» Ce n'est selon lui pas la grandeur qui est décisive. Heureusement, car le commerce bio ne peut de toute façon pas concurrencer les surfaces de vente des deux plus grands distributeurs et le sentiment d'espace qu'elles communiquent.

Pour se démarquer encore mieux de la Migros et de la Coop, il sera important d'investir dans le conseil. Vu que le personnel coûte cher, Möckli conseille de déléguer les travaux routiniers monotones à l'informatique: «En optimisant les processus des commandes, on peut utiliser ses employés pour conseiller la clientèle et lui faire découvrir de nouveaux assortiments.»

La diversification du service pourrait permettre de renforcer le chiffre d'affaires: une part toujours plus grande de l'alimen-

tation est consommée hors du domicile dans des cantines, des restaurants, des «take-away» et des snacks. En Suisse, cette consommation hors de chez soi atteint déjà 35 %. Le commerce bio pourrait lui aussi prendre une plus grosse part de ce gâteau ambulant et l'utiliser pour mettre en valeur les marchandises qui arrivent bientôt à la date de péremption au lieu de les jeter.

Yardo, par exemple, va développer son bistrot et met des tables dehors même en hiver. Vatter et Höhener font eux aussi des sandwiches et ont installé des coins café. Le Rägeboge donne – comme Yardo – des cours de cuisine et propose un service traiteur aux organisateurs d'événements et de réunions. «Nous pensons également laisser le bistrot ouvert en dehors des heures d'ouverture du magasin pour augmenter le chiffre d'affaires», explique Stefan Menti du Rägeboge. D'après ses derniers chiffres, le Rägeboge aurait réussi à vendre en 2006 sur la place de Winterthur 2,5 millions de francs de produits bio de plus qu'en 2005.

Les commerçants interrogés sont tous d'avis qu'une centrale d'achats interrégionale permettrait de faire des économies. Stefan Menti, par exemple, parle de ses expériences dans le domaine de la santé: «On peut en retirer énormément.» Ces figures-clés sont cependant fortement individualistes, au point de se mettre elles-mêmes en travers du chemin, admet ouvertement Andreas Höhener: «Impossible de mettre ne serait-ce que trois d'entre nous autour de la même table ou derrière la même idée.» Pour le commerce spécialisé en bio, la solution pourrait donc être de doper l'individualisme par toujours plus de professionnalisme et d'espérer que la conjoncture, actuellement favorable, permettra une nouvelle croissance de la demande de produits bio.

Pieter Poldervaart und Markus Bär

## [ECHT BIO]

Le programme [ECHT BIO] veut proposer aux commerces bio affiliés une «communication commune» qui «souligne leur compétence et la signale à un large public». La visibilité de cette campagne passera notamment par l'engagement de Renzo Blumenthal comme «Mister Echt Bio», la compétence du conseil, le large assortiment bio, le plaisir gastronomique et l'engagement personnel des magasins [ECHT BIO]. Ce programme a été lancé par Eichberg Bio AG et Vanadis AG, qui ont toutes deux leur siège à Seon. S'y sont maintenant aussi rattachées Horai AG et Via Verde AG (pour en savoir plus: [www.biopartner.ch](http://www.biopartner.ch) et [www.echt-bio.ch](http://www.echt-bio.ch)).

Communication et logistique d'approvisionnement communes: [ECHT BIO] créera-t-il les synergies dont le commerce bio a besoin? Où s'agit-il d'utiliser la «relation dynamique entre les grossistes, les magasins et les consommateurs» (biopartner) pour inféoder les magasins à son propre système de distribution?

Albert Keel, de Yardo, y participe et trouve que l'offre de marketing de [ECHT BIO] est réellement bonne. Il pense que cela permettra notamment aux petits magasins – qui ne peuvent pas se le permettre tout seuls – d'accéder à des moyens professionnels de communication. Andreas Höhener, détaillant bio à Bâle, émet des réserves: «Premièrement le programme exclut les non-affiliés, et ensuite il suggère que tout le reste n'est pas certifié bio. En outre, la campagne s'épuise en actionniste et impose trop de choses aux magasins qui y participent.»

# «Occuper les vides laissés en bio par les grands distributeurs»

Les supermarchés bio ont-ils une chance en Suisse? Si oui, comment la mettre à profit? Le bio actualités a posé la question à Toralf Richter, un grand connaisseur du marché biologique suisse qui est passé l'année dernière de la recherche (FiBL) à la pratique (Bio Plus AG).

**bio actualités:** Les supermarchés bio boombent en Allemagne alors qu'en Suisse ils luttent pour survivre. Qu'est-ce que Keel, Vatter & Co. font faux?

**Toralf Richter:** Premièrement, la relation des consommateurs suisses avec la Migros et la Coop, les deux entreprises qui dominent le marché, est unique. Cela laisse peu de place aux autres acteurs qui veulent vendre du bio dans des supermarchés. Alors qu'en Allemagne un supermarché bio représente pour de nombreux consommateurs un lieu d'achat équivalent à ceux des nombreuses chaînes de supermarchés, les magasins et les supermarchés bio ne sont pour la plupart des consommateurs suisses qu'un complément aux achats de base effectués à la Migros ou à la Coop.

Deuxièmement, les loyers sont nettement plus élevés en Suisse pour des emplacements comparables. En Allemagne aussi, les chiffres d'affaires par mètre carré diminuent nettement à partir d'une surface de vente de 300 mètres carrés. Le potentiel de chiffre d'affaires des supermarchés bio est semblable dans les deux pays. Un supermarché bio ne peut donc réussir en Suisse que si les loyers sont supportables.

Et troisièmement, la réussite d'un commerce bio prend du temps. Impossible de réussir sans développer progressivement une clientèle bien fidélisée. De ce point de vue, la tâche est plus simple pour des magasins comme Vatter ou Rägeboge, localement bien enracinés, que pour un nouveau-venu comme Yardo.

*Comment est-ce que ça marche ailleurs? Existe-t-il un modèle sûr qui soit applicable en Suisse?*

Au vu de la structure très spéciale du commerce de détail suisse, on ne devrait pas suivre de trop près les modèles étrangers. En Suisse, on ne peut réussir dans le commerce bio que si on a un nombre de clients extraordinairement élevé ou si on peut arriver à une haute valeur moyenne d'achats par client. Trois types de concepts de magasins sont donc à conseiller au premier chef:

1. Magasins de petite et moyenne grandeur misant sur une sélection de produits et sur un super emplacement (grands centres commerciaux, gares, aéroports) où ils vendent exactement le genre de produits qui correspondent aux besoins d'une clientèle de passage pressée. On peut ici tranquillement s'inspirer des



Photo: Thomas Alftödi

**Toralf Richter, économiste et expert en marketing bio.**

concepts des entreprises conventionnelles (p. ex. les Pronto Shops de Coop). Il n'est pas toujours nécessaire d'avoir un assortiment complet de produits bio.

2. Magasins qui misent sur une étroite relation avec leurs clients et qui sont donc à même de leur vendre une grande partie de leurs besoins alimentaires hebdomadaires.

3. Les petits commerces bio qui se concentrent sur un seul type d'assortiment comme par exemple les boutiques de mode bio ou de cosmétiques naturels, les salons de thé bio avec pâtisseries bio.

*Le marché bio va-t-il renouer avec la croissance en Suisse?*

La croissance est déjà de retour. Rien que

pour le commerce biologique spécialisé, on peut s'attendre pour cette année à une progression de 5 à 7 pour-cent.

*Conseil ou self-service anonyme, que veut le client bio du futur?*

Le client bio n'existe pas. Le client bio qui veut vite compléter ses achats dans un magasin bio du centre-ville ne demande pas à être servi. La cliente bio qui a le temps et qui s'intéresse aux aliments qu'elle achète, ou qui entretient une relation étroite avec un certain magasin, appréciera la possibilité d'être servie et conseillée. La proportion de self-service devrait donc varier en fonction de l'emplacement et du type de clientèle.

*Comment le commerce biologique spécialisé peut-il se maintenir à côté de la Coop et de la Migros?*

En occupant intelligemment les vides laissés en bio par les grands distributeurs. Cela peut être par exemple dans des secteurs comme le fromage, le vin, le thé, le pain ou les cosmétiques naturels. L'important est que les consommateurs sachent quelles prestations spécifiques ils attendent des magasins spécifiquement bio. La communication et la présentation extérieures des commerces bio, par exemple en prenant un stand dans les foires régionales, les fêtes de rue ou les marchés hebdomadaires sont donc très importantes. De nombreux clients bio croient encore que les magasins bio ont le même assortiment que la Coop, mais en plus cher. Ni l'un ni l'autre ne sont justes, mais personne ne le dit aux gens!

*Les supermarchés bio doivent-ils se rapprocher les uns des autres et chercher des synergies d'achat, de logistique, de marketing?*

Non, à mon avis les quelques rares magasins dispersés dans la moitié du pays n'en retireraient pas assez d'avantages, mais il en ira tout autrement si il y a une fois sept Yardo et cinq Rägeboge et qu'ils veulent coopérer entre eux et avec d'autres.

Interview: Markus Bär

# Un nouveau concept directeur pour tirer à la même corde

Bio Suisse lance une vaste discussion pour la révision de son Concept directeur. La Fédération a besoin pour cela de la collaboration de ses membres, et la base l'aidera à déterminer les questions qui feront partie de ce débat. Le nouveau Concept directeur devra répondre à trois questions fondamentales: Que voulons-nous obtenir ces prochaines années? Qu'est-ce qui est important pour nous? Comment atteindre le but?

Il y a 25 ans, quelques paysannes et paysans audacieux – et souvent raillés – se sont rassemblés pour changer l'agriculture et pour tirer ensemble à la même corde. Rétrospectivement et avec la distance, on pourrait croire qu'ensuite tout est toujours allé de l'avant sans problèmes. L'histoire de Bio Suisse est en effet ponctuée de quelques gros titres conquérants: Déjà 4000 fermes reconverties au Bourgeon! Coop monte dans le train des paysans bio! Le lait bio, un hit! Le bio boome! Le chiffre d'affaires des produits bio franchit la barre du milliard! – Ceux qui réduisent l'agriculture biologique et les personnes qui la font à des chiffres et à des gros titres ne rendent cependant justice ni à l'une ni aux autres.

Vingt-cinq ans après la création de la Fédération Bio Suisse, tout ne va pas for-

cément pour le mieux au sein du mouvement bio. Le faible murmure des premières voix critiques s'est transformé en un puissant chœur de femmes et d'hommes mécontents. Cela fait un bon moment qu'on ne fait plus le poing dans sa poche mais qu'on s'en sert pour taper sur la table. De nombreux membres donnent libre cours à leur mauvaise humeur dans le courrier des lecteurs du bio actualités. Que se cache-t-il là-dedans? Si c'était si simple de trouver la réponse à cette question, Bio Suisse l'aurait fait depuis longtemps. Et on continuerait à publier avec entrain des «gros titres positivistes». Peut-être.

## Des imitateurs dans notre sillage

Il y a 25 ans, le Bourgeon était bien isolé dans les vastes campagnes, et l'agriculture

pouvait – qu'on nous pardonne cette formule outrancière – être dépeinte toute en noir et blanc. C'était aussi assez simple pour les consommateurs convaincus: si on voulait faire du bien à l'environnement et à soi-même, il suffisait d'acheter des produits Bourgeon. En toute confiance. Le Bourgeon était super-classe. Tout a changé aujourd'hui. Le Bourgeon est certes toujours classe, mais plus super. Il a de la concurrence.

Quelle est en fait la différence entre M-Bio et Naturaplan? Et pourquoi y a-t-il du Naturaplan avec et sans Bourgeon? Que représente Max Havelaar? Les produits bio vendus par Manor viennent-ils aussi de fermes Bourgeon? Pourquoi y a-t-il des produits Bourgeon avec et sans la mention «Suisse»? Le bio et le Bourgeon sont-ils la même chose? Que deviennent

## La Conférence pour l'Avenir cherche des participants!

Le nouveau Concept directeur de Bio Suisse devra répondre à ces trois questions fondamentales:

- Que voulons-nous obtenir ces prochaines années?
- Qu'est-ce qui est important pour nous?
- Comment atteindre le but?

Tout ce processus durera environ une année. La direction générale du projet sera assurée par un Groupe de travail dirigé par la présidente Regina Fuhrer. Le directeur Markus Arbenz, le coordinateur de la Fédération Christian Voegeli ainsi qu'une productrice et un producteur bio en feront aussi partie. Le Groupe de réflexion, qui comprend les membres du Comité, les présidents des commissions techniques et de labellisation ainsi que les présidents des organisations membres, soit au total quelque 50 personnes, sera chargé de fournir des inputs concrets pendant le processus de développement

et d'en évaluer le contenu. Une Conférence pour l'Avenir réunissant une centaine de membres de la base de toutes les langues et régions de Suisse définira les points centraux et les axes stratégiques.

### Comment le processus se déroulera-t-il?

Le Groupe de réflexion et le Groupe de travail prépareront ensemble la journée de la Conférence pour l'Avenir, qui se tiendra en mars 2007 à un endroit bien centré pour définir les questions fondamentales. Le Groupe de travail rédigera ensuite un projet de Concept directeur qui sera envoyé en consultation aux organisations membres et à tous ceux qui participent au processus. Le Concept directeur sera discuté et corrigé lors des Conférences des Présidents. Après la rédaction finale par le Groupe de travail, le Concept directeur sera adopté d'abord par le Comité puis par l'Assemblée des délégués. Ce

processus d'élaboration du nouveau Concept directeur sera donc probablement totalement terminé en automne 2007 ou au printemps 2008.

Toutes les personnes qui participent à cette large discussion se réuniront lors de la Conférence pour l'Avenir et, entre-deux, les discussions et le travail se feront via Internet: Bio Suisse créera un forum internet spécialement conçu pour cela.

### Qui cherchons-nous?

Ceux qui veulent participer à la discussion pour le nouveau Concept directeur doivent avoir le profil suivant:

- esprit d'ouverture et goût pour les débats constructifs;
- être prêt à informer en permanence au moins cinq personnes de son entourage agrobiologique sur le processus d'élaboration du Concept directeur;
- avoir accès à Internet pour pou-

voir suivre les discussions online du Groupe de réflexion;

- se tenir à disposition de sa propre organisation membre pendant la période de consultation (début du printemps 2007);
- entre janvier et avril, lire une à deux fois par semaine sur Internet les protocoles des discussions du Groupe de réflexion;
- tous les membres exprimeront leurs contributions dans leur langue maternelle. La compréhension d'une deuxième langue nationale n'est donc pas une condition mais un avantage.

Veillez communiquer votre intention de participer à ce processus jusqu'à la mi-janvier en indiquant votre adresse complète et en confirmant les conditions ci-dessus à [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch). Le directeur Markus Arbenz répondra volontiers à vos questions: tél. 061 385 96 10. jf

# Un vent de renouveau



Bio Suisse veut insuffler dans la discussion sur le nouveau Concept directeur ce «vent de renouveau» qui vient de ses propres rangs. Ou souffle-t-il plutôt de l'extérieur? Une photo de la fête du jubilé d'argent, le 18 août sur la Place Fédérale à Berne, où une banderole accrochée sur le Palais Fédéral tout entouré d'échaffaudages et de protections semblait signaler le nouveau départ tant désiré par la jubilaire et ses membres.

les fermes «bio fédéral»? Et au nom du ciel, qu'est-ce que nos collègues PI se permettent avec leur nouvelle publicité télévisée? On pourrait carrément penser que la Coccinelle est un nouveau label bio!

La place se rétrécit, l'argumentation devient plus difficile. Qu'est-ce qu'on fait autrement que les autres? Est-ce qu'on fait mieux? Si oui, pourquoi? Si non, pourquoi? Voulons-nous seulement être différents des autres? Et en quoi voulons-nous nous différencier? Devons-nous réellement nous différencier? Le Bourgeon a fait un travail de pionnier en agriculture biologique, et un grand nombre d'imitateurs surfent dans son sillage. Il y a un risque de les voir le dépasser. Le Bourgeon court le risque de rester quelque part sur le carreau.

## Où allons-nous?

Voilà une question que bien des gens se posent et qui va imprégner la discussion sur le Concept directeur: Voulons-nous être de très nombreux producteurs et productrice Bourgeon membres de la Fédération, ou voulons-nous être moins nombreux?

Une partie pourrait répondre comme ceci: C'est clair, soyons le plus nombreux possible, car nous avons comme vision la Suisse, Pays du Bio! Nombreux, en tout cas parce que la différence avec l'Ordonnance bio est en fait minime. Nombreux, je suis pour parce que sinon la salade des labels sera encore plus confuse. Nombreux. Car seul notre nombre pourra nous donner un poids politique et une influence sur la Coop. Ce n'est qu'en étant nombreux que serons capables de survivre.

On pourrait alors entendre ceci de l'autre côté: On ne pourra survivre que si on reste un petit nombre. En tout cas, pas de croissance à n'importe quel prix. La qualité est plus importante pour nous que la croissance. Plus petits, nous sommes plus crédibles. Ce n'est qu'en restant uniques en notre genre que nous pourrions nous distinguer de tous les autres labels bio. Nous prenons le risque de voir le nombre de membres diminuer parce que nous sommes convaincus que cela nous renforcera à long terme. Les consommateurs nous comprennent mieux quand nous nous différencions des autres. Nous faisons notre travail avec une profonde conviction intérieure, et il nous arrive de

nager à contre-courant.

Toute question cache une cascade de nouvelles questions, de nouvelles thématiques. C'est la discussion sur le Concept directeur qui fera ressortir lesquelles sont prépondérantes.

## Qui va participer?

Bonne question! – Tous ceux qui ont des solutions miracles devraient participer à la discussion du Concept directeur. Sont aussi invités tous les autres, ceux qui ne peuvent pas sortir des remèdes miracles de leur chapeau: toutes les voix critiques. Tous ceux qui font encore le poing dans leur poche. Et tous ceux qui l'ont déjà sorti. Tous ceux qui discutent constructivement, qui pensent à l'avenir, qui aimeraient faire œuvre de pionniers dans notre Fédération. Les femmes et les hommes. Les Romands, les Tessinois, les Romanches, les Suisses allemands. Les paysans de montagne et les maraîchers de plaine. Les grands et les petits. Ceux de gauche et ceux de droite. Les fondamentalistes et les néolibéraux. Pour que, à l'avenir, la majorité de la Fédération tire de nouveau à la même corde – et dans la même direction.

Organisation membre de Bio Suisse	Événement	Date	Heure	Lieu	Remarques
Bärner Bio Bure	Assemblée générale	11.01.2007	09.00–15.30		Thème de l'après-midi: microorganismes efficaces
	Séminaire d'hiver	21.02.2007	09.30–16.00		Sol – Fertilité du sol, caractéristique du sol et travail du sol réduit
Bioterra	Assemblée des délégués	17.03.2007	10.00–17.00	Kölliken AG	
	60 ans de Bioterra – Journée des jardins bio ouverts	09. + 10.06.07			
Bioforum Schweiz	Discussion du Möschberg	16. + 17.01.07			
	Sommet bio dans le cadre du Bio Marché (22–24.06.2007)			Zofingen	
Bio Fribourg	Assemblée générale	15.02.2007			
	Salon Mednat-Agrobiorama	28.03.–01.04.07		Beaulieu, Lausanne	Bio Fribourg est hôte d'honneur
Bio Luzern	Week-end du Herzberg	27. + 28.01.07	10.00	Entre autres Herzberg, 5025 Asp ob Aarau	Conférence sur l'influence de la Lune sur les plantes, les animaux et les hommes, et autres activités
	Assemblée générale	05.03.2007		Schulhaus, 6232 Geuensee	
	Cours sur la vente directe	20.03.2007			
Bio Neuchâtel	Assemblée générale	16.02.2007		Neuchâtel, Abbaye de Fontaines-André	Matin: Visite de la fromagerie Après-midi: AG avec la présence de Markus Arbenz, directeur de Bio Suisse
Bio-Ring Appenzellerland	Assemblée générale	17.01.2007	20.00	Krone, Gais AR	
Bio-Vaud	Assemblée générale	16.03.2007	09.30	Centre Pro Natura de Champ-Pittet, Yverdon-les-Bains	
Progana	Assemblée générale	23.03.2007	09.30		
Schwyzzer Biobauern	Assemblée générale	06.03.2007		Marktstübli, Markthalle Rothenthurm, Schwyzzer Viehvermarktungs AG, Landstr. 33, Rothenthurm	
VOB	Assemblée générale	14.02.2007			
	3 <sup>ème</sup> Marché Bio de la Suisse orientale	01.09.2007	09.00–17.00	Weinfelden	
Verein Schweizer Bio Gärtnereien	Séminaire d'hiver	19. + 20.01.07		Ftan, Engadin	www.biopflanzen.ch

Agenda annuel de Bio Suisse						
Assemblées des délégués	AD de printemps	18.04.2007	Séances de la CLA (Commission de labellisation agricole)	25.01.2007		
	AD d'automne	14.11.2007		06.03.2007		
Conférences des Présidents	27.03.2007			08.05.2007		
	Atelier en mai			12.06.2007		
	18.10.2007			31.07.2007		
Séances du Comité	16.01.2007			20./21.09.07		
	27.02.2007			06.11.2007		
	20.03.2007			11.12.2007		
	10.04.2007			Séances de la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce)	Di. 06.02.2007	
	15.05.2007				Di. 03.04.2007	
	26.06.2007		Di. 26.06.2007			
	28.08.2007		Di. 04.09.2007			
	02.10.2007		Di. 20.11.2007			
	06.11.2007					
	Faires avec stand de Bio Suisse	04./05.12.07		Biofach	15.–18.02.2007	
		Bio Marché	22.–24.06.2007			

# Ouverture et renouveau

L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a ouvert la certification Bourgeon, qui était jusqu'ici bien protégée. Cette décision a été prise dans une ambiance générale de confiance et de renouveau.

**A**près les longues et tumultueuses discussions tenues au sein de la Fédération au sujet de la certification du Bourgeon, l'Assemblée des délégués qui s'est déroulée le 15 novembre à Olten était dominée par des voix conciliantes. Même les délégués qui ne frappent d'habitude pas par un besoin exagéré d'harmonie ont trouvé des mots positifs pour qualifier le travail effectué ces derniers mois par le Comité et le secrétariat. «Nous sommes d'accord avec le changement», expliquait ainsi Kurt Siegrist, un délégué d'Oberwald, «car ce sera positif pour les paysannes et paysans bio. Et de bonnes personnes sont arrivées au secrétariat. On doit leur laisser la marge de manœuvre dont elles ont besoin pour pouvoir faire du bon travail.»

Une bienvenue atmosphère de renouveau régnait donc sur l'ensemble de cette Assemblée. En introduisant la discussion du Concept directeur, qui dominera en 2007 les activités fédératives de Bio Suisse (cf. p. 8-9), le Comité a ouvert un espace propice à sa transformation en réalité.

Même le sujet principal, l'ouverture de la certification, a été débattu sans véritable passion. Les délégués appuyaient clairement l'ouverture. Max Eichenberger, le président de la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce), a tout de même pris la parole avec conviction pour avertir préalablement des conséquences de cette décision: l'ouverture est à la mode dans toute l'Europe, mais il faut aussi tenir compte du fait que cela fait perdre de leur influence aux fédérations de producteurs bio et à leurs marques. Clairement d'avis que l'ouverture ne permettra pas de résoudre les problèmes entre bio.inspecta, Bio Test

Agro (BTA) et Bio Suisse, il pense que le Bourgeon y perdra en outre une partie de son pouvoir commercial.

Cet avertissement n'a été pris à cœur que par une petite minorité de délégués. Plusieurs sociétés pourront donc à l'avenir contrôler et certifier les fermes Bourgeon. La question de l'augmentation de la participation de Bio Suisse au capital-actions de la société de contrôle et de certification bio.inspecta AG annoncée en août est donc définitivement réglée. Le nouveau système entrera en vigueur en 2008.

C'est la deuxième fois que les délégués se prononçaient sur cette question qui avait suscité bien des polémiques. En avril 2005, l'ouverture de la certification avait buté sur la majorité qualifiée des deux tiers nécessaire pour toute modification des statuts. Cet obstacle a donc maintenant pu être passé.

## Nouveau rôle pour Bio Suisse

Jusqu'à maintenant, seule la société bio.inspecta AG certifie les producteurs Bourgeon et les preneurs de licences (entreprises de transformation). Les contrôles bio peuvent par contre être effectués par quatre sociétés agréées. Pour les producteurs agricoles ce sont bio.inspecta AG et die Bio Test Agro (BTA), et pour les entreprises de transformation ce sont bio.inspecta AG, SQS et IMO. À l'avenir, toutes les sociétés qui remplissent les conditions contractuelles fixées par Bio Suisse pourront faire les contrôles et la certification.

Cette nouvelle organisation modifie le rôle de Bio Suisse dans le processus de contrôle et de certification: Bio Suisse va liquider ses actions de bio.inspecta AG et renforcer ses activités de contrôle des sociétés de contrôle et de certification. Ces audits provoqueront de nouveaux coûts, mais le nouveau système a l'avantage d'offrir les mêmes conditions de travail à toutes les sociétés.

L'organisation actuelle avait mis en place une solidarité tarifaire en faveur des régions marginales ainsi que de la Suisse romande et du Tessin. La libre concurrence qui va régner maintenant pourrait menacer cette solidarité tarifaire. Pour que cela ne soit pas le cas, Bio Suisse va

inclure les conditions correspondantes dans les contrats. Les négociations autour de ces conditions vont certainement engendrer de nouvelles discussions sur certains points cruciaux.

## Budget de 7,4 millions adopté

Les délégués ont accepté le budget 2007 soumis par le Comité. Les recettes prévues



Photo: Thomas Alföldi

Les délégués de Bio Suisse ont voté en faveur de l'ouverture de la certification.

pour 2007 sont inférieures à celles prévues pour 2006. Le budget adopté par les délégués prévoit un déficit de 33 000 francs.

Le débat sur le budget a été marqué par l'adoption d'une motion de Bio Grischun et des Schwyzer Biobauern: À partir de 2008 et jusqu'à nouvel ordre, les fonds PSL devront être affectés directement aux mesures de promotion des ventes pour le secteur du lait. Le Comité devra présenter à l'AD du printemps 2007 un concept montrant comment les fonds PSL seront utilisés à partir de 2008.

Christian Voegeli, Bio Suisse/Alfred Schädeli

## Étienne Kottelat a été élu à la CLI

L'AD a confirmé l'élection d'Étienne Kottelat comme membre de la CLI (Commission de labellisation des importations). Bio Suisse a trouvé en Étienne Kottelat une personne motivée et compétente. La CLI compte donc maintenant de nouveau quatre membres. cv

# Normes sociales: place à la responsabilité personnelle!

Pour l'application des exigences sociales en Suisse, la CLA (Commission de labellisation agricole) veut tenir les promesses qui ont été faites lors de l'introduction de ce chapitre du Cahier des charges. Tout sera basé sur la responsabilité personnelle, et aucun contrôle ni sanction supplémentaires ne sont prévus pour 2007. L'autodéclaration pour les exigences sociales est prévue pour aider les entreprises Bourgeon à respecter les exigences légales et à se trouver «du bon côté» en cas de contrôle cantonal.

Un formulaire de deux pages A3 intitulé «Autodéclaration exigences sociales» sera au centre de l'application du nouveau chapitre du Cahier des charges. Il sera envoyé en 2007 à toutes les entreprises Bourgeon avec les autres documents des contrôles. Toutes les entreprises qui emploient de la main-d'œuvre non familiale devront remplir ce questionnaire. Ce formulaire permettra aux entreprises de savoir à quoi elles en sont avec les droits des travailleurs et s'il y a des lacunes à éliminer. Si c'est le cas, la direction de l'entreprise pourra établir elle-même un plan de mesures qui présentera quand et comment les lacunes seront corrigées. Le seul point sur lequel le Cahier des charges de Bio Suisse va plus loin que la législation est l'obligation de conclure un contrat de travail écrit avec tous les employés.

L'autodéclaration sera accompagnée d'un mode d'emploi expliquant comment remplir le formulaire, donnant les références des prescriptions légales, fournissant des modèles pour les décomptes des

BIO SUISSE

AUTO-DÉCLARATION EXIGENCES SOCIALES

Exploitation: \_\_\_\_\_ Numéro d'exploitation bio: \_\_\_\_\_  
 Chef de l'exploitation: \_\_\_\_\_

Complétez dans votre ferme et ou une voir plusieurs employées, des apprentis, des stagiaires ou des aides temporaires ne faisant pas partie de la famille? Si c'est le cas, vous devez remplir cette déclaration conformément au chapitre 8 du Cahier des charges de Bio Suisse du 1.1.2007.

Les entreprises qui tiennent à jour une liste du personnel ou un autre document de contenu équivalent, peuvent remplir les conditions d'engagement (pages 2-3) globalement par groupe de statut (se référer au manuel explicatif).

Vous trouverez les explications pour les termes avec un astérisque (\*) également dans le manuel explicatif annexé.

Le formulaire d'autodéclaration reste dans votre exploitation et doit être tenu à jour.

La direction de l'entreprise agricole Bourgeon s'engage à examiner cette auto-déclaration pour les exigences sociales conformément à la vérité. La personne responsable s'engage à tenir la déclaration à jour en cas de modifications et de remettre dans un délai utile aux lacunes existantes. Les personnes chargées du contrôle peuvent examiner l'auto-déclaration et les justificatifs nécessaires.

Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_  
 Chef de l'exploitation: \_\_\_\_\_

Généralités		Remarques
Points de travail	env. de _____	
	de _____	
Nombre d'employés extrafamiliaux	<input type="checkbox"/> 1 à 4 <input type="checkbox"/> 5 à 10	
	<input type="checkbox"/> 11 à 20 <input type="checkbox"/> > 20	

salaires et pour les contrats de travail, ainsi que les adresses des offices cantonaux du travail et les adresses cantonales pour commander les contrats-types pour les employés agricoles. Bio Suisse mettra en place une ligne téléphonique pour répondre aux questions concernant les exigences sociales et l'autodéclaration.

## Différences cantonales

Au printemps dernier, la question des contrôles avait suscité la controverse lors de l'adoption de ce nouveau chapitre du Cahier des charges. Le groupe de travail chargé de l'application s'est informé à fond sur les contrôles du droit du travail effectués par les différents cantons. Il a constaté qu'il y a de grandes différences d'un canton à l'autre. Au canton de Vaud, par exemple, le respect du droit du travail est déjà contrôlé chaque année dans 10 % des entreprises agricoles. L'objectif des autorités est de rendre obligatoire des contrôles de cet ordre de grandeur dans toute la Suisse.

Le groupe de travail est donc parvenu à la conclusion que cela n'aurait pas de sens d'effectuer des contrôles supplémentaires du côté du bio. Les contrôleurs de bio.inspecta et de BTA n'ont d'ailleurs pas la formation nécessaire pour faire de tels contrôles. S'y rajoute la difficulté que chaque canton a ses propres dispositions détaillées en matière des droits des travailleurs. Le contrôle bio 2007 se bornera donc à contrôler si l'autodéclaration a été remplie et signée. Les retardataires se verront signifier l'obligation de le faire pour le contrôle 2008.

Le respect des exigences sociales sera donc ainsi totalement remis à la responsabilité personnelle des entreprises Bourgeon. Bio Suisse est convaincue qu'elles sont conscientes de leurs responsabilités et qu'aucune entreprise Bourgeon n'a envie d'employer de la main-d'œuvre en violant le droit du travail. L'autodéclaration est donc un outil qui permettra aux producteurs de constater les éventuelles lacunes et qui les aidera à les corriger. Les entreprises bio pourront ainsi attendre en toute quiétude les contrôles cantonaux et ne courront pas le risque de se voir réduire les paiements directs pour violation du droit du travail.

Photo: Hans Ramseier



Le formulaire d'autodéclaration au banc d'essai chez Caroline et Rolf Streit-Berner à Galgenen SZ.

Hans Ramseier, Bio Suisse

# Annonce et autorisation obligatoires pour ceux qui font de la vente directe

Dans de nombreux cas, la législation sur les denrées alimentaires impose aux transformateurs fermiers et aux producteurs qui font de la vente directe une obligation de s'annoncer ou d'avoir une autorisation.

Les entreprises agricoles qui transforment et commercialisent des produits doivent s'annoncer le plus vite possible aux autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires. Les producteurs qui ne vendent aux consommateurs que des produits primaires non transformés (p. ex. pommes de terre, fruits, lait cru) ne doivent pas s'annoncer. Les entreprises déjà enregistrées auprès des autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires sont considérées comme annoncées et ne doivent rien entreprendre de plus.

## Les entreprises suivantes doivent s'annoncer:

- Les entreprises qui ne savent pas si elles sont enregistrées.
- Les entreprises qui ont commencé leur activité après le 01.01.2006.
- Les entreprises qui ont beaucoup de changements depuis la dernière inspection (p. ex. autres produits, nouveau responsable, transformations importantes).

## Autocontrôle de la vente directe

Ceux qui fabriquent des denrées alimentaires et les remettent au consommateur sont soumis à l'ordonnance sur les denrées alimentaires, qui table sur le principe de l'autocontrôle. Les mesures prises en matière de personne responsable, de risques, d'hygiène, de températures, de recettes, d'étiquetage et de traçabilité doivent être consignées par écrit pour l'inspection des denrées alimentaires. L'obligation de tenir ces registres est indépendante du fait qu'il s'agisse ou non d'une entreprise bio. Un mode d'emploi et des formulaires actualisés sont disponibles en allemand auprès d'Agriidea Lindau, tél. 052 354 97 00. L'actualisation de la documentation française sera faite en 2007 par Agriidea Lausanne (renseignements: Mme Astrid Maillard, tél. 021 619 44 70).

- Les entreprises qui arrêtent leur activité.

## Autorisation obligatoire

Les entreprises qui produisent, transforment ou commercialisent des denrées alimentaires d'origine animale peuvent être soumises à autorisation. Les entreprises qui ne transforment que des matières premières végétales n'ont pas besoin d'autorisation. Les petites entreprises et celles dont la commercialisation est strictement locale peuvent être exemptées de l'autorisation obligatoire. On peut tabler sur le fait que l'obligation d'avoir une autorisation est

plutôt exceptionnelle pour la transformation fermière. Il faut clarifier avec les autorités cantonales si une entreprise a besoin d'une autorisation. On peut se référer à la Directive n° 7 de l'OFSP (Office fédéral de la santé publique). L'autorisation doit être demandée aux autorités cantonales de contrôle des denrées alimentaires.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse

**i** Vous pouvez télécharger la Directive n° 7 de l'OFSP depuis le site internet suivant: <http://www.bag.admin.ch/themen/ernaehrung/00171/01551/index.html?lang=fr>

# Réponses aux questions sur SwissGAP

Certaines entreprises commerciales exigent aussi que les producteurs bio respectent les normes du système d'assurance-qualité SwissGAP. Les sociétés de contrôle proposent des contrôles combinés avec les contrôles bio.

## Qu'est-ce que SwissGAP?

» SwissGAP est un nouveau système d'assurance-qualité qui s'inspire de la norme européenne EurepGAP. GAP est l'abréviation de «Good Agricultural Practice», qui correspond en français à BPA, Bonnes pratiques agricoles. Ce programme a été développé pour les entreprises agricoles conventionnelles. Les fermes bio remplissent déjà une grande partie de ces exigences et vont naturellement plus loin sur de nombreux points des exigences de base. Seules l'hygiène et la sécurité du travail ne figurent pas dans le Cahier des charges de Bio Suisse.

## Qui a besoin de SwissGAP?

» La Coop et la Migros exigent que leurs fournisseurs – aussi les pro-

ducteurs bio – de fruits, de légumes et de pommes de terre respectent SwissGAP. Ceux qui ne sont pas sûrs d'avoir besoin de SwissGAP doivent s'informer auprès de leurs acheteurs.

## Comment s'annoncer?

» Les entreprises doivent s'annoncer par écrit ou par Internet à Agrosolution (tél. 031 910 53 20; [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch)). Tous les documents peuvent être téléchargés depuis le site internet d'Agrosolution. L'échéancier prévoit que tous les commerçants (y. c. les producteurs qui font de la commercialisation) doivent s'annoncer jusqu'à fin 2006. La certification doit être terminée d'ici à fin 2007. Les producteurs sans activités de commercialisation ont jusqu'à

fin février 2007 pour s'annoncer. Selon les possibilités, les contrôles seront effectués d'ici fin 2008.

#### Que coûte SwissGAP?

» La taxe annuelle se monte à 145 francs plus une taxe d'inscription et, le cas échéant, les coûts des documents. S'y rajoutent encore les frais de contrôle. Les organismes de contrôle estiment que le contrôle supplémentaire pour SwissGAP durera entre trois et cinq heures.

#### Qui fait les contrôles SwissGAP?

» Les organismes de contrôle bio bio.inspecta et BTA proposent

**i** Les documents téléchargeables et les exigences techniques se trouvent sur [www.agrosolution.ch](http://www.agrosolution.ch)

aussi les contrôles SwissGAP. Lors de leur inscription, les producteurs bio doivent absolument mentionner que le contrôle doit être fait par leur société de contrôle bio. C'est la seule possibilité de faire des contrôles combinés.

#### Combien de travail en plus?

» Les entreprises SwissGAP doivent fournir une documentation importante. On ne sait pas encore combien de temps il faut compter en pratique. Il est recommandé de commencer par lire les «exigences techniques» et de définir les mesures qui sont nécessaires pour l'entreprise. Les producteurs bio doivent remplir les mêmes formulaires que leurs collègues non bio, mais il y a des allègements: un simple «oui» peut répondre à de nom-

breuses questions des exigences techniques si le contrôle bio n'a pas mentionné de lacunes. Ces points sont listés au point 2.3. du formulaire «Données de l'exploitation de production».

#### Quand faut-il que tout soit rempli?

» Au moment du contrôle, les documents doivent être complètement remplis au moins pour les trois mois précédents. L'autocontrôle doit être fait, et une culture au moins doit être présente (au champ ou en stock).

#### Et si j'ai encore des questions?

» Les questions peuvent être posées à Agrosolution, aux conseillers agricoles et aux organisations professionnelles.  
Markus Wittmer, Bio Suisse

## Nouveautés pour la transformation fermière et la vente directe

Lors de l'AD du 19 avril 2006, les délégués ont abrogé le principe de la globalité dans le domaine de la transformation fermière, du commerce et de la vente directe. La restauration à la ferme est aussi touchée par cette décision.

**A** partir du 01.01.2007, les fermes bio pourront aussi fabriquer, transformer et commercialiser des produits non bio. Le point central est la déclaration correcte des différentes qualités. Les consommateurs ne doivent pas être trompés.

Lorsque des produits bio et non bio sont fabriqués dans une ferme bio, les flux des marchandises doivent aussi être documentés pour les produits non bio (journal des fabrications, bulletins de livraison des ingrédients, recettes, listes d'assortiments). Si cela n'est pas fait, il est impossible de contrôler la séparation des flux des marchandises. Si seuls des produits conventionnels sont commercialisés, le contrôle bio se contente de contrôler que les déclarations sont correctes.

**Produits parallèles:** la vente simultanée de qualités bio et conventionnelle d'un même produit reste interdite. La définition des produits parallèles est du ressort des commissions de labellisation. Les cas suivants sont déjà définis:

- les produits vendus emballés ne sont jamais considérés comme des produits parallèles;
- les produits étiquetés individuellement ne le sont pas non plus;

- pour les denrées en vrac (fruits, légumes): les pommes sont des produits parallèles quelles que soient les variétés; la même chose est valable pour les salades;

- les fromages de la même sorte sont considérés comme des produits parallèles (p. ex. gruyère doux et gruyère salé), mais le gruyère et le tilsit ne sont pas des produits parallèles.

**Déclaration:** Aucune référence à la ferme bio ne peut être faite sur des produits conventionnels. Le magasin de la ferme ne peut pas se présenter comme magasin bio ou comme magasin Bourgeon si des produits conventionnels y sont vendus. Les produits conventionnels doivent être identifiables comme tels sans avoir besoin de poser la question.

**Restauration à la ferme:** Il est possible de proposer aussi bien des mets biologiques que conventionnels. Si des mets sont identifiés par le Bourgeon, le chapitre «Cuisine avec produits Bourgeon» du règlement «Restauration» doit être respecté. Ce chapitre règle avant tout l'utilisation correcte du Bourgeon sur les cartes des mets.

**Transformation à façon:** Grâce aux négociations de Bio Suisse avec l'OFAG, les producteurs peuvent continuer de travailler avec des transformateurs à façon (sous-traitants) sur la base de contrats de sous-traitance (transformation à façon). Les transformateurs à façon ne peuvent pas travailler pour plus de cinq producteurs par année. Si un transformateur à façon dépasse cette limite, il doit conclure un contrat de licence l'année suivante. Le transformateur à façon doit, comme aujourd'hui, tenir un journal des fabrications. Nouveau: le transformateur à façon peut acheter lui-même des ingrédients comme p. ex. les épices ou le lard. Le producteur doit exiger une copie des pièces concernant ces ingrédients (facture, certificat bio, év. attestation OGM), car elles seront vérifiées lors du contrôle bio.

Bio Suisse espère avoir trouvé pour ce règlement une solution praticable et elle espère que, malgré la libéralisation de la transformation fermière, les producteurs Bourgeon mettront de nombreux produits Bourgeon dans leurs magasins, dans leurs stands de marché et dans les assiettes de leurs hôtes!

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

# Le commerce de bétail est soumis à de nouveaux contrôles

Le commerce de bétail, le commerce de fourrages et la fabrication d'herbe déshydratée doivent se faire contrôler et certifier à partir de 2007. C'est une exigence de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.

L'article 1a de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (OBio) stipule que les marchands de bétail sont soumis aux contrôles. Cela signifie que tous les marchands intermédiaires doivent fournir leur propre certificat bio en cas de revente. On parle de commerce intermédiaire si des animaux font un séjour chez un marchand ou si le décompte (facturation) d'une vente est fait par un marchand et non directement entre deux paysans bio.

Les transporteurs d'animaux agricoles ne doivent toujours pas être contrôlés ni certifiés pour autant que leur prestation se limite à un mandat de transport entre les paysans bio X et Y. On entend par animaux agricoles (ou «de rente») toutes les sortes d'animaux des familles suivantes: porcins, bovins, ovins, caprins, équidés, volailles. En est exclu le commerce des animaux d'agrément qui ne sont pas destinés à être commercialisés comme p. ex. les lapins pour l'autoapprovisionnement ou les animaux domestiques comme les cochons à ventre pendan.

## Fourrages grossiers et herbe déshydratée

D'après l'article 1c de l'OBio, les marchands de fourrages grossiers doivent être contrôlés et certifiés. L'application est pour 2007. Pour pouvoir être comptés comme fourrages bio, les fourrages grossiers doivent donc être achetés directement à des paysans bio ou à un marchand certifié. Les certificats des fournisseurs devront être présentés lors du contrôle des fermes bio.

Les installations qui transforment de l'herbe ou d'autres fourrages grossiers tombent aussi sous le coup du contrôle stipulé par l'article 1c de l'OBio. S'il s'agit d'une transformation à façon de sa propre matière première, un contrat de sous-traitance suffit pour autant que l'entreprise de transformation ne travaille pas pour plus de cinq agriculteurs bio. À partir de six agriculteurs, l'installation de déshydratation de l'herbe doit conclure

un contrat de contrôle avec un organisme de contrôle accrédité.

## Davantage de sécurité

Les statistiques des sanctions révèlent régulièrement que les lacunes les plus fréquentes concernent le commerce de bétail. Les animaux agricoles sont en effet souvent achetés en toute bonne foi en pensant que leur statut bio est en ordre. Le contrôle des documents révèle cependant très souvent que les animaux que l'on croyait bio ne le sont en réalité pas. Jusqu'ici, c'était toujours l'acheteur qui était sanctionné. À partir du moment où les marchands sont contrôlés et certifiés, le marchand fautif pourra être poursuivi en cas d'infraction.

L'obligation de se soumettre au contrôle et à la certification sera appliquée dès le 01.01.2007 pour les marchands de bétail et de fourrages grossiers. À partir de la saison de contrôle 2008, les animaux et les fourrages grossiers qui n'auront pas été achetés à des paysans bio ou à des marchands certifiés seront considérés comme non bio et sanctionnés en conséquence. Le contrôle du commerce des animaux agricoles et des fourrages grossiers ne se fera normalement qu'au niveau de l'Ordonnance bio. Pour le Bourgeon, le commerce des animaux agricoles et des fourrages grossiers n'est pas soumis au contrôle.

Martin Suter, bio.inspecta

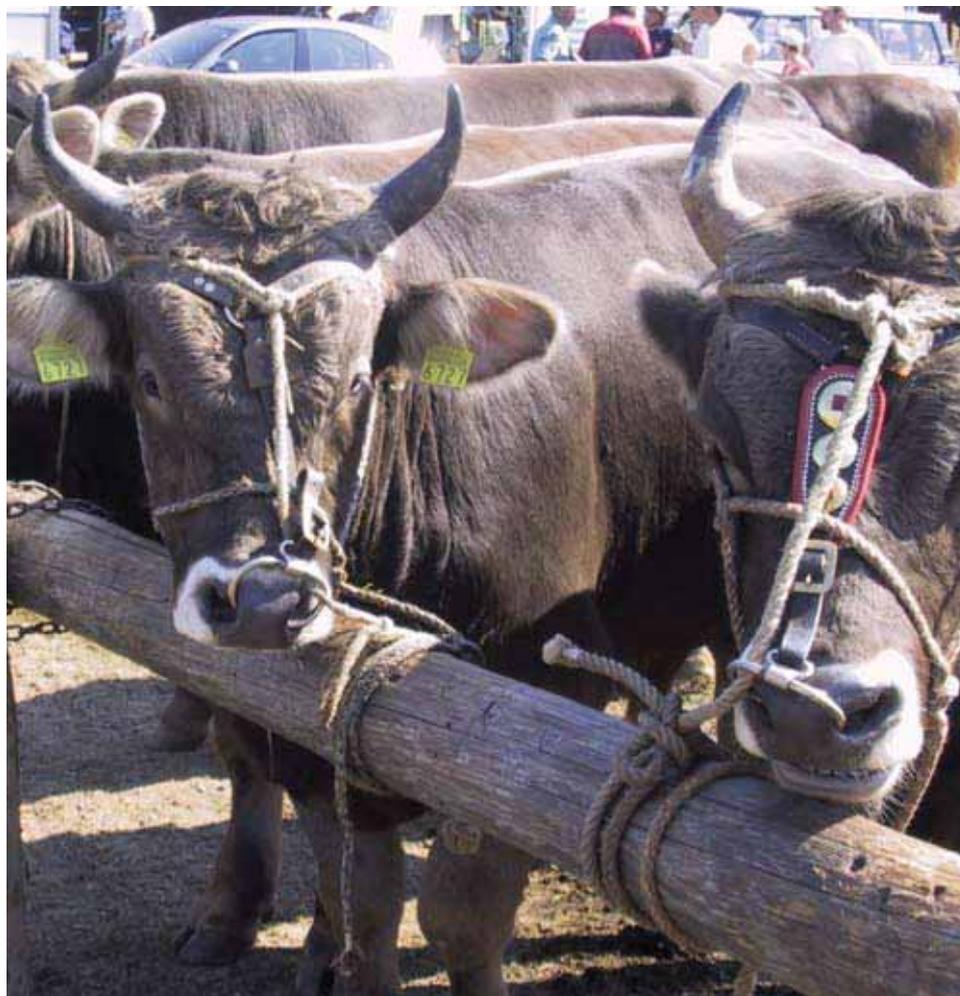


Photo: Beat Bapst

Aussi pour les mises de bétail: jamais sans le certificat du marchand!

# Une stratégie durable contre les parasites pendant la transformation et le stockage

Prévenir, surveiller en permanence, traiter seulement si c'est vraiment nécessaire et en évitant que les produits Bourgeon puissent être contaminés par des résidus, tels sont les objectifs du nouveau règlement pour la lutte contre les parasites dans les entreprises agroalimentaires et commerciales certifiées Bourgeon.

L'actuel règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» de Bio Suisse ayant toujours été source d'incertitudes, et les produits



qu'il autorise ne correspondant plus à la situation actuelle, il a été entièrement révisé. La nouvelle version de ce règlement donne la priorité aux mesures préventives et aux contrôles réguliers des locaux et des installations de production (prophylaxie et surveillance).

Il s'agit à long terme d'empêcher le plus possible de cas d'infestations pendant le stockage et la transformation, et donc de diminuer l'utilisation des produits pour les traitements localisés des recoins et de ceux pour les nébulisations et les gazages des locaux vides. Il est en tout cas nécessaire d'éviter toute contamination de produits Bourgeon par des résidus de produits de traitement.

Ce nouveau règlement ne concerne

pas la lutte contre les parasites dans les entreprises agricoles Bourgeon, car elle est réglée dans les dispositions d'application de la CLA (Commission de labellisation agricole).

## Priorité à la prévention

Dans la maîtrise des parasites en bio, la prévention a la priorité absolue sur toute forme de lutte. L'application du nouveau règlement vise à obtenir à long terme l'abandon si possible total des traitements chimiques de synthèse. Pour y arriver, l'utilisation des pesticides doit être progressivement diminuée par la combinaison avec des méthodes alternatives.

Toutes les entreprises qui stockent ou préparent des denrées alimentaires doi-

## Lutte contre les parasites des stocks: qu'est-ce qui change?

Voici une vue d'ensemble des modifications du règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation», qui doivent être complètement appliquées d'ici au 01.01.2008.

1. Dispositions pour l'élaboration d'un concept général de lutte contre les parasites, avec la «Checkliste pour la lutte contre les parasites – exigences minimales pour les petites entreprises qui ont leur propre concept général de lutte contre les parasites» (disponible sur le site internet de Bio Suisse, cf. encadré «Où se trouvent les documents»), qui contient entre autres:

- définition de la responsabilité pour la lutte contre les parasites;
- analyse des risques;
- analyses des points faibles architecturaux, hygiéniques et organisationnels;
- rapport annuel: pour le contrôle de la réussite, documentation complète sur les activités.

2. La mise en place et le suivi des systèmes adéquats de monitoring sont du ressort des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse (la liste actuelle se trouve sur le site internet de Bio Suisse, et

les nouvelles entreprises reconnues y seront rajoutées au cours de l'année 2007).

3. La reconnaissance des entreprises de désinfestation renforce certaines exigences:

- il faut que l'offre de conseil aux preneurs de licences aille dans le sens du règlement: priorité à la prévention, surveillance régulière, méthodes alternatives au lieu des pesticides;
- il faut obtenir le permis correspondant dans le cadre de la formation dispensée par la Fédération suisse des désinfestateurs (FSD);
- il faut proposer un large éventail de procédés alternatifs (procédés thermiques, physiques et mécaniques: p. ex. utilisation de kieselgur et d'auxiliaires – dès que les méthodes sont au point pour la pratique);
- il faut se soumettre aux audits effectués par Bio Suisse pour contrôler la réussite de l'application du règlement par les entreprises de désinfestation.

4. Il y a davantage de produits autorisés pour les traitements nécessaires, mais ces traitements ne doivent être effectués qu'en dernier recours et s'il est avéré que

c'est la dernière possibilité. Ordre de priorité pour les traitements: 1) traitements localisés des recoins qui servent d'abris, 2) nébulisation, 3) gazage.

La liste des produits chimiques de synthèse autorisés pour le traitement localisé des recoins qui servent d'abris, pour les nébulisations et pour les gazages est maintenant séparée du règlement, et elle peut être téléchargée depuis le site internet de Bio Suisse.

5. Il est encore possible d'effectuer soi-même des traitements avec des pesticides, mais il y a de nouvelles restrictions:

- c'est possible seulement sur demande;
- le désinfestateur doit avoir le permis correspondant, et un nouveau «cours pour les traitements effectués par l'entreprise de Bio Suisse elle-même» pourra être suivi à partir de novembre 2007.

6. En cas de traitements à grande échelle, il faut établir un rapport annuel contenant une rétrospective, effectuer un contrôle de la réussite et faire des propositions d'améliorations.

gw/mt



Photos: Andermatt Biocontrol, Markus Züger

vent avoir un concept de lutte contre les parasites. Une check-list, qui contient les exigences minimales pour les concepts de lutte contre les parasites dans les petites entreprises et qui peut être élargie aux entreprises à risques, peut être téléchargée depuis le site internet de Bio Suisse (cf. encadré «Où se trouvent les documents»).

Les entreprises à risques sont celles qui stockent ou transforment des céréales ou d'autres produits secs et qui font souvent des nébulisations et des gazages à grande échelle. Ces entreprises doivent avoir un concept général de lutte contre les parasites particulièrement complet et détaillé. Les parasites comme les teignes et les coléoptères peuvent être identifiés par un système de monitoring qui prévoit au minimum six contrôles complets de l'entreprise par année et une périodicité adéquate pour le relevé des pièges. La fréquence des nettoyages doit être définie en fonction du type d'entreprise et pouvoir maintenir durablement les infestations au niveau le plus bas possible.

L'application des objectifs et des directives signifie pour certaines entreprises et dans certaines conditions une modification de la pratique actuelle. Voilà pourquoi un délai transitoire jusqu'au 01.01.2008 leur est accordé.

## Éviter les résidus

Éviter toute contamination de produits Bourgeon par des résidus de produits de traitement est absolument prioritaire. Les principaux problèmes sont toujours les mêmes: cellules de silos pas étanches, étanchéification insuffisante des locaux qui doivent être nébulisés, non respect des

délais d'attente, oublier de déstocker les marchandises pendant les nébulisations ou les gazages.

Pour étudier cette problématique, le FiBL a fait des essais en collaboration avec la société Desinfesta Dienstleistung AG. Le potentiel de contamination des produits pour les gazages, comme p. ex. la phosphine utilisée pour désinfecter les cellules des silos à grains, est élevé si:

- le silo n'est pas étanche. C'est normalement le cas des silos métalliques et, pour les silos en béton, ça dépend de l'année de construction;
- le gazage d'une marchandise conventionnelle est effectué dans une cellule juste à côté du stock de marchandise bio;

- les cellules bio ne sont pas aérées après le gazage d'une cellule voisine contenant de la marchandise conventionnelle.

Un nettoyage suffisant doit être effectué après la nébulisation d'installations situées dans des locaux vides. En outre, le premier lot transformé après la nébulisation doit être commercialisé sans le Bourgeon.

## Expérimentations avec des auxiliaires

Dans l'entreposage biologique, les possibilités de lutte directe sont limitées. L'utilisation d'auxiliaires représente une alternative intéressante aux produits chimiques de synthèse pour combattre de manière naturelle les parasites des stocks, mais, dans les entreprises de l'industrie agroalimentaire, l'utilisation ciblée d'organismes auxiliaires était jusqu'à maintenant limitée à des essais préliminaires.

C'est pourquoi le FiBL, soutenu financièrement par le Fonds Naturaplan, assure le suivi d'essais grandeur nature dans un silo, dans un entrepôt, dans une boulangerie, dans un moulin et dans une entreprise d'emballage en collaboration avec une entreprise de désinfestation, Desinfesta Dienstleistung AG, et le producteur d'auxiliaires Andermatt Biocontrol AG. Les résultats obtenus jusqu'ici sont très encourageants. Bien que la limite supportable d'infestation ait été atteinte dans le cas des teignes, il a été possible de renoncer presque totalement aux traitements chimiques, et le retardement de l'apparition des parasites par rapport aux années précédentes était très net.

Gabriela Wyss, FiBL

## Où se trouvent les documents

Le règlement «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation» sera imprimé et envoyé au mois de janvier. En attendant, il se trouve déjà sur le site internet de Bio Suisse ([www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Documentation > Preneurs de licences > Cahier des charges et règlements).

Tous les documents supplémentaires mentionnés dans cet article – la check-list des exigences minimales, la liste des entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse, la liste des produits antiparasitaires chimiques de synthèse – peuvent être téléchargés depuis le site internet de Bio Suisse en utilisant le lien suivant:

<http://www.bio-suisse.ch/fr/documentation/preneurslicence/lcp>

## Rumpe démissionne

Frank Rumpe démissionne de son poste de directeur de bio.inspecta AG pour fin août 2007. À 45 ans, il désire de nouveau entreprendre quelque chose de neuf après les cinq années passées à la tête de la société de contrôle



et de certification de Frick. Il désire réaliser un de ses rêves quelque part dans le vaste monde, peut-être en reprenant une entreprise agricole biologique, ou alors dans le domaine des énergies renouvelables. Dès qu'il aura vidé son bureau, il

commencera par s'envoler pour Vancouver, sur la côte ouest du Canada. Là, il sautera sur son vélo pour pédaler en profitant pleinement de l'été indien. Destination: Washington DC.

als

## Planète bio suisse à la fin de son périple

Après trois saisons très riches en succès et plus de 6000 visiteurs contents, une multitude d'articles de presse positifs et de réactions satisfaites des familles paysannes, planète bio suisse a mis un terme définitif à son périple dans le cosmos bio. Il en reste de nombreuses expériences intenses et des tas de souvenirs merveilleux des discussions avec les jeunes – donc avec les consommateurs bio de demain. Tout cela n'aurait pas été possible sans l'énorme engagement de tous les participants et le généreux soutien du Fonds Coop Naturaplan. Le petit frère de planète bio suisse, le support d'enseignement «Vivre le bio», s'est déjà transformé en digne successeur du projet: il est activement utilisé par de nombreux enseignants du cycle supérieur. Ce document peut être commandé gratuitement sur [www.planetebiosuisse.ch](http://www.planetebiosuisse.ch). ml

## Bio Suisse à l'Olma

Les visiteurs de l'Olma ont été gâtés avec des spécialités charcutières de qualité bio. Bio Suisse a présenté aux 400 000 visiteurs de la plus grande foire de Suisse 19 sortes de saucisses venant de sept cantons, dont les produits primés l'été dernier par le concours de qualité de Bio Suisse. Le stand de Bio Suisse a reçu au cours des 11 jours de la foire quelque 40 000 visiteurs qui ont notamment pu tenter leur chance au jeu électronique du Memory Bio. ml

## Première présentation publique de Bio Schwand

Entre 600 et 800 visiteurs ont répondu samedi 2 décembre à l'invitation de Bio Schwand à la journée des portes ouvertes sur ses locaux encore vides. Le nouveau centre bio de Münsingen BE, dans la vallée de l'Aar, se présentait pour la première fois à un large public de la région et du mouvement biologique suisse. La visite conduisait les invités à travers les bâtiments encore vides de cette ancienne école d'agriculture. Bio Schwand avait pu signer dans les temps avec le Canton de Berne tous les contrats nécessaires à la reprise du site. L'association des locataires qui gère l'entreprise agricole depuis l'année 2000 s'étant inopinément retirée du projet, Bio Schwand cherche maintenant un autre partenariat. als



## Le répertoire des cours 2007 du FiBL vient de sortir

La nouvelle peut intéresser tous nos lecteurs qui comprennent l'allemand! La brochure «Biolandbau Fachkurse 2007» présente 18 sessions de formation d'une ou plusieurs journées. Les thèmes vont des grandes cultures à la transformation, à la commercialisation et à la certification en passant par la production de poulettes, la protection des plantes en maraîchage, les questions commerciales pour la production porcine, les vergers haute-tige et le greffage de la vigne. Les cours sont conçus pour les producteurs, les enseignants, les conseillers, les contrôleurs ainsi que les experts des sociétés, des autorités et des fédérations. Les conférenciers sont des spécialistes de la pratique, du conseil, de la recherche, du commerce, des fédérations et de l'administration. Cette brochure de 28 pages peut être téléchargée gratuitement depuis [www.fibl.org](http://www.fibl.org) > Bildung > Schweiz > FiBL-Kurse ou être commandée gratuitement au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Tél. 062 865 72 72, Fax 062 865 72 73, [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org). rs

## Pesticides: plutôt plus que plutôt moins!

D'après le dernier rapport annuel édité par la direction générale de l'UE pour la santé et la protection des consommateurs, la concentration de pesticides dans les denrées alimentaires augmente: 45 % des fruits, des légumes et des céréales consommés en Europe en 2005 étaient contaminés, contre 42 % l'année précédente. Et 23,4 % des produits contiennent des résidus de deux à huit pesticides différents.

Pour la première fois, la direction générale de la santé a examiné sous la loupe aussi la nourriture pour bébés: on trouve des résidus de pesticides dans 8,7 % des produits, et 2,7 % des produits dépassent les limites permises.

Sources: [www.mdrfg.org](http://www.mdrfg.org), «Libération» 07.11.06

## État des lieux pour la nouvelle ordonnance bio de l'UE

Le nouveau projet d'ordonnance bio de l'UE fait l'objet d'intenses discussions depuis décembre 2005. Il est prévu que l'actuelle réglementation soit remplacée à partir de 2009 par une ordonnance générale du Conseil qui contiendra, en plus des principales règles de production, de désignation et d'importation, aussi les objectifs et les principes de l'agriculture biologique. De nombreux points critiqués ont été améliorés au cours des derniers mois sous la pression de nombreux pays membres et du secteur privé.

On en est depuis lors déjà au troisième projet détaillé. Ce projet est maintenant discuté au niveau politique et non plus au niveau technique. Certains points sont insatisfaisants:

- › limitations de la communication des organisations labellisatrices au sujet des différences avec l'ordonnance de l'UE;
- › manque de clarté au sujet de l'obligation de reprise des certificats d'organismes de contrôles privés par d'autres organismes de contrôle s'ils ont été établis au niveau des labels.

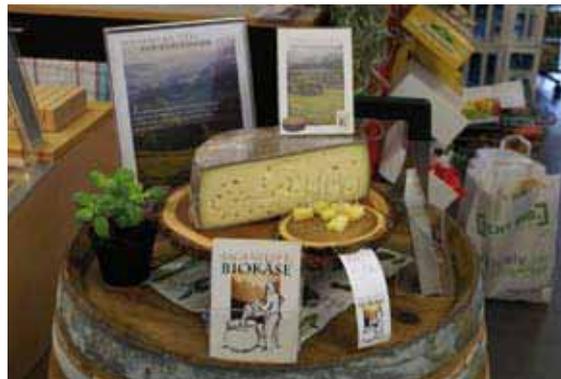
La présidence finlandaise et la Commission européenne ont signalé à fin novembre que ces deux points controversés devaient être supprimés. D'autres points doivent encore faire l'objet de discussions:

- › formulation de la contamination OGM (reprise de la réglementation de l'UE qui équivaut en pratique à un seuil de tolérance de 0.9 %);
- › réglementation des importations (manque de clarté au sujet de la reconnaissance des organismes de certification);
- › réglementation des contrôles (champs de conflits potentiels avec le contrôle des denrées alimentaires);
- › manque de clarté au sujet de la nouvelle proposition de réglementation de la flexibilité au niveau des pays;
- › la nouvelle proposition de rendre le logo de l'UE obligatoire pour tous les produits.

Le Conseil des ministres doit en débattre en décembre. Le texte complet sera ensuite transmis au parlement européen, et, si ce dernier ne renvoie pas le texte en bloc, il reviendra en mars devant le Conseil des ministres pour adoption définitive. L'application est prévue deux ans après l'adoption, donc au plus tôt en 2009. Otto Schmid, FiBL

## Une super promotion sans baisse de prix

«Sagenhaft: Biokäse» («Fabuleux: Le fromage bio»), tel est le titre d'un programme proposé aux magasins bio par Eichberg Bio AG et der Bio Plus AG pour promouvoir les ventes de spécialités fromagères étonnantes et délicieuses sans toucher au prix. Ce programme qui a démarré au début 2006 se focalise chaque mois sur une certaine sorte de fromage bio qui va être présentée sous sa forme authentique dans les étalages à la coupe. Le fromage est alors toujours accompagné d'un dépliant qui présente la région d'où il vient et la fromagerie qui le fabrique, ainsi qu'un vin qui lui convient et une recette



gourmande. Les promotions accompagnées de dégustations sont effectuées par le personnel des magasins.

Le premier bilan intermédiaire tiré après une demi-année est positif: pendant l'action, tous les fromages en promotion ont profité d'une multiplication des ventes (jusqu'à 17 fois plus!) par rapport à la même période de l'année précédente, et, après la fin du mois de promotion, les ventes sont restées nettement plus hautes que d'habitude. Les mêmes succès sont enregistrés pour le vin recommandé pour le fromage en question.

En outre, l'action ne cannibalise pas le reste de l'assortiment de fromages, au contraire, elle anime l'ensemble de la vente de fromage. Certains magasins signalent une augmentation des ventes de fromage de 60 % depuis le début de l'action par rapport à l'année précédente. Les augmentations des ventes montrent cependant aussi de nettes fluctuations d'une sorte de fromage à l'autre. Les fromages du programme promotionnel sont donc sélectionnés avec le plus grand soin. Douze nouvelles promotions de ce type sont en préparation pour 2007.

Toralf Richter, Bio Plus AG, Seon

Pour se renseigner auprès de l'auteur: tél. 062 769 00 87, [tr@bio-plus.ch](mailto:tr@bio-plus.ch)

**INTRODUCTION  
À LA BIODYNAMIE**

**Cours d'introduction de 4 jours  
aux bases de l'agriculture  
biodynamique**

**Programme**

- ▶ La notion d'individualité appliquée à l'agriculture
- ▶ La fumure biodynamique et les soins aux plantes
- ▶ Les préparations biodynamiques à pulvériser
- ▶ Le compostage, spécificités du compostage biodynamique
- ▶ Les rythmes du cosmos influencent-ils le comportement du sol et des plantes?
- ▶ Le paysage et la diversité comme facteurs de santé pour l'agriculture et pour l'homme
- ▶ Une nouvelle approche pour soigner les plantes
- ▶ La recherche biodynamique: Les résultats
- ▶ Pratiques spécifiques pour l'élevage, pour les grandes cultures et les cultures légumières et l'arboriculture
- ▶ Pratiques spécifiques pour la viticulture: Emploi des préparations; réduction des doses de cuivre et de soufre; comment créer de la diversité dans le vi-

gnoble; la biodynamie peut-elle se prolonger à la cave? régénération du vignoble; rythmes et emploi des préparations, travail du sol, taille, rognages, semis, greffage, plantation, etc.;

▶ Visites sur le terrain

**Dates**

6 février 2007, 11 et 12 avril 2007, 15 juin 2007

**Lieu**

L'Aubier, Hôtel-Restaurant et Ferme-Fromagerie, 2037 Montézlillon-Neuchâtel

**Information, programme détaillé et inscription:**

Association pour la Biodynamie, 4144 Arlesheim, Anita Werren, tél. 061 706 96 43, mobile 078 745 48 81

**RECONVERSION À L'AGRI-  
CULTURE BIOLOGIQUE**

**Cours d'introduction de 2 jours  
satisfaisant aux exigences de Bio  
Suisse**

**Public visé**

Agriculteurs intéressés par l'agriculture biologique. Producteurs ayant commencé la reconversion.

**Durée**

Deux jours

**Dates**

Mercredi 17 janvier 2007 et  
Mercredi 31 janvier 2007

**Lieu**

Institution de Serix, Palézieux-Village VD

**Objectifs / Programme**

J'hésite à me lancer, mais je suis fortement intéressé.  
Ou alors je me suis inscrit et j'aimerais savoir ce qui m'attend!  
Quoi qu'il en soit, avant d'entreprendre une reconversion, je dois savoir à quoi m'en tenir, afin de pouvoir m'y lancer sereinement.  
Ce cours aborde les points suivants:  
– les exigences pour le label «Bourgeon» et l'ordonnance bio;  
– les conséquences économiques attendues pour votre exploitation;  
– la présentation des partenaires de la filière «bio»;  
– le témoignage de producteurs «bio» expérimentés;  
– la connaissance du système de contrôle et de certification.

**Organisation**

Prométerre et SNVA

**Intervenants:**

Pascal Olivier (CNAV), Christian Bovigny (Prométerre), Christian Hockenjos (Association Bio Vaud)

**Coût**

Prix: 100.– francs (200.– pour les non-membres)

**Renseignements et inscriptions**

Prométerre, Secrétariat de FormaPro, tél. 021 614 24 35, formapro@prometterre.ch

**VITICULTURE**

**Congrès de la viticulture  
biologique**

**Date**

Mercredi 7 mars 2007

**Lieu**

Neuchâtel

**Programme**

Le Congrès annuel de la viticulture biologique organisé par le FiBL et Bio Suisse est l'occasion de s'in-

former sur l'évolution actuelle de la production et du marché, de connaître les derniers résultats des recherches et d'avoir des échanges avec des collègues. Points forts: résultats des recherches et expériences dans la régulation des maladies de la vigne, progrès dans la production de plants viticoles bio, dernières expériences avec les cépages résistants. La qualité des vins de ces cépages pourra être jugée en dégustation.

Traduction simultanée pour les participant-e-s francophones.

**Responsable**

Andi Häseli, Service de conseil du FiBL

**Renseignements et inscriptions**

FiBL, Secrétariat des cours, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, kurse@fibl.org, programme détaillé sur demande

**DIVERS**

**Pesticide residues on organic  
produces – sampling, assessment  
and interpretation**

**Date**

Monday, April 2–Wednesday, April 4  
Place  
FiBL, Frick

**Content**

Pesticide residues in organic production are a sensitive topic and critical for the image of the sector. Therefore, inspection bodies but also operators need professional tools and concepts to handle cases of suspicion regarding organic products which are not in compliance with the Regulation (EEC 2092/91, Annex III No. 9).  
This course provides a broad understanding about sources of contamination and critical control points in organic farming and processing, in the interpretation of analysis reports and residue cases, for adequate sampling procedures

- ▶ Bases, formation et perfectionnement
- ▶ Reconversion, directives, intrants, adresses
- ▶ Cultures fourragères et grandes cultures
- ▶ Maraîchage, plantes aromatiques et ornementales
- ▶ Arboriculture, petits fruits, vigne
- ▶ Production animale, santé animale
- ▶ Économie, marché, statistiques
- ▶ L'agriculture biologique internationale
- ▶ Études du FiBL

Tout trouver  
d'un seul clic!

▶ Choisissez parmi les 250 publications disponibles.

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)

**Pots en verre avec couvercle  
Bouteilles avec fermeture canette**

Pour toutes sortes d'aliments  
Marmelades, fruits, légumes, ...  
Formes et grandeurs différentes  
de 0,4 dl jusque 1 litre.

Bouteilles avec fermeture canette 2,5 dl jusque 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

**Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso**

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

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

in field and processing situations and for the necessary procedures that need to be initiated in case of positive analysis results. Tools and templates ready to be used in the field will be provided with comprehensive training documents.

#### Moderation

Gabriela Wyss and Marlene Heeb

#### Contact, Inscription

FiBL Kurssekretariat, course office, 5070 Frick, phone 0041 (0) 62 865 72 74, e-mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), details soon on [www.fibl.org](http://www.fibl.org)

## OBSTBAU

### Bioobstbautagung

#### Wann

Freitag, 26. Januar

#### Wo

FiBL, 5070 Frick

#### Inhalt

Durch neue Anbaumethoden und -techniken konnte die Ertragssicherheit kontinuierlich verbessert werden. Trotzdem sind noch verschiedene Optimierungsmöglichkeiten zur Sicherung der Erträge zu erarbeiten und umzusetzen, wie das vergangene, für den Pflanzenschutz schwierige Jahr deutlich zeigte. Die FiBL-Obstbautagung bietet die Gelegenheit, sich im Bioobstbau auf den neusten Wissensstand zu bringen und den Austausch mit Kollegen und Kolleginnen zu pflegen. Praktiker, Fachleute vom Handel, sowie Forscher und Beraterinnen präsentieren praxisgerecht Entwick-

lungen, Trends und neueste Untersuchungsergebnisse.

#### Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung

#### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), detailliertes Kursprogramm erhältlich

### Fachkurs Feld- und Gartenobstbau

#### Wann

Montag, 8. bis Freitag 12. Januar, 9.00–16.30

#### Wo

Landw. Zentrum Ebenrain, 4450 Sissach, und verschiedene Praxisbetriebe

#### Inhalt

Pflanzung und Pflege von hochstämmigen Obstbäumen. Die wichtigsten Themen: Pflanzung, Schnitt, Sortenkunde, Düngung, Pflanzenschutz und Unfallverhütung.

#### Kursleitung

Andreas Buser, Ebenrain

#### Kosten

Fr. 250.– inkl. Kursunterlagen, inkl. Verpflegung

#### Auskunft, Anmeldung

bitte unverzüglich an Landw. Zentrum Ebenrain, Kurssekretariat, 4450 Sissach, Tel. 061 976 21 21, E-Mail [schulen.lze@bl.ch](mailto:schulen.lze@bl.ch)

## BIOLOGISCH-DYNAMISCH

### Einführungskurs biologisch-dynamischer Landbau

#### obligatorisch für Umsteller Wann

Montag 15. bis Samstag 20. Januar

#### Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

#### Inhalt

Wesentliche Grundbegriffe des biologisch-dynamischen Landbaus wie Betriebsindividualität; irdisches und kosmisches Leben; Kräftwirkungen der Planeten; Studium am Landwirtschaftlichen Kurs; Herstellung, Anwendung und Wirkung der Präparate.

Vermarktungsfragen, Obstbau, Alpwirtschaft, Anthroposophie, Mondrhythmen und Planetenwirkungen, Gemüsebau, Viehzucht; Qualitätsfragen in der Milchverarbeitung.

#### Kursleitung

Jürg Hädrich

#### Auskunft, Anmeldung

Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft, Anita Werren, 4144 Arlesheim, Tel. 061 706 96 43, [a.werren@demeter.ch](mailto:a.werren@demeter.ch), detailliertes Kursprogramm erhältlich

## VERMARKTUNG

### Neue Wege in der Vermarktung?

#### Wann

Mittwoch, 28. Februar

#### Wo

FiBL Frick

#### Inhalt

Auch die Preise für Bioprodukte geraten zunehmend unter Druck. Nicht alle Landwirte können ihr Einkommen mit einem Nebenerwerb oder durch Zupacht von mehr Land aufbessern. Eine Strategie ist, die Wertschöpfung der eigenen Produkte zu erhöhen und die Vermarktung selbst in die Hand zu nehmen. Das ist aber oft nicht ganz einfach. Welches sind die Faktoren für eine erfolgreiche Vermarktung? Welche Möglichkeiten gibt es für meinen Betrieb? In der Schweiz gibt es schon einige erfolgreiche Beispiele. Forscher analysieren diese Projekte auf Stärken und Schwächen und geben Tipps.

#### Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL Beratung

#### Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), detailliertes Kursprogramm erhältlich

## PETITES ANNONCES

### Cherche

Petit home pour adultes handicapés cherche pour 2007 un **agriculteur professionnel** (év. âgé ou pas surchargé par sa propre ferme) **pour sa petite ferme biodynamique**. Conditions de travail régulières. Prière d'adresser votre candidature écrite à: Wohnheim Höchmatt, 3616 Schwarzenegg F. Wulff, tél. 033 453 16 63

**Couple cherche** pour la saison d'estivage 2007 un **alpage à vaches**. Avons de l'expérience (traire et fromager) dans des alpages bio et demeter. Aimerions bien conduire nous-mêmes la ferme, env. 18 à 20 vaches laitières, quelques génisses et veaux. L'idéal serait une ferme pour toute l'année, aussi l'hiver.

Faire offres au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011018

Cherche région ZH/AG **app. 1-2 pièces ou 1 pièce dans ferme**. Possibilité d'aider au ménage, tél. 043 455 90 04

**Petite ferme maraîchère** avec vente directe **cherche main droite** pour le chef d'exploitation: maraîcher-ère avec cœur et intelligence. Aimez-vous la qualité? Aimez-vous la diversité? Voulez-vous recueillir les fruits de votre travail? Alors envoyez votre candidature à: Gmüesgarte Schirmensee, Mark Gnatt, Bahnhofstrasse 2, 8714 Feldbach

Femme de 36 ans **cherche ferme bio** (ou analogue) – **habitation contre travail** – pour 4 ans pendant mes études, environs ville de Zoug. Expérience travaux d'étable et agriculture. Depuis avril 07, tél. 0049 (0)7073 5389 dès 18.00 heures, t.c.bosch@t-online.de

Jeune couple plein d'initiative **cherche ferme à louer pour agriculture biologique**. Offrons bonne formation et expérience pratique avec références. Faire offres à [biobauer@freesurf.ch](mailto:biobauer@freesurf.ch) ou au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011019

### Offre

**Vache brune** née janv. 03, en chair, env. 68 % OB, avec cornes, portante depuis 4.5.06, adéquate comme vache mère ou nourrice, Gottfried Hiestand, tél. 044 784 79 81

### Divers

Qui **échangerait** avec nous **maison + ferme** du 10 au 25.02.2007? Famille avec 3 enfants cherche ferme bio, év. comme activité accessoire, proximité domaine skiable. Avons 7 vaches, stabulation libre à logettes, salle de traite, 1 cheval de selle, superbe habitation, excellente situation, belle région pour promenades à pied et à cheval dans le Fricktal. Aussi intéressés par d'autres échanges de vacances, tél. 062 878 11 43

## IMPRESSUM

# bioactualités

#### 15<sup>ème</sup> année

Parution 10 fois par an (vers le 15 du mois, sauf en janvier et en août).

**Tirage** 904 exemplaires français, 7832 exemplaires allemands (certifié WEMF 2003).

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

**Distribution** Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence BIO SUISSE abonnements Fr. 49.–, étranger Fr. 56.–.

**Édition** FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, [www.fibl.org](http://www.fibl.org).

BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

**Rédaction** Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); [bioactualites@fibl.org](mailto:bioactualites@fibl.org).

**Traduction** Manuel Perret, 1412 Ursins.

**Maquette** Daniel Gorba.

**Impression** Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick.

**Publicité** Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 04, Fax +41 (0)62 865 72 73, [nicole.roelli@fibl.org](mailto:nicole.roelli@fibl.org).



# Hans Pfister, commerçant indépendant, 6030 Ebikon

Hans Pfister (58 ans) vit en ménage commun avec sa femme de 59 ans. Il exploite un commerce d'électronique industrielle et se désigne lui-même comme un bon vivant. Il mange et boit de tout ce qui a le goût de l'authentique et qui lui plaît. Il se passionne pour l'histoire de la poste et pour les timbres des années 1862 à 1907, et il enseigne le judo à Lucerne.



Photo: Oliver Lang

Hans Pfister devant «son» magasin bio, le «S' Gänterli» à Lucerne, où il fait ses achats hebdomadaires.

## 1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce qu'ils sont plus sains. J'achète des produits bio depuis environ vingt ans. Ils sont plus naturels, n'ont pas été traités avec des produits chimiques, ils ne contiennent pas de produits phytosanitaires de synthèse, ils sont plus authentiques. Les produits transformés ne contiennent en outre pas de colorants, d'hormones ou de vitamines artificielles comme dans le functional food. Cela ne joue pas de rôle si on part du principe qu'il n'y a pas de différence entre les vitamines naturelles et artificielles, on peut alors bien consommer de la vitamine C artificielle... mais quand on connaît la différence, on s'en passe volontiers. Il en va de même pour les autres additifs ou er-

satz. Ce que la nature nous donne est bon, et nous refusons tout le reste dans notre ménage.

## 2 Quels produits achetez-vous toujours en bio, lesquels jamais?

En fait, toujours tout. Il n'y a aucun produit que je n'achète pas en bio.

## 3 À combien estimez-vous la proportion de produits bio dans votre ménage?

À environ 95 ou 98 pour-cent.

## 4 En général, où achetez-vous vos aliments?

En général chez Paul, au Gänterli, et quelquefois aussi à la Coop. Je fais mes achats hebdomadaires le vendredi. Je viens en vélo. À la Coop, j'achète les produits bio s'il m'en manque pendant la semaine, p. ex. du pain ou des yogourts.

## 5 Trouvez-vous que les produits bio sont trop chers?

Moi pas, mais c'est toujours relatif. Cela dépend de la quantité d'argent dont dispose un ménage et des priorités qu'on se fixe. Si l'auto vient avant la nourriture, c'est bien clair qu'il ne restera plus beaucoup d'argent.

## 6 Que pensez-vous des lignes bon marché des grands distributeurs?

Je n'y recours jamais. Évidemment, il y a des gens qui ont vraiment de la peine, qui n'ont peut-être que 400 francs par mois pour la nourriture pour toute la famille. J'ai de la peine à m'imaginer ça, car nous avons besoin du double pour deux personnes.

## 7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui. Il faut qu'ils viennent de la région, pas d'Afrique du Sud ou de Nouvelle-Zélande. C'est aussi valable pour le vin: France, Italie, Allemagne, Suisse, mais certainement pas Amérique. Il s'agit aussi

d'une réflexion sur le gaspillage d'énergie: quand on pense qu'un kilo de pommes d'Afrique du Sud engloutit un décilitre de pétrole...

## 8 Que signifient pour vous les labels bio, par exemple le Bourgeon?

Le Bourgeon est pour moi une garantie de qualité, quant au reste... je ne le regarde même pas. Sauf s'ils viennent d'Allemagne. Si Paul vend ici des produits allemands qui ne portent pas le Bourgeon, je n'ai pas de problème, mais si des produits suisses arborent une coccinelle ou je ne sais pas quoi d'autre – cela fait déjà longtemps que je n'ai plus mis les pieds à la Migros – je n'ai pas confiance. Le Bourgeon est tout simplement le label le plus connu. Je fais aussi confiance aux produits étrangers qui ont le Bourgeon.

## 9 Vous rappelez-vous d'une expérience clé qui vous aurait décidé à consommer des produits bio?

C'était intuitif. Je voulais le meilleur pour mon corps – comme ce mordu de bagnole qui disait qu'il voulait la meilleure essence pour son tacot. Quand j'achète des produits bio, je sais que je contribue à la protection de la nature et du sol. En plus de la nourriture bio, nous nous engageons aussi pour la production décentralisée d'énergie, pour une voie douce, contre les centrales atomiques. Cela forme un tout.

## 10 Que pensez-vous des paysans et paysannes bio? Quelles sont les caractéristiques qui les distinguent?

Nous connaissons personnellement – mais pas au point de le tutoyer – l'ancien conseiller national Ruedi Baumann, et aussi Andrea Hämmerle. Les paysans bio sont simplement plus respectueux de l'environnement, pleins d'égards et ont une pensée globale. Nous sommes membres du VKMB, et les petits paysans sont majoritairement bio et font attention à préserver le sol.

Interview: Irène Böhm

## ... et pourtant elle tourne!

À propos de l'ouverture de la certification.

» Galileo Galilei a dû abjurer sa découverte et conviction que la terre tournait. C'était la seule possibilité de passer la tête hors du nœud coulant qui lui enserrait déjà littéralement la gorge. Aujourd'hui on sourit de ces époques où les nouvelles découvertes étaient considérées comme démoniaques par les dirigeants, leurs défenseurs taxés de folie voire exécutés. Le cas de Galileo Galilei n'est qu'un exemple particulièrement frappant parmi de nombreux autres. On a heureusement fait des progrès depuis. Vraiment?

Chez nous, en Suisse, personne ne risque sa vie quand il énonce des vérités désagréables, mais des journalistes russes ou des politiciens sud-américains vivent encore dans une peur mortelle quand ils expriment leurs critiques sur les puissants. Les problèmes du mouvement bio ne peuvent pas être comparés à cela, mais, comme tout mouvement qui prend de l'âge et dont les comportements types se cristallisent, il court lui aussi le risque d'isoler les déviationnistes issus de ses propres rangs. Chacun et chacune d'entre nous peut être soumis à la tentation de refuser des changements pourtant nécessaires. Ici un père qui ne laisse à son fils aucune liberté pour essayer quelque chose de nouveau, là une mère qui couvre ses enfants et les empêche de devenir indépendants. Ici un président qui détermine dictatorialement la destinée de son association jusqu'à ce que les membres démissionnent, là un politicien qui rassemble les bénis-oui-oui autour de lui et qui laisse un vide après son départ. Nous avons tous une certaine force d'inertie et souvent une forme de cécité qui nous empêchent d'effectuer à temps les corrections de cap nécessaires. À la santé de ceux qui ne se cramponnent pas indéfiniment à des structures bien rôdées! Vue de cette manière, la décision du Comité de Bio Suisse de cesser de s'opposer à l'ouverture de la certification et de libérer la voie aux concurrents était sage. Dans le numéro d'octobre du bio actualités, Alfred Schädeli regrette que le ton se soit durci entre les paysans bio et que les luttes soient toujours plus rudes. J'aimerais lui opposer que de tels démêlés sont le signe que le mouvement bio n'est pas encore sclérosé, qu'il vit et qu'il bouge! Tout notre mouvement est le résultat de longues années de démêlés

douloureux avec l'agriculture conventionnelle. Qu'est-ce que les initiateurs du FiBL n'ont pas dû prendre sur eux jusqu'à la reconnaissance actuelle de l'Institut! Le mouvement bio lui-même est jalonné de décisions fortes. La création de Biofarm en est un exemple, l'histoire de Bio-Gemüse AV-AG en est un autre. Et si on compare la Bio Suisse des débuts avec celle d'aujourd'hui, on ne peut que se frotter les yeux d'étonnement au sujet du développement fulgurant qu'elle a connu en vingt-cinq ans. Elle avait été constituée dans le seul but fédératif de protéger le Bourgeon. Aujourd'hui, elle est une interlocutrice prise au sérieux jusque dans les plus hautes sphères de la Confédération. Croire que les plus récentes décisions vont faire revenir le calme serait une illusion. Il y a encore beaucoup à faire pour atteindre la vision de «La Suisse, Pays Bio» – si nous voulions autre chose nous ne serions pas crédibles – et pour que l'ensemble de notre société s'oriente d'après des principes écologiques. Dans quelques années, cette toute récente décision ne sera qu'un petit épisode sur un long chemin. Mais certainement pas un épisode sombre!

Werner Scheidegger, Madiswil BE

## Le bon foin du voisin

À propos de l'article «Affouragement bientôt 100 % bio pour les vaches?», bio actualités n° 9, novembre 2006.

» Cent pour-cent de fourrages bio grâce à la production contractuelle? Il me semble que le trait manque la cible. Les années normales, il est bien clair que le cheptel doit être nourri avec les fourrages de la ferme. Il y a cependant eu une succession d'étés secs et pluvieux qui ont laissé derrière eux de grands manques de fourrages dans les fermes purement herbagères. Les fermes avec grandes cultures sont plus flexibles et peuvent en cas de besoin agrandir la surface des dérobées fourragères. Les années 2003 et 2006 nous ont heureusement gratifiés d'un deuxième printemps en automne. Nous avons donc été protégés des scénarios de crise australiens, c.-à-d. les abbattages pour manque de fourrage. Si ce cas extrême devait se présenter, je ne voudrais pas devoir importer du foin bio de Tchéquie pour combler le trou. Je préférerais en effet – et de beaucoup – pouvoir utiliser avec mes propres machines les prairies extensives de mon voisin sans

bétail. Il est vrai que cette herbe n'est pas bio, mais elle est pour moi beaucoup plus écologique et doit de toute façon finir en compost d'une manière ou d'une autre.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

## On ne peut pas interpréter le Bourgeon n'importe comment

À propos de l'article «Importations avec le Bourgeon: quoi, combien, d'où ça vient?», bio actualités n° 9, novembre 2006.

» En tant qu'ancien collaborateur de Bio Suisse, j'ai participé moi-même dans les années nonante à la certification Bourgeon des produits étrangers. L'application des strictes exigences nées dans les conditions suisses était impitoyable. Vraiment. Mais c'était et ça reste juste encore aujourd'hui, car un label ne doit pas être interprété n'importe comment – au fait, même pas dans le cadre d'une (je n'en croyais pas mes yeux en lisant l'éditorial d'Eugen Oggenfuss dans le même numéro) «grande part d'autocontrôle» effectué par les producteurs Bourgeon! Je suis aujourd'hui un consommateur pur et dur de produits Bourgeon, et je suis heureux que l'assortiment qualitativement et quantitativement limité des produits Bourgeon suisses soit enrichi et complété par de bons produits étrangers. Cela me permet en effet de jongler entre la Coop, la Migros et le petit commerce pour avoir une alimentation presque 100 % bio dont tous les composants – un effet secondaire bienvenu pour un fan du Bourgeon comme moi – laissent de coquettes taxes de licences dans l'escarcelle de Bio Suisse! C'est un fait que les importations mettent à mal le caractère saisonnier de l'offre Bourgeon, mais je n'achète pas plus de tomates Bourgeon en hiver que d'autres produits farfelus qui remplissent les rayonnages de nos grands magasins. La responsabilité personnelle doit tout de même commencer quelque part.

Matthias Scheurer, Secrétaire syndical, Bâle



# hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader  
du commerce  
des œufs bio!



## Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

Visitez notre site internet: vous y  
trouvez des informations actuelles  
pour les clients et les fournisseurs!

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

kagfreiland

B I O  
SUISSE

AZB  
CH-5070 Frick

PP Journal  
CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

### Votre partenaire bio

#### Putzstart

Putzstart est spécialement formulé pour maîtriser les risques  
autour du vêlage.

**Votre potentiel d'économie grâce à Putzstart:**  
Un retour en chaleur évité: gain = CHF 300.-  
Un cas d'acétonémie en moins: gain = CHF 400.-

**L'investissement dans Putzstart:**  
100 kg par vache à la place d'un aliment starter habituel ne  
représente qu'un investissement de CHF 30.-.

**Vos avantages avec Putzstart**  
Diminution de la perte de poids  
en début de lactation.  
Maîtrise des risques d'acétonémie  
et d'infertilité.  
Bon démarrage de la lactation.

Nous vous conseillons volontiers:

Mühle Rytz AG  
3206 Biberen  
Tél. 031 754 50 00  
[www.muehlyrytz.ch](http://www.muehlyrytz.ch)  
[mail@muehlyrytz.ch](mailto:mail@muehlyrytz.ch)  
et votre conseiller  
régional



PROVIMI KLIBA



## Andermatt Biocontrol AG



### Pas encore en lutte par «Confusion» ?

Les produits pour la lutte par confusion  
auprès de:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 6 • CH-6146 Grossdietwil

Tél. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06

[www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch) • [sales@biocontrol.ch](mailto:sales@biocontrol.ch)



Antenne romande: M. Jeanrenaud • 079 632 35 63