

bioactualités

2/07

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MARS

Nouvelles perspectives pour l'école bio Page 4

Légère embellie sur le marché du lait bio Page 8

Des pros du journalisme parlent de Bio Suisse Page 13





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Iso-vitmin® Sels minéraux pour les exploitations bio

Notre nouvel assortiment, élargi

- 8732 Universal Natura perlé, équilibré
- 8733 Universal Natura granulé, équilibré
- 8735 Magvit Natura granulé, avec 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore

Seaux et pierres à lécher

- 8738 Seau à lécher Natura, avec 6 % Mg, 20 kg/pièce
- 8720 Pierre à lécher, avec 70 mg/kg sélénium, 12 kg/pièce
- 8721 Pierre à lécher, 17 % Ca, 6 % P, 12 kg/pièce

Nous vous conseillons volontiers:

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tél. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
et votre conseiller
régional



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
trouverez des informations actuelles
pour les clients et les fournisseurs!



www.hosberg.ch



LINUS SILVESTRI AG

Commerce de bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG natel 079 222 18 33
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'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



Solutions pour la protection des végétaux en viticulture



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil
Tél. 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch

Au-delà de la barrière du jardin

Nous nous occupons toujours volontiers de nous-mêmes. Cependant, la discussion sur le nouveau Concept directeur exige un débat approfondi sur l'idée même du Bourgeon. Un débat pour et avec les hommes et les femmes qui se tiennent derrière cette idée et qui travaillent avec et pour elle. Et c'est bien ainsi.

Et pourtant, que pensent vraiment de nous les gens qui vivent de l'autre côté



de la barrière de notre jardin? Quelle image se font-ils du Bourgeon, des paysans et paysannes bio? Quels sont à leur avis les vrais grands défis? Que veulent-ils nous donner pour la route qui nous mènera au nouveau Concept directeur? Nous

avons posé ces questions à cinq grands journalistes. Quelques-uns, mais pas tous, s'occupent presque tous les jours professionnellement de l'agriculture. Ils sont en outre des observateurs attentifs des changements de société, ils ont des enfants, vivent en couple et sont aussi des consommatrices et des consommateurs. Leurs contributions, que le lecteur trouvera dans ce numéro à la page 13, fourmillent d'idées, de propositions et de souhaits. Ils ne réinventent pas l'agriculture biologique, mais ils peuvent nous soutenir et nous confirmer dans notre travail.

Il n'a pas été nécessaire d'argumenter longtemps pour convaincre les rédactrices et rédacteurs de la «Wochenzeitung WOZ», de la «NZZ», du «Schweizer Bauer», du «Zeitpunkt» et de «L'Hebdo» de participer à cet échange: tous ont accepté spontanément d'écrire un texte exclusivement réservé au bio actualités.

Le Bourgeon et l'agriculture biologique sont présents dans les esprits et les cœurs des faiseurs d'opinion de ce pays. Laissons-les donc regarder dans notre jardin et risquons à notre tour – encore et encore – un œil par-dessus la barrière du jardin.

Jacqueline Forster-Zigerli,
Relations publiques de Bio Suisse

bioactualités



FORMATION

4 École bio: État des lieux

La formation de base est actuellement dispensée selon plusieurs modèles cantonaux différents, et il y a une formation pilote en Suisse allemande. Vue d'ensemble.

COMMERCE

5 Les magasins bio ont-ils besoin d'une certification?

6 Importations avec le Bourgeon

Troisième volet de la série: Les contrôles.

MARCHÉ

8 La demande de lait bio augmente...

... mais les prix à la production sont encore au plus bas.

PRODUCTION

10 Les défis des cultures d'oignons

Le FiBL présente les progrès réalisés dans le choix des variétés et la technique de culture.

BIO SUISSE

12 Concept directeur: Le débat est lancé

Le navire Bio Suisse vient d'être lancé. L'analyse des forces et des faiblesses est en cours, et la Conférence pour l'Avenir aura lieu le 21 mars.

13 Commentaires externes

Cinq grands journalistes suisses ont réfléchi à la condition et à l'avenir de Bio Suisse.

16 Assemblée des délégués du 18 avril

L'ordre du jour.

RUBRIQUES

17 Conseils

17 Impressum

18 Brèves

20 Agenda

21 Petites annonces

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Les élèves de la formation pilote en agriculture biologique, photographiés au LBBZ Schüpheim.

Photo: Stefan Heller

Tel un phénix, l'école bio renaît de ses cendres

En Suisse allemande, la formation de base en agriculture biologique comprend actuellement – avec plus ou moins de succès – différentes solutions cantonales et la formation pilote de Bio Suisse, de Demeter et du FiBL, qui apporte de nouvelles connaissances pour la réforme de la formation agricole, et à laquelle Bio Schwand promet un nouveau départ.

Le phénix est cet oiseau mythologique capable de brûler pour ensuite renaître de ses cendres. Passé comme adage dans le langage courant, il symbolise quelque chose qu'on croyait perdu mais qui revient avec un nouvel éclat, ce qui semble bien être le cas du centre de formation du Schwand à Münsingen.

Plusieurs cantons transmettent aux futurs agriculteurs un bagage en agriculture biologique. Ceux qui font une année d'apprentissage dans une ferme biologique reconnue et qui prouvent leurs connaissances dans ce domaine lors de l'examen de fin d'apprentissage peuvent recevoir un CFC d'«Agricultrice / Agriculteur avec spécialisation en agriculture biologique». L'octroi de ce titre montre que cette spécialisation n'est plus contestée dans la formation agricole.

En tant qu'organisme professionnel reconnu par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT), Bio Suisse s'engage depuis longtemps en faveur d'une véritable formation en agriculture biologique. En plus des formations intégrées proposées par diverses écoles d'agriculture, les cours suivants donnés dans le cadre de la formation de base débouchent sur l'obtention d'un CFC:

- Formation en agriculture biologique dans des classes séparées au Plantahof (GR)
- Formation supplémentaire en agriculture biologique (en cours d'emploi) au Strickhof (ZH)

- Formation pilote pour la réorientation de la formation des agriculteurs et agricultrices avec spécialisation en agriculture biologique dans les cantons AG, BL et LU

Un engagement fédéraliste

Il est réjouissant que plusieurs cantons développent des initiatives dans le domaine de la formation en agriculture biologique. Les Grisons caracolent en tête, et leur formation dans des classes spécifiquement bio, qui marche bien, est très appréciée par les élèves, les professeurs et les maîtres d'apprentissage, qui la soutiennent d'ailleurs activement.

Douche froide avec la situation dans le canton de Berne: le projet de l'Informa Rütli d'enseigner l'agriculture biologique dans des classes séparées a buté sur le manque de demande. Pas d'euphorie non plus au sujet de la participation à la formation pilote nationale réalisée avec les cantons d'Argovie, de Bâle-Campagne et de Lucerne par Bio Suisse, Demeter et le FiBL avec le soutien du Fonds Naturaplan de la Coop.

Bio Schwand, un nouvel élan

Le projet Bio Schwand est aussi synonyme de nouvel élan pour la formation en agriculture biologique! Si tout marche bien, la formation pilote pourra en effet se transformer en enseignement régulier dispensé au Schwand à Münsingen. L'idée de se retrouver avec des entreprises bio de transformation, de commercialisation et de restauration et avec un projet de reconversion de l'entreprise agricole ouvre en effet de nouvelles perspectives pour une école bio en Suisse allemande. Le soutien engagé de l'association des Bärner Bio Bure est lui aussi très réjouissant.

Grâce à la bonne collaboration avec la formation en biodynamie, qui s'est déjà établie dans les locaux du Schwand, la formation peut être dispensée chaque année. Après le FiBL, qui prospère dans l'ancienne école d'agriculture de Frick, un autre

phénix bio est-il en train de renaître des cendres d'un centre de formation agricole désaffecté? La réforme de la formation agricole de base actuellement en cours est marquée par une volonté obstinée de conserver le système actuel. La nouvelle loi sur la formation professionnelle, à laquelle l'agriculture est soumise elle aussi, est exigeante. La formation pilote a permis d'acquérir d'importantes connaissances sur les changements qu'elle implique.

La formation a besoin de liberté d'action

Deux facteurs seront d'une importance décisive pour l'avenir de l'agriculture biologique en Suisse: le succès commercial et l'enthousiasme des professionnels.

Le point fort de l'agriculture biologique est son orientation d'après l'essence même du sol, des plantes, des animaux et des hommes. Nous avons des concepts meilleurs à opposer à la toute-puissance des aspects économiques personnifiés par l'exigence d'augmenter continuellement la productivité et la rationalisation du travail en ayant des entreprises agricoles toujours plus grandes. Ces concepts ne sont pas encore arrivés à maturité, il faut continuer de les développer dans la formation, mais aussi et même surtout par la collaboration avec les transformateurs, les commerçants et les consommateurs. Il nous faut pour cela une bonne liberté d'action au sein d'un environnement créatif et biologique – Bio Schwand.

Et les autres, alors?

Gageons tout de même que ce centre ne sera pas le seul et que d'autres régions linguistiques auront la possibilité et le courage de rassembler leurs forces pour forger l'avenir en sachant identifier, dynamiser et regrouper les synergies entre toutes les forces intérieures et extérieures du mouvement bio. Car elles existent.

Robert Obrist, Service de la formation de Bio Suisse



Photo: Anet Spengler

La certification des magasins bio – pour des prunes?

De plus en plus de magasins bio se font certifier. L'effort est compensé par un avantage pour le marketing et la qualité, disent les précurseurs. Cet exercice administratif n'est cependant pas légalement obligatoire.

Même si «Yardo» sonne bien, son créateur Albert Keel admet que «Yardo pourrait aussi être le nom d'un magasin de vélos.» Et le fait que ce n'est qu'avec le sous-titre «der super Biomarkt» («le super marché bio») qu'on comprend que Yardo s'occupe de produits bio n'est pas le moindre des arguments qui ont poussé Keel à la certification. «Vu que nous n'avons que peu de fournisseurs et que nous ne vendons que des produits certifiés, l'effort était modeste.»

Maintenant, un grand logo du certificateur IMO (l'Institut für Marktökologie) resplendit dans la vitrine: «Nos principaux concurrents sont la Migros et la Coop. Avec une certification et le message de ne vendre que du bio, le commerce spécialisé peut se démarquer», dit Keel, qui recommande très chaudement la démarche à ses collègues.

Ida Herter, la propriétaire du «s'Drüegg» à Wädenswil, a aussi reçu son certificat il y a deux mois. «Voilà vingt-trois ans que nous faisons nos propres mélanges de müsli, que nous emballons nous-mêmes des fruits secs et que nous imprimons nos propres étiquettes. Avec la nouvelle teneur de l'Ordonnance bio, cela n'aurait plus été possible sans certification», explique Herter, qui veut aussi investir dans la crédibilité. Et de souligner: «Nos points forts sont la qualité et les spécialités.»

«Les plus grands vont le faire»

«Yardo» et «s'Drüegg» ont été certifiés par IMO, et huit autres devraient les rejoindre d'ici à fin 2007. «Le processus d'introduction d'une assurance-qualité interne adéquate dans les magasins dure deux à trois ans», explique Sigrid Alexander, la responsable de la certification chez IMO. Cette démarche a aussi révélé aux responsables des points faibles et des possibilités de solutions dont ils n'avaient pas conscience jusqu'alors.

IMO facture un forfait de 1000 francs aux petits magasins qui ont suivi une des formations spéciales proposées par la so-

ciété et qui tiennent jusqu'à 1000 articles. Sur la base d'une formation intensive en petits groupes, les commerçants épiluchent leur assortiment à la recherche des points faibles tout en préparant leurs documents pour la certification. Le pronostic d'Alexander: «À moyen terme, quelque 50 magasins biologiques suisses qui font eux-mêmes de l'importation ou de la transformation se feront certainement certifier.»

«De l'administration inutile»

Le deuxième plus grand certificateur du monde doute que cet effort en vaille la peine: «bio.inspecta ne fait pas de promotion active pour ce type de certification», dit Regula Bickel, la responsable du département de la transformation et du commerce national et international.

«La certification représente un très gros travail pour un magasin. Tout ce qui est vendu en vrac doit être recensé par une balance spécialement programmée pour permettre la vérification des flux des marchandises», fait ainsi remarquer Bickel. Cela comporte bien sûr l'avantage de connaître à tout moment les quantités vendues de chaque produit, mais, pour profiter de cet avantage, il faudrait avoir un coûteux système de gestion des stocks.

Bio Suisse est du même avis: «Ce genre d'administration inutile n'est pas recommandable», dit sa porte-parole Jacqueline Forster.

L'emballage des müsli est aussi possible sans certification

Le commerce de détail fait effectivement partie des exceptions prévues par l'Ordonnance bio et n'a donc pas besoin de certification. «Même les grands distributeurs, qui vendent par exemple de l'emmental bio et non bio dans les mêmes vitrines à la coupe, n'ont pas l'obligation de se faire certifier», explique Nadine Degen de l'Office fédéral de l'agriculture.

L'application de l'Ordonnance bio est comme chacun sait du ressort des laboratoires cantonaux. Le chimiste cantonal

soleurois Peter Kohler, qui s'occupe du secteur bio au sein de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS), explique ce à quoi l'inspection des denrées alimentaires fait attention. Le principe est radicalement l'inverse de celui de la grande distribution, où les produits bio sont spécialement étiquetés: «Les magasins bio ont parfaitement le droit de vendre aussi des produits conventionnels, mais ces produits doivent être déclarés expressément comme «non bio.»»

Si des fruits secs en vrac sont emballés et étiquetés ou mélangés à des flocons pour faire des müsli dans les magasins eux-mêmes, il n'y a selon Kohler pas besoin de certification tant que l'assortiment ne comprend pas de produits conventionnels comparables et tant que les produits ainsi emballés ne sont vendus que dans le magasin en question. Comme le montre bien l'affirmation d'Ida Herter («s'Drüegg»), la branche nage en pleine ignorance à ce sujet.

Pieter Poldervaart



Le supermarché bio «Yardo» de St.-Gall est certifié, et son créateur Albert Keel recommande la démarche à tous les magasins bio pour des raisons de crédibilité, mais cette certification n'est pas légalement obligatoire.

Importations avec le Bourgeon: Qui contrôle quoi et comment?

Troisième épisode de notre série sur la labellisation Bourgeon des produits importés: Combien d'entreprises agricoles veulent être reconnues par Bio Suisse, combien l'obtiennent? Le bio actualités montre sur la base de quels contrôles et de quels critères la reconnaissance Bourgeon est octroyée à l'étranger.

Le département des importations de Bio Suisse vérifie actuellement chaque année la conformité de quelque 1500 entreprises étrangères: Respectent-elles le Cahier des charges de Bio Suisse? Peut-on les accepter comme fournisseurs de produits Bourgeon importés? C'est la CLI (Commission de labellisation des importations) qui est responsable de ce travail et de l'assurance-qualité.

Sur ces 1500 entreprises, environ 80 % sont déjà reconnues et 20 % ont déposé une première demande de reconnaissance. La majorité (71 %) sont des entreprises de production agricole, un bon tiers est formé d'entreprises agroalimentaires et commerciales, et le reste (3 %) concerne des projets de cueillette de plantes sauvages.

Toute la filière est contrôlée

Pour toute entreprise étrangère qui veut fournir des produits qui seront vendus en Suisse avec le Bourgeon, Bio Suisse commence toujours par vérifier si elle respecte le Cahier des charges. Pas seulement au niveau de l'agriculture, mais aussi de tous les secteurs en aval. C'est donc toute la chaîne de production, de transformation et de transport qui est contrôlée. C'est en effet

la seule possibilité d'éviter les mélanges au cours des opérations de transbordement ou de transformation.

La vérification du dossier d'une entreprise étrangère se fait toujours sur demande d'un importateur suisse. L'importateur doit conclure avec Bio Suisse un contrat de licence Bourgeon et payer une taxe de vérification. Toutes les entreprises ainsi examinées reçoivent une décision écrite avec les éventuelles conditions qui doivent être remplies d'ici au prochain contrôle.

La reconnaissance par Bio Suisse d'une entreprise étrangère, aussi appelée reconnaissance Bourgeon, ne lui donne ni le droit d'utiliser le Bourgeon ni la garantie que ses produits peuvent être commercialisés avec le Bourgeon.

Le Bourgeon n'est en effet réellement octroyé que lors d'une deuxième étape. Ce n'est que si l'importation envisagée ne tombe sous le coup d'aucune des restrictions d'importations décidées par Bio Suisse que l'importateur reçoit l'attestation Bourgeon spécifiquement établie pour un lot donné d'un produit donné. Les restrictions d'importation sont par exemple l'interdiction du transport par avion ou l'interdiction d'importation lorsque l'approvisionnement suisse est suffisant.

Déferlante de formulaires et contrôle aussi pour les entreprises étrangères

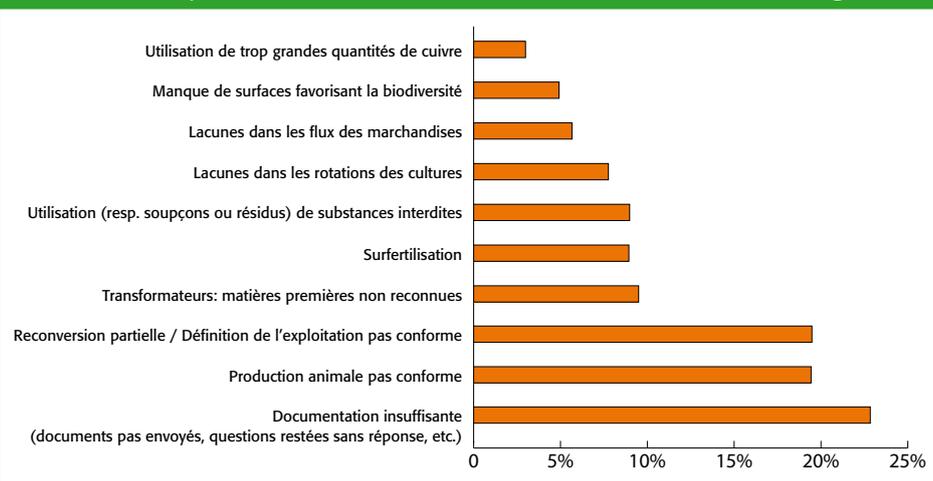
Pour qu'une demande de reconnaissance Bourgeon puisse être traitée, Bio Suisse exige de nombreux documents. Pour les entreprises agricoles, il faut une check-list spéciale de Bio Suisse plus le rapport de contrôle, le certificat, les conditions imposées par l'organisme de contrôle et le plan d'assolement. Pour les premières demandes, il faut encore ajouter un plan de l'entreprise et le rapport de contrôle de l'année précédente. La check-list de 8 pages passe en revue tous les points sur lesquels les directives Bourgeon sont plus strictes que celles de la norme légale en vigueur pour l'entreprise concernées (p. ex. Bio UE, NOP). La check-list doit être remplie et signée par le chef d'exploitation, signée par le contrôleur et attestée par l'organisme de contrôle.

De telles check-lists existent pour les projets de cueillette de plantes sauvages, pour les entreprises agroalimentaires et commerciales, pour la certification des groupements des producteurs et pour les exploitations spéciales, p. ex. viticoles ou piscicoles.

La CLI a développé en plus de la réglementation générale de Bio Suisse divers outils complémentaires pour le traitement des demandes de reconnaissance déposées par les entreprises étrangères. Au niveau de Cahier des charges, ce sont les «Dispositions d'application et bases décisionnelles de la CLI», qui résument les exigences spéciales pour les entreprises étrangères comme p. ex. les règles concernant l'utilisation de l'eau dans les régions arides, la conservation des forêts primaires ou le contrôle des coopératives de petits paysans dotées de systèmes internes de contrôle.

La CLI édicte aussi le règlement des sanctions spécifiques pour les entreprises étrangères, un document intitulé «Conditions et sanctions pour l'étranger». Vu qu'il n'est pas possible d'appliquer à

Motifs de rejet des demandes de reconnaissance Bourgeon



En 2006, 118 demandes de reconnaissance sur 1645 (7 %) ont été rejetées.

l'étranger des sanctions intermédiaires comme les amendes ou les points négatifs, les entreprises sont relativement vite exclues ou non reconnues. Une bonne information préliminaire sur les conditions de reconnaissance des entreprises étrangères a permis ces dernières années de faire baisser la proportion de décisions négatives de 16% (2001) à 7% (2006).

La CLI applique le Cahier des charges de Bio Suisse selon le principe de l'équivalence et non de la similarité. Vu que le Cahier des charges de Bio Suisse a été développé pour les producteurs biologiques suisses, il ne peut pas être appliqué tel quel aux conditions climatiques, familiales ou agropolitiques p. ex. de la République Dominicaine ou de l'Inde (cf. à ce sujet le bio actualités 1/07, p. 14).

Les entreprises étrangères travaillent selon les normes bio de l'UE, les directives bio légalement en vigueur dans leur pays ou le cahier des charges de leur fédération bio. Elles subissent un contrôle bio annuel effectué par une organisation locale ou internationale de contrôle.

Dans des pays comme le Ghana, le Maroc ou la Chine, il n'y a pas encore d'organisations locales de contrôle bio, et ce sont des entreprises internationales de contrôle et de certification comme IMO, BCS ou Ecocert qui font ce travail. Toutes les sociétés de contrôle doivent être agréées comme organismes de contrôle et de certification selon des normes internationales reconnues (p. ex. ISO65).

La reconnaissance simplifiée reste l'exception

90% des entreprises étrangères subissent de la part de Bio Suisse une vérification annuelle de leur conformité au Cahier des charges du Bourgeon. Deux organismes de certification, bio.inspecta et FVO/ICS (USA), ont passé avec Bio Suisse un contrat qui leur permet d'établir eux-mêmes la reconnaissance Bourgeon pour les entreprises qu'ils contrôlent.

Le deuxième cas spécial est ce qu'on appelle la reconnaissance directe des fédérations étrangères d'agriculture biologique: la CLI vérifie que leurs directives sont équivalentes à celles de Bio Suisse. Si c'est le cas, tous leurs membres sont considérés comme reconnus par Bio Suisse pour leurs produits végétaux. De telles conventions existent avec les fédérations allemandes Biokreis, Bioland, Demeter, Gää et Naturland, et avec la fédération autrichienne Bio Austria.

La reconnaissance directe est aussi un moyen de favoriser l'affiliation à une

fédération bio et les importations en provenance des pays les plus proches de la Suisse. Malheureusement, ces reconnaissances directes sont impossibles avec la France ou l'Italie parce qu'aucune fédération n'a réussi à y établir un cahier des charges propre.

Pourquoi tant d'efforts?

Les producteurs Bourgeon suisses ont exigé que les produits biologiques importés qui sont commercialisés avec le Bourgeon soient soumis à des directives

équivalentes. D'accord pour la concurrence, mais à condition de garantir l'égalité de traitement!

C'est ce qui différencie les produits Bourgeon importés des autres produits biologiques importés. Si on renonçait à octroyer le Bourgeon aux importations et donc à vérifier leur équivalence, la concurrence n'en serait pas diminuée et personne ne se soucierait plus de garantir aux producteurs suisses une véritable égalité de traitement...

Hans Ramseier, Bio Suisse; Markus Bär

Portrait d'une entreprise exportatrice: Produtos Naturais PLANETA VERDE Ltda., Lucélia, São Paulo, Brésil

Cinq fermes sont regroupées sous le beau nom de «PLANETA VERDE». Ce projet implanté dans l'état brésilien de São Paulo regroupe au total 425 ha, dont les 311 ha de la «Fazenda Jacutinga», qui comprend 20% de réserves forestières et marécageuses qui abritent de nombreuses espèces tropicales d'oiseaux ainsi que des *capivaras*, aussi appelés *cochons d'eau* ou *cabiais*, les plus gros rongeurs du monde, et des *antas* (tapirs).

Emile Lutz et Regula Baumgartner, lui émigré suisse et elle fille d'émigrés suisses, ont repris en 1978 le domaine de Jacutinga alors en pleine déconfiture et principalement consacré à la culture du café, devenue très difficile – au point de pratiquement disparaître de la région – à cause de divers ravageurs et maladies. Le programme national «Pro Alcool», remplaçant le café par la canne à sucre, vint à point nommé.

La ferme produit aussi des noix de coco à lait et des haricots noirs (l'aliment de base traditionnel du Brésil), et elle élève des bovins et des moutons.

Emile Lutz et Regula Baumgartner créent en 1987 la GmbH Planeta Verde et se lancent, en première mondiale, dans la production de sucre de canne bio en installant eux-mêmes une petite sucrerie dotée d'un petit moulin qu'il fallait approvisionner à la main.

Le premier client du premier producteur de sucre de canne complet bio a été la coopérative suisse Biofarm. Aujourd'hui, Planeta Verde distribue chaque année quelque 1200 tonnes de sucre de canne au Brésil, aux USA, au Japon, en Corée, en Suisse, en France, en Allemagne et

en Hollande. Planeta Verde emploie 125 personnes en période de récolte: 60 dans la sucrerie et 65 dans les champs. Pour Emile Lutz et Regula Baumgartner, l'engagement social est aussi important que l'engagement écologique: Planeta Verde soutient des projets de lutte contre la pauvreté, organise des camps de jeunes dans la ferme «Sitio Primavera de Jesus», où il y a des salles de conférences et de séminaires pour des rassemblements chrétiens ou pour des cours de promotion de la conscience écologique, un camping et des dortoirs pour 300 personnes. Et la ferme Jacutinga a sa propre équipe de football.

Les produits Planeta Verde sont reconnus par Bio Suisse depuis près de 20 ans. Qu'est-ce que cette reconnaissance représente pour le projet? Emile Lutz: «La certification Bio Suisse est une référence mondiale, et elle a facilité la certification Demeter et JAS.» mb



Photo: zVg

«Un matin, c'était en 1986, nous avons été frappés par le silence qui avait remplacé le chant des oiseaux, exterminés par les traitements contre le «bicho mineiro», un ravageur des caféiers. Nous avons alors décidé de nous reconvertir au bio. Les oiseaux revinrent bientôt en grand nombre, chaque année de nouvelles espèces, et le matin ils chantent joyeusement devant nos fenêtres.» Emile Lutz et Regula Baumgartner, pionniers du sucre de canne bio.

Petite brise favorable pour le lait bio

Grâce à une meilleure conjoncture, à la relance de la consommation qui lui est due et aux progrès des exportations bio, la demande de lait bio retrouve la croissance. Diverses activités de marketing soutiennent cette tendance. Les surplus ont diminué – à cause de la diminution du nombre de producteurs bio. Malgré l'amélioration de la situation, il est actuellement impossible d'augmenter les prix du lait bio.

Bonnes nouvelles du front du marché du lait bio: d'après les chiffres de la Fiduciaire de l'économie laitière (TSM), la demande a augmenté de près de 5 % l'année passée. Avec 8,5 %, la principale contribution à cette croissance est celle du fromage. Et la régression de la fabrication du beurre a heureusement pu être stoppée.

Ce développement positif est dû à plusieurs facteurs, dont les principaux sont l'amélioration de la conjoncture et la relance de la consommation. Viennent ensuite les diverses activités de marketing et les actions sur le beurre, qui commencent à porter leurs fruits. Les chiffres de la TSM indiquent malheureusement une régression pour le produit le plus important, le lait de consommation, ainsi que pour le yogourt.

Légère diminution de l'offre

L'offre de lait bio est à la baisse. Ce sera aussi le cas en 2007: par exemple, quelque 2 % des producteurs du Biomilchpool arrêteront la production de lait bio. Certains abandonnent complètement la production laitière, d'autres produiront désormais du lait conventionnel. L'examen du marché des quotas (droits de livraison) montre que la production de lait bio n'est que moyennement intéressante. La demande de quotas de lait bio est frileuse, et les prix des quotas du Biomilchpool sont actuellement inférieurs à un franc. On peut même louer à court terme des quotas pour 10 ou 15 centimes. Le manque d'enthousiasme des acheteurs de quotas est certainement aussi dû à l'incertitude qui règne au sujet de la future ordonnance sur le marché du lait.

à 3 centimes, comme pour le lait conventionnel. Les prix à la consommation sont par contre, toujours selon l'OFAG, restés stables.

Les projets de marketing portent leurs fruits

Ces deux dernières années, les six organisations du lait bio ont investi dans le marketing. Il a tout d'abord fallu chercher avec l'aide de la fabrique d'idées «Brainstore» des possibilités pour relancer les ventes de lait bio. De nombreuses idées avaient été formulées, mais peu d'entre elles ont été jusqu'à la réalisation. Un des effets positifs de l'exercice a été que la branche du lait bio a pris conscience de sa propre responsabilité, puis s'est structurée et s'est lancée dans le marketing avec beaucoup d'engagement.

La Commission technique Lait de Bio Suisse a en outre élaboré un plan marketing pour l'année laitière 2006/2007. Toutes les organisations du lait bio ont apporté des projets, des mesures ou des idées possibles. C'est ainsi par exemple qu'est née – sous la responsabilité du Biomilchpool GmbH – l'idée de faire certifier le lait Bourgeon aussi selon d'autres cahiers des charges.

En 2007, une centaine de milliers de kilos seront vendus en étant certifiés conformes au cahier des charges de l'organisation anglaise d'agriculture biologique «Soil Association». Fait réjouissant: l'ensemble de cette quantité part à l'exportation et peut donc être considérée comme une expansion du marché.

Ces produits intermédiaires spécialement certifiés (poudres de lait) étaient jusqu'à maintenant importés par exemple pour l'industrie chocolatière – et maintenant ils sont produits avec du lait suisse. Des contrats sont aussi en passe d'être signés pour des produits certifiés selon d'autres normes, comme p. ex. le NOP, et les premières quantités devraient être transformées en mars 2007.

Ce qui a marché et ce qui a foiré

La situation insatisfaisante du marché du lait bio a provoqué une diminution des revenus, mais elle a aussi montré que les producteurs peuvent prendre le marketing en main avec succès.

Ça marche

- Informer les clients et le marché s'avère payant.
- Développer et réaliser des projets de marketing en collaboration avec les transformateurs et les détaillants s'avère efficace (actions sur le beurre, lancement de nouveaux produits, dégustations).
- Les normes de certification supérieures aident à conquérir de nouveaux marchés (Soil Association, NOP).
- Les projets d'exportation exigent beaucoup de temps et de moyens. Les actions entreprises et les premiers succès permettent d'être optimistes.

Ça foire

- Le déclassement prolongé du lait bio revient à combattre les symptômes sans se préoccuper des causes réelles (régression de la demande).
- Les affiliations obligatoires ont provoqué un important travail administratif pour les organismes de contrôles et les organisations du lait bio, et il est difficile de confirmer l'utilité de cette mesure.
- L'intervention peu ciblée de «Brainstore» n'a pas déclenché la percée espérée.

Dépression record pour les prix à la production

Le prix du lait bio suit la descente de celui du lait conventionnel. La baisse du prix du lait conventionnel est due au démantèlement des mesures étatiques de soutien du marché du lait, à la réduction des promotions à l'exportation ainsi qu'à l'ouverture des frontières. Le prix du lait bio a bien entendu aussi subi l'influence des énormes surplus de lait bio de ces dernières années – séquelles d'une production laitière biologique qui n'a pas su tenir compte de la demande.

La légère augmentation de la demande de lait bio n'a pas réussi à influencer positivement les prix à la production. Le printemps passé, selon l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), la différence entre le prix bio et le prix conventionnel n'était plus que de 6,3 centimes. En novembre 2006, la différence est remontée à plus de 10 centimes. Même si toutes les organisations du lait bio n'avaient pas encore terminé leurs négociations au moment de la clôture de rédaction, on peut s'attendre pour 2007 à une baisse du prix du lait bio de 2



Photo: Urs Niggli

La branche suisse du lait bio présente le Bourgeon et les fromages qui le portent à la foire BioFach de Nuremberg pour ouvrir de nouveaux marchés.

Le commerce de détail s'y met aussi

La collaboration avec le commerce de détail, entre autres avec la Coop, a aussi été fortement intensifiée: c'est ensemble que de nombreuses actions supplémentaires sur le beurre ont été mises en place. Ces actions ont induit d'importantes augmentations des ventes suivies d'une fidélisation prouvée, des produits bio ont été améliorés, de nouveaux produits ont été créés.

Pour l'année 2007, des mesures supplémentaires ont été prévues en automne 2006 déjà: la planification des actions a été déterminée en fonction de la saisonnalité de la production laitière (entre autres pour la première fois une action sur le lait UHT), diverses actualisations des produits ont été initiées et un concours pilote a été placé sur les bouteilles de lait pasteurisé (lait bio de la région) pour promouvoir spécifiquement les ventes de lait pasteurisé. La planification prévoit aussi des dégustations dans les magasins et en de nombreuses circonstances. En plus de ces activités, le commerce bio spécialisé a investi dans la vente de fromage, et de nombreuses initiatives des transformateurs ont donné un nouvel élan à l'écoulement des produits bio.

Relance des exportations

Après la première présentation de fromages bio à la BioFach de Nuremberg en 2005 par le Biomilchpool (en collaboration avec la SFFM et la société Schwyzzer

Milchhuus), ce projet a été repris par la CT Lait. Une décision commune a été prise: participer en 2006 à trois foires internationales et à l'Olma de St.-Gall. De bons contacts ont pu être noués et transmis, et les premières exportations de fromages bio sont lancées.

Ces exportations auraient certes pu représenter des quantités plus importantes, mais les fromagers manquent souvent du temps nécessaire au suivi systématique des dossiers de prospection. Les organisations du lait bio ont donc décidé pour 2007 de participer à deux foires seulement et d'investir dans un meilleur suivi. Daniel Jaccard, de Prokana, et Markus Johann, l'ancien directeur de Biofarm, ont reçu le mandat de suivre les contacts réalisés lors des foires.

Le Biomilchpool a en outre pu conclure un important projet d'exportation dans le domaine du lait d'industrie, et d'autres projets sont en phase de développement. Cette expansion reflète la forte demande générale de produits bio dans l'espace européen.

Projets régionaux

Depuis le 1^{er} mai 2006, les six organisations du lait bio sont individuellement responsables d'administrer les fonds de marketing et de décider comment les utiliser. Cela a permis de développer divers projets régionaux. Nombre de ces projets sont présentés préalablement à la CT Lait pour éclaircir les possibilités de cofinancement avec d'autres organisations, ce qui

permet aussi d'éviter les redondances. En effet, certains projets qui ont bien marché dans une région peuvent être repris tels quels dans d'autres régions.

La fin du centime pour le déclassé

Jusqu'à la fin de l'année laitière en cours, les organisations du lait bio qui ne font pas de déclassé versent encore trois centimes pour financer le déclassé des surplus. Cette retenue sera supprimée dès le 1^{er} mai 2007, et un chapitre fortement controversé de l'histoire du lait bio sera clos. Désormais, chaque organisation assumera elle-même les déclassés éventuels. Il n'y aura donc plus de retenues générales sur le prix du lait pour les actions de déclassé et de délestage. La retenue pour les projets de marketing sera quant à elle réduite d'un demi centime.

Le Biomilchpool en progression

Grâce aux faits mentionnés ci-dessus, le Biomilchpool a pu augmenter ses ventes bio de 7 % au cours de l'année civile 2006 tout en gagnant des parts de marché. En même temps, deux groupements de producteurs ont quitté le Biomilchpool pour commercialiser leur lait depuis l'année passée par ZMP et Cremo. La proportion des ventes bio a donc pu augmenter, ce qui a directement influencé le prix du lait. Malgré de petits déclassés, tout le lait a pu être payé au prix bio depuis l'automne passé.

Heinz Minder, Biomilchpool

Oignons: faut-il les semer, les repiquer, les planter?

La culture biologique des oignons est délicate, et elle exige de bonnes connaissances spécialisées. Ces cinq dernières années, cette culture était l'un des points centraux du programme de recherches maraichères du FiBL. Les progrès obtenus concernent surtout la technique de culture et le choix des variétés.

La lutte contre les mauvaises herbes est un point central dans les cultures biologiques d'oignons. Vu qu'elle est plus facile dans les cultures repiquées que dans les semis directs, le repiquage a été très souvent préféré. Il n'y a cependant que peu de variétés qui conviennent pour le repiquage.

La plantation de jeunes plantes d'oignons est une alternative au repiquage qui a l'avantage de permettre de combiner les avantages des caractéristiques des variétés utilisées en semis direct (tolérance au mildiou, meilleure résistance de la pelure) avec la simplification du désherbage apportée par le repiquage. Le risque de transmission des maladies par les plants est en outre plus faible avec les oignons à planter qu'avec les oignons à repiquer.

Comparaison des trois méthodes

Les trois méthodes de mise en place ont été systématiquement comparées au cours des deux années (2004 et 2005) d'essais effectués chez le producteur bio Samuel Lüscher à Holziken AG (cf. graphique 1). En plus du rendement et de l'état sanitaire des oignons, nous avons aussi comparé en particulier les coûts des plantations et des



La culture des oignons est délicate en bio. De nombreuses difficultés doivent être maîtrisées jusqu'à la récolte, comme par exemple les méthodes de plantation et de culture ainsi que le choix des parcelles et des variétés, mais aussi le désherbage.

semis (matériel de multiplication et travail) ainsi que les coûts du désherbage.

Pendant ces deux années, c'est la variante «oignons repiqués» qui a fourni les meilleurs rendements, mais aussi les plus fortes proportions d'oignons trop gros (> 70 mm). La variante «plantation de jeunes plantes» a permis d'économiser près de 200 heures de désherbage manuel à l'hectare par rapport au semis direct, et, la technique de sarclage de la ferme s'étant révélée idéale pour ce procédé, il a fallu encore moins de temps pour le désherbage de la variante «oignons repiqués».

Nous avons en même temps testé des variantes de simplification du désherbage pour les semis directs. Il a été possible d'économiser chaque année entre 230 et 320 heures de désherbage manuel à l'hectare en faisant un passage au brûleur à gaz. Couvrir le sol avec un non-tissé jusqu'au désherbage au brûleur a certes permis de favoriser la germination des mauvaises herbes, mais cela n'a pas eu d'influence sur le désherbage manuel.

Avec une densité de 6 à 7 plantes par motte pressée de 3 cm et une distance de plantation de 30 x 30 cm, variante supplémentaire que nous avons testée au cours de la deuxième année suite à des expériences faites en Bavière, le rendement était un peu plus faible qu'avec le procédé standard (3 à 4 plantes, 30 x 15 cm), mais les frais d'achat des plants étaient deux fois plus bas – et seulement de 4 % plus élevés que pour les oignons à repiquer. Ce système a fait ses preuves, surtout comme alternative aux oignons à repiquer lorsque la quantité et la qualité ne sont pas suffisantes, comme c'était le cas au cours de cette saison.

Quelle variété choisir?

Le choix de la variété est très important pour la réussite de la culture. Le groupe dit des «Rijnsburger précoces» est particulièrement intéressant. Ces variétés sont, comparées aux types américains qui sont normalement cultivés en Suisse, plus to-

lérantes envers le mildiou, mais aussi de maturité plus tardive. Les essais variétaux ont fait ressortir les variétés Barito F1 (Seminis), Hyfort F1 (Bejo) et Summit F1 (Bejo) comme étant bonnes en bio. L'aptitude au stockage et la résistance de la pelure de ces variétés satisfont aux exigences de qualité.

Les types américains et intermédiaires sont certes plus sensibles au mildiou, mais, sur plusieurs années, leur croissance plus rapide leur a permis d'atteindre des niveaux de rendement semblables à ceux des Rijnsburger. Ici, la meilleure variété est Tamara F1. La variété Lorenzos F1, souvent utilisée dans les cultures conventionnelles, a moins bien réussi. Par rapport aux autres variétés, la résistance de la pelure était moins bonne, et elle s'est avérée plus sensible à la germination.

Dans les essais, la meilleure variété multipliée en bio était Mustang F1. Si la forme de l'oignon joue un rôle négligeable dans la commercialisation (p. ex. en vente directe), les variétés non hybrides permettent aussi d'obtenir de bons rendements avec des semences bon marché (p. ex. Balaton).

En 2005, nous avons testé à deux endroits les variétés d'oignons à repiquer disponibles. Toutes les variétés connues ont fourni des rendements de même niveau. Jetset et la nouvelle variété Forum étaient nettement plus précoces que Centurion et Setton. La qualité du matériel à repiquer a fortement influencé le rendement. Nous avons deux provenances pour la variété Jetset, et la meilleure des deux a fourni un rendement supérieur de 100 kg à l'are.

Pas de plante contre le mildiou

Y a-t-il des extraits de plantes efficaces contre le mildiou? La réponse est vite donnée: non. De nombreuses séries d'essais ont été faites au FiBL et à d'autres endroits avec des produits naturels de traitement, mais cela n'a encore donné aucun bon résultat. Même le cuivre n'a souvent pas eu d'effet – et il n'est d'ailleurs pas homo-



Photos: Martin Koller

Les cultures d'oignons mises en place avec 6 à 7 jeunes plantes par motte et une distance de plantation de 30 x 30 cm se portent bien et sont – relativement – faciles à désherber.

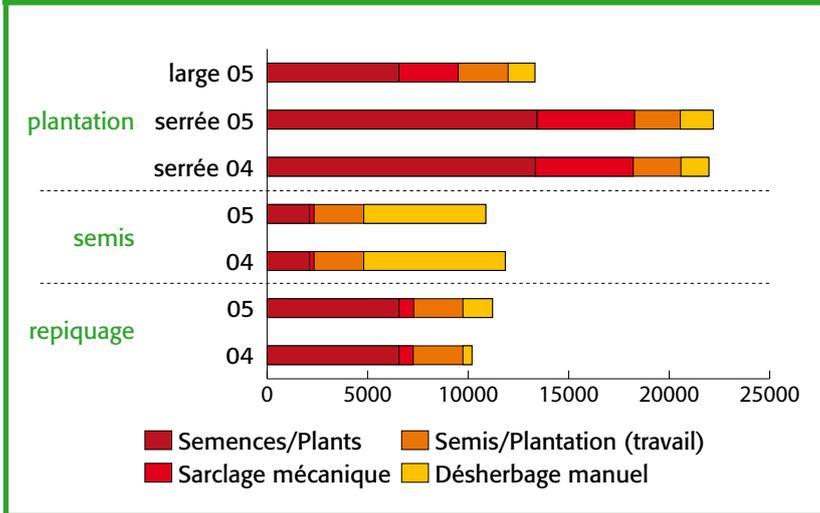
Le nouvel espoir s'appelle-t-il «BGS 236 F1»?

La nouvelle obtention «BGS 236 F1» est la première variété d'oignon adaptée à la Suisse et résistante au mildiou de l'oignon. D'après les premiers résultats d'un essai effectué en 2006 à l'Inforama Ins (Production Suisse Garantie), les oignons sont de bonne qualité marchande, comparable à celle de Tamara. Sa résistance a déjà été prouvée dans des essais bio effectués en Allemagne. Les premières semences d'essai de cette variété sont disponibles cette année, mais en quantité limitée. mk

La situation actuelle pour les oignons à repiquer

Il n'y a toujours pas assez d'oignons à repiquer bio conformes au Bourgeon. La CLA (Commission de labellisation agricole) a donc autorisé pour cette année l'utilisation de marchandise Bio UE. Vu qu'il n'y aura pas non plus assez d'oignons à repiquer Bio UE, nous recommandons de repiquer non pas des bulbilles mais des plants (jeunes plantes) d'oignons. Les oignons à repiquer suisses étant très demandés, les producteurs qui aimeraient en produire sont priés de s'annoncer à l'UMS. mk

Comparaison des coûts des systèmes de culture



Graphique 1: Coûts de plantation, de semis et de désherbage des oignons plantés (2005: deux distances), semés et repiqués pendant deux années d'essais. Les coûts supplémentaires dans les procédés avec plantation dépendent des performances des planteuses, et ceux du semis directs dépendent de l'importance du désherbage manuel.

logué en Suisse pour traiter les oignons bio. Des essais allemands ont montré qu'il y a moins d'infections avec de plus grandes distances de plantation (50 plantes au mètre carré au lieu de 90), mais cela augmente fortement le risque de récolter des oignons trop gros.

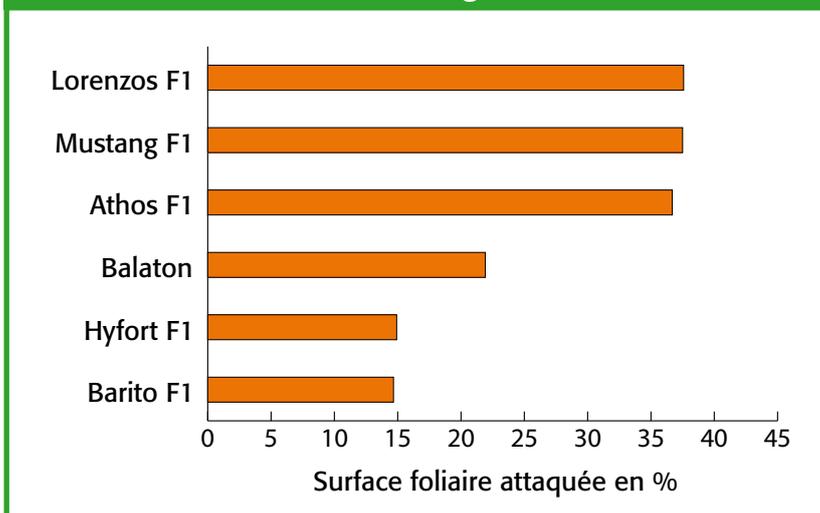
Il est important de désherber très soigneusement jusqu'à assez tard dans la culture. L'infection ne survient en effet souvent qu'à fin juin – début juillet. Si la culture est fortement envahie de mauvaises herbes à ce moment-là, les feuilles restent plus longtemps humides et sont donc plus sensibles. Comme d'autres maladies, ce cryptogame a besoin d'une forte humidité pour se multiplier.

C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les parcelles situées en lisière de forêt ou dans des cuvettes conviennent mal pour les cultures d'oignon. Après le choix des parcelles, le choix des variétés est le facteur le plus important pour la bonne santé de la culture. Les variétés résistantes peuvent offrir de nouvelles possibilités (cf. encadré).

Martin Koller, FiBL

Nous remercions vivement tous les producteurs bio qui nous ont offert leur soutien pour ces essais: Samuel Lüscher, le Team Agrico-Brismatthof, Hansueli Müller, Othmar Berger, Peter Lüscher, Peter Merck, Bernhard Elmiger et Bruno Christen. Nous avons en outre reçu pour ces essais un précieux soutien financier du service de l'agriculture biologique du Canton d'Argovie (systèmes de culture) et du Fonds Naturaplan (variétés).

Sensibilité au mildiou de l'oignon



Graphique 2: Sensibilité au mildiou de différentes variétés d'oignons dans le procédé avec plantation de plants. La comparaison portait sur des variétés américaines et intermédiaires (Lorenzos, Mustang, Athos) et sur des variétés du type Rijsburger (Barito, Hyfort, Balaton).

Où voulons-nous diriger le navire Bio Suisse?

Le débat sur le Concept directeur est en cours, et le navire est pour ainsi dire déjà lancé: le Groupe de réflexion se penche sur l'analyse du contexte ainsi que sur l'état général actuel de la Fédération. La Conférence pour l'Avenir se déroulera le 21 mars déjà pour élaborer les idées qui serviront de base au projet de Concept directeur.

Les présidentes et les présidents des organisations membres de Bio Suisse et de ses différents organes se sont déjà mis au travail: dans une première étape de cette discussion pour le Concept directeur, le Groupe de réflexion discute l'analyse du contexte pour identifier les points forts et les points faibles de notre Fédération.

La Conférence pour l'Avenir suivra le 21 mars. Pour cet atelier de réflexion d'une journée entière, les paysannes et paysans bio qui ont répondu à l'appel publié dans le bio actualités 10/06 viendront prêter main-forte au Groupe de réflexion. La Conférence pour l'Avenir aura pour tâche de planter les premiers piliers solides: définir les points centraux du nouveau Concept directeur et en discuter les axes stratégiques.

Cesont bien sûr les délégués qui auront le dernier mot. L'objectif est d'adopter le nouveau Concept directeur lors de l'Assemblée des délégués du printemps 2008.

Un phare pour guider le navire

Le Concept directeur fixe les futures orientations stratégiques et définit les notions de valeur qui orienteront nos actions et notre conception de notre organisation faïtière. Le Concept directeur doit répondre à trois questions:

- Qui sommes-nous?
- Que voulons-nous obtenir, et qu'est-ce qui est important pour nous?
- Comment atteindrons-nous le but?

Le Concept directeur est donc une sor-

te de phare dont la fonction est d'orienter les actions des dirigeants de Bio Suisse et d'améliorer l'identification des membres. Le Concept directeur doit donc montrer à l'équipage où il doit diriger le navire.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Vous pouvez lire les résumés de la discussion qui se tient sur le forum internet sous www.bio-suisse.ch → Fédération → Forum de la Fédération. Si vous avez des questions ou des propositions pour la révision du Concept directeur, veuillez vous adresser à Christian Voegeli, tél. 061 385 96 27, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Vue d'ensemble du processus de révision du Concept directeur

	Où?	Quoi?	Qui?	Quand?
1/07	Forum internet	Discussion de l'analyse du contexte	Groupe de réflexion (Personnes assumant des fonctions dans la Fédération et les organisations membres)	
2/07		Discussion de l'analyse des points forts et des points faibles Questions de clarification; scénarios	Groupe de réflexion	
3/07	Conférence pour l'Avenir	Atelier de réflexion avec des paysannes et des paysans	Paysannes et paysans; personnes assumant des fonctions	21 mars
4/07	Assemblée des délégués	Information	Groupe de travail pour le Concept directeur	18 avril
5/07	Forum internet	Approfondissement des questions issues de la Conférence pour l'Avenir	Groupe de réflexion plus les participants à la Conférence pour l'Avenir	
6/07	Conférence des présidents	Discussion du projet de Concept directeur	Président-e-s des organisations membres et des commissions	13 juin
7/07	Dans les régions	Consultation Concept directeur	Organisations membres	
8/07	Forum internet	Discussion du Concept directeur	Groupe de réflexion plus les participants à la Conférence pour l'Avenir	
9/07				
10/07	Conférence des présidents	Discussion des questions clés	Président-e-s des organisations membres et des commissions	18 oct.
11/07	Assemblée des délégués	Décision sur les questions clés; Év. déjà adoption du Concept directeur	Délégués des OM de Bio Suisse	14 nov.
12/07		Épuration du texte du Concept directeur	Groupe de travail pour le Concept directeur	
1/08	Forum internet	Discussion si nécessaire; Adoption Concept directeur et Politique de la Fédération	Comité	
2/08				
3/08				
4/08	Assemblée des délégués	Adoption (ou renvoi) du Concept directeur	Délégués des OM de Bio Suisse	Avril

Commentaires des rédacteurs invités: Propositions pour le débat sur le Concept directeur

La rédaction du bio actualités, qui pensait qu'un regard extérieur serait le bienvenu, a demandé un commentaire personnel à quelques grands journalistes suisses. Bio Suisse change. Premièrement de toute façon, et deuxièmement à cause du processus de redéfinition de son Concept directeur qu'elle vient de lancer. À quoi en est Bio Suisse, quelle direction doit-elle prendre? Idées et opinions stimulantes de cinq professionnels du journalisme.

Une fédération paysanne en pleine évolution

Les paysans qui se sont promis aide et assistance il y a plus de sept-cents ans étaient tous de la même souche: des hom-



mes déterminés aux bras rendus puissants par les travaux des champs et de la ferme, au visage tanné par le soleil. Ils avaient un objectif, l'autodétermination. Plus tard, une autre population se joignit à cette fédération paysanne: noblesse campagnarde, citadines et citadins distingués, gens parlant des langues différentes. Ils ont déterminé ensemble leur destin et se sont donné des lois.

Il en alla de même pour Bio Suisse. Quelques familles paysannes avaient reconnu qu'il était nécessaire d'opposer d'autres concepts à la doctrine courante. Le petit groupe de conspirateurs des débuts s'est depuis longtemps mué en mouvement diversifié, s'est donné des règles, a ouvert la voie et a connu une forte croissance.

Tous deux – la Suisse et Bio Suisse – se demandent quelle direction prendre. À Bio Suisse, on se demande s'il faut supprimer des directives pour simplifier le travail ou s'il faut serrer la vis des exigences pour se positionner avec une

qualité encore plus haute. Faut-il encore plus de moyens pour le marketing afin de conquérir des marchés, ou en faut-il moins pour alléger la charge financière qui pèse sur les producteurs? Le principe de la globalité doit-il rester un principe intouchable de l'agriculture biologique, ou doit-on pouvoir remplacer les importations actuelles par du bio sectoriel? Des robots pilotés par satellite et sachant reconnaître automatiquement les plantes vont-ils s'occuper du désherbage, ou les citadins stressés viendront-ils soigner leur burn-out en arrachant les mauvaises herbes? Les prestations écologiques de la branche doivent-elles être rémunérées par le marché ou par l'État?

Seules les familles paysannes bio peuvent répondre à ces questions! Bio Suisse est une fédération démocratique. Abraham Lincoln disait à propos de la démocratie: «La démocratie, c'est le gouvernement du peuple, par le peuple, pour le peuple.» La question est maintenant celle-ci: Les paysannes et paysans bio ont-ils conscience de leurs droits? Apportent-ils leurs propres bonnes idées dans le débat, ou préfèrent-ils – par exemple dans le cas de la jungle des prescriptions – faire le poing dans la poche? La Suisse et Bio Suisse ne sont pas différentes l'une de l'autre sur ce point – on vous demande votre avis! Et votre voix peut changer les choses, l'histoire le montre bien.

Stephan Jaun, Rédacteur en chef adjoint du «Schweizer Bauer», Berne
www.schweizerbauer.ch

Il est encore temps de devenir humains

Comment pouvons-nous encore être paysans sans pratiquer une culture biologique, voire biodynamique? Comment



pouvons-nous continuer à empoisonner la terre de pesticides et de fongicides, sans nous rendre compte qu'en agissant ainsi nous courons à notre propre perte? Car c'est bien de cela qu'il s'agit. Produire et consommer des produits de culture biologique, ce n'est ni une affaire de mode, ni un luxe pour gens bien-pensants. C'est une question de vie ou de mort. Ni plus ni moins. Le vocabulaire est riche de sens. Tandis que l'«exploitant agricole» tire de la terre, considérée comme une chose sans vie, un maximum de produits destinés aux consommateurs, le «paysan» bio accompagne la nature vivante, dans son cycle vital de perpétuelle re-naissance, au profit de l'homme. Les générations futures, si nous leur offrons encore la possibilité d'exister, seront effarées de voir que nous osons préciser, sur nos emballages, que les poules circulent sur un «libre parcours» et qu'elles pondent bien «au sol». La norme, c'est l'enfermement. L'exception, c'est la liberté. Quelle aberration! L'authentique paysan bio nous redonne notre dimension de terriens, proches de l'humus et de l'humilité. La vraie, enracinée. Il nous

dit que notre civilisation «hors sol» n'a aucun avenir, car elle n'a aucun présent. Il observe et admire les lois subtiles des écosystèmes. Il a su recréer le lien organique avec la nature que l'homme mécanisé a perdu. Il ne s'agit pas seulement de protéger un environnement qui serait extérieur à nous: nous sommes, nous-mêmes, l'environnement! Entre les mondes minéral, végétal, animal et humain, toute rupture est signe de mort. Toute relation étroite est signe de vie. Je rêve, non d'une Suisse sans paysans transformée en mégapole bétonnée comme certains esprits enténébrés l'imaginent, mais d'une Suisse qui saurait encore cultiver la terre, avec des paysans qui la respectent pleinement, la vivifient, la fructifient. Il est encore temps, pour nous tous, de devenir humains.

Philippe Le Bé, «L'Hebdo», Lausanne
Chef de la rubrique économique

Bio Cool

Le très libéral «Eco-nomist» anglais ti-
trait en décembre – librement traduit –
«Acheter éthiquement correct nuit au



monde». L'éditorial et l'article de fond montraient aux lecteurs pourquoi le commerce équitable et la production bio provoquent exactement l'inverse de ce que les acheteurs de ces produits veulent en réalité. Vu que les rendements sont plus faibles

en agriculture biologique qu'en production conventionnelle, il faut logiquement cultiver davantage de surface pour obtenir les mêmes quantités. L'achat de produits bio favoriserait donc le défrichage de la forêt pluviale et la destruction de la végétation naturelle au profit de l'agriculture. L'espoir de rendre le monde meilleur grâce au panier de la ménagère est une illusion, écrivait l'«Economist».

On peut objecter ici qu'il n'y a de toute façon pas de forêt pluviale en Suisse, pas plus d'ailleurs que de production biologique de masse comme c'est parfois le cas dans d'autres pays. La forêt est en outre considérée chez nous par certaines personnalités comme une véritable menace pour le paysage suisse parce qu'elle s'étend. Il faudrait néanmoins tenir compte aussi chez nous de ce genre de critères, car ils montrent que la notion de bio n'est pas incontestable. En plus, la confiance des consommatrices et des consommateurs est toujours très fragile. Un article sur les salmonelles par ici, quelques images sanglantes sur la castration des porcelets par là – tout cela peut ébranler au plus haut point la sympathie que les consommateurs accordent depuis longtemps au bio.

Un seul moyen a fait ses preuves contre ces risques: la haute crédibilité de la marque Bio. Il ne servirait par exemple certainement à rien d'assouplir les directives de l'agriculture biologique. Une bonne dose de passion fait d'ailleurs aussi partie de la crédibilité. La réglementation technique de l'agriculture biologique ne doit pas supprimer l'idéalisme qui se cache dans cette forme de production. Faire de l'agriculture biologique uniquement pour avoir beaucoup de subventions ne plairait pas beaucoup au consommateur. Ceux qui achètent des pommes bio veulent aussi acheter en même temps un petit peu

de philosophie, et ils sont prêts à payer un peu plus cher pour cela.

Créer la crédibilité n'a rien de statique, c'est un processus dynamique. La crédibilité doit en effet pour ainsi dire être continuellement redéfinie. L'innovation est ici le mot magique. Nous vivons à l'époque du confort. À plus ou moins long terme, les carottes bio ne pourront plus générer telles quelles de nouveaux segments de marché. Les plus jeunes demandent donc des produits «plus cools». Il faut donc un «Bio Cool» pour combiner style de vie moderne et qualité biologique éprouvée.

Claudia Wirz, Rédactrice à la «NZZ», Zurich
www.nzz.ch

Je souhaite à Bio Suisse...

de savoir rester cohérent: Le Bourgeon doit continuer de n'être octroyé qu'à des fermes complètement



biologiques. Les fermes qui ne sont que partiellement bio édulcorent le concept bio. Avec un «bio light», impossible de refermer le cycle de la ferme.

... davantage de farine animale et moins de soja: Le fait que les cochons et les volailles bio mangent du soja d'Amérique du Sud alors qu'il y a là-bas des gens qui ont faim n'est pas correct. La farine

Dans le cadre de Mednat Expo 2007

Leader suisse des salons des médecines naturelles, du bien-être et de la santé.
du 28.03 au 01.04 à Beaulieu-Lausanne

AGROBIORAMA EXPO

Leader suisse des salons de l'agriculture biologique et des produits bio.

Heures d'ouverture:
mercredi..... 13-20h
jeudi..... 10-22h
ve-sa-di..... 10-19h



Prix d'entrée: CHF 13.-,
accès aux conférences inclus.
AVS/AI CHF 8.-,
enfants accompagnés
jusqu'à 14 ans gratuit.



Panorama national de la production bio

Conférences et débats: plate-forme d'échanges
pour les producteurs, les consommateurs et le public
www.mednatexpo.ch

Invité d'honneur

Bio Fribourg & Institut
Agricole de Grangeneuve

animale suisse qui pourrait passer dans l'alimentation des cochons et des volailles est actuellement détruite. Bio Suisse devrait s'engager en faveur de la levée de l'interdiction de la farine animale pour les volailles et les cochons – et expliquer aux consommateurs pourquoi la farine animale n'est pas toujours mauvaise.

... **d'accorder plus d'importance au commerce équitable** – pour qu'un jour tous les produits Bourgeon, aussi ceux qui viennent de l'étranger, méritent le label du commerce équitable.

Je souhaite aux paysannes et paysans bio ...

... **qu'ils se mêlent de politique** et regardent au-delà des frontières du pays, aient des échanges avec les paysannes et les paysans d'autres pays et s'engagent pour un monde solidaire.

... **qu'ils s'engagent pour une régionalisation de l'agriculture**. Au lieu de placer ses espoirs dans les marchés de l'UE et même d'encore plus loin, ils devraient réfléchir aux possibilités de renforcer la vente directe et les marchés régionaux. Cela permet aussi d'avoir de meilleurs prix.

... **qu'ils participent activement à la sélection végétale et animale** au lieu de la laisser aux entreprises semencières et aux organisations de sélection animale, et qu'ils s'engagent contre l'ingénierie génétique et le brevet du vivant.

... **qu'ils fassent sauter les répartitions traditionnelles des rôles**, que davantage de femmes deviennent cheffes d'exploitation et forment des apprentis, et que davantage d'hommes s'occupent aussi des travaux du ménage et du jardin.

Pour finir, je souhaite à Bio Suisse de devenir un jour superflue parce que toute l'agriculture sera devenue biologique – quand la future pénurie de pétrole fera renchérir les transports, les machines et les engrais chimiques, l'agriculture biologique ne sera pas seulement la méthode la plus sensée pour nourrir la Suisse, mais aussi la moins chère. Et aussi bien sûr le reste du monde.

Bettina Dytrich, Rédactrice à la «Wochenzeitung WOZ», Zurich
www.woz.ch

Bio et équitable – Notre chance contre le bio de l'UE

Le Bourgeon bénéficie d'une position unique sur le plan international. Dans aucun pays un label bio privé est si bien



connu des consommateurs, des producteurs et des autorités que le Bourgeon en Suisse. Mais cela restera-t-il le cas? Je ne le crois pas.

Le marché bio se développe actuellement surtout dans l'UE. La demande ne peut plus être satisfaite par les producteurs des fédérations traditionnelles, dont les directives sont très strictes. C'est pourquoi l'UE a, juste avant Noël, promulgué de nouvelles directives pour le Bio UE qui facilitent la production de denrées alimentaires dans les fermes conventionnelles ainsi que leur transformation industrielle. Il est à craindre que, sous la pression des prix qui règne dans le commerce de détail, le Bio UE s'imposera toujours plus sur le marché suisse où, surtout par les

nouveaux consommateurs bio, il est mis au même rang que le Bourgeon.

Se défendre contre le nivellement par le bas importé de l'UE pourrait s'avérer difficile pour le Bourgeon. Il règne dans le commerce de détail, comme du reste dans le reste de l'économie, des habitudes plutôt rudes que j'espère que les hommes et femmes sincères de l'agriculture biologique ne s'approprient ni ne devront s'approprier. Au lieu de commencer par se défendre si les grands distributeurs introduisent en grand le Bio UE et le refilent comme «Bio» aux consommateurs qui aiment le Bourgeon, ils devraient travailler déjà maintenant à un renforcement stratégique du Bourgeon: logo plus grand sur les produits, renforcement de la vente directe et de la présence sur les marchés hebdomadaire, amélioration de la communication des principes de base de la production sociocompatible. En effet, premièrement les aliments bio produits quelque part en Europe par de quasi-esclaves ne sont pas vraiment des produits bio, et, deuxièmement, la Suisse bénéficie, de par la structure de son agriculture et de par les directives déjà en vigueur, d'un avantage situationnel difficilement surclassable.

J'espère donc que le Bourgeon continuera sa croissance et devienne un arbre fort et conscient de sa propre valeur sans être dépendant de la bienveillance et des soins des grands distributeurs.

Christoph Pfluger, Éditeur du «Zeitpunkt»
www.zeitpunkt.ch

Semences biologiques et matériel de jardinage, littérature, analyses du sol ...
(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tél. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO SUISSE
Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

e-shop: www.biosem.ch

biosem

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
crivelliimbagg@hotmail.com

Renforcer le Bourgeon avec des compléments de la marque

Le 18 avril, 100 paysannes et paysans bio délégués par les 33 organisations membres de Bio Suisse se réuniront à Olten en Assemblée des délégués. Le tableau ci-dessous fournit une vue d'ensemble des points qui sont à l'ordre du jour. Les organisations membres et les délégués peuvent déposer des motions écrites concernant les points de l'ordre du jour.

Bio Suisse octroie depuis 1981 le label Bourgeon comme label de qualité, et cela doit rester comme ça. Bio Suisse est propriétaire de la marque collective suisse «Knospe», «Bourgeon», «Gemma» et «Bud» ainsi que du logo correspondant.

Le Comité veut maintenant renforcer le Bourgeon avec des compléments

de la marque, qui doivent être considérés comme une prestation supplémentaire optionnelle pour les preneurs de licences et les entreprises agricoles Bourgeon. Ces désignations complémentaires n'engendreront donc aucune contrainte supplémentaire pour les producteurs membres, mais elles offriront de nouvelles possibilités aux utilisateurs du label pour se profiler et pour faire progresser la prospection des marchés. Le Comité pense dans ce contexte p. ex. à la création d'un complément fermier pour la vente directe. On pourrait aussi penser à des compléments de la marque comme p. ex.

Montagne, Alpage, Gourmet, Produit régional, Neutralité climatique. La compétence pour l'introduction et l'élaboration des compléments de la marque doit être attribuée au Comté. Le Comité ancrera les exigences dans une ordonnance sur les compléments de la marque. Cela permettra de garantir la marge de manœuvre et la possibilité de réagir rapidement qui sont nécessaires pour l'avenir de la gestion de la marque. Cette démarche n'enlève rien à la souveraineté de l'Assemblée des délégués sur le label Bourgeon et sur le Cahier des charges de Bio Suisse.

Christian Voegeli,
Coordinateur de la Fédération Bio Suisse

i Prière d'adresser vos questions et vos propositions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 385 96 23, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 18 avril 2007

1	Points statutaires	
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 15 novembre 2006
1.3	Rapport 2006	Rapport sur l'année 2006 écoulée
1.4	Comptes 2006	Adoption du bilan et du compte de pertes et profits de l'année civile 2006, y. c. rapports de l'organe de révision et de la Commission de gestion.
2	Révision des statuts et autres décisions	
2.1	Concept pour l'utilisation des fonds PSL pour les mesures promotionnelles dans le secteur laitier	Le Comité présente à l'AD du printemps 2007 un concept qui fait ressortir comment les fonds PSL seront utilisés à partir de 2008 pour le secteur laitier. Ce mandat lui avait été donné par l'AD de l'automne 2006.
2.2	Écologie et Bourgeon: Motion de Bio Zürich und Schaffhausen	L'OM Bio Zürich und Schaffhausen (Bio ZH-SH) demande d'instituer un groupe de travail sur la question de l'écologie et du Bourgeon. Ce groupe de travail aura pour tâche de définir des critères détaillés pour l'octroi du Bourgeon, p. ex. en matière de transports ou de prolongement des saisons des produits Bourgeon par des importations.
3	Modifications des Cahiers des charges	
3.1	Directives pour la commercialisation: adoption du chapitre 9 du CDC et modification du règlement des CL	Les délégués décideront si un nouveau chapitre 9 «Directives pour la commercialisation» doit être introduit dans le Cahier des charges. Ce chapitre remplacerait alors le «Cahier des charges pour la commercialisation des produits Bourgeon» promulgué – avec une validité limitée dans le temps – il y a deux ans. L'objectif était alors d'imposer à toutes les fermes Bourgeon qui commercialisent du lait une affiliation obligatoire à l'une des six principales organisations du marché du lait bio pour pouvoir maîtriser les quantités de lait.
3.2	Introduction pour le 01.05.2007 du Bourgeon de reconversion pour la transformation, CDC art. 6.1.5	Avec le Cahier des charges et la pratique actuels, le lancement de nouveaux produits ne peut être facilité que par le biais d'autorisations exceptionnelles. Les dérogations manquent cependant de transparence envers les consommateurs et représentent un risque pour Bio Suisse. Le Comité veut donc créer la possibilité de lancer de nouveaux produits en leur octroyant le Bourgeon de reconversion. Cela signifie que les produits qui correspondent à l'Ordonnance bio mais qui ne satisferont pleinement aux exigences du Bourgeon que dans un délai d'un à deux ans pourraient être distingués par le Bourgeon de reconversion.
3.3	Compléments de la marque pour le label Bourgeon, CDC art. 6.1.1	Le Comité veut pouvoir offrir à l'avenir de nouvelles prestations aux entreprises agricoles Bourgeon et aux preneurs de licences. Il faut donc créer la possibilité de compléter le Bourgeon par des compléments de la marque. Cette possibilité doit être considérée comme une prestation pour les utilisateurs du label que cela intéresse. Cela n'instaurera aucune nouvelle contrainte pour les membres, et le Bourgeon en tant que le label de qualité n'en subira aucune atteinte.
3.4	Dénomination du miel, CDC art. 6.1.11	Conformément au Cahier des charges actuel de Bio Suisse, le miel des fermes Bourgeon ne peut être déclaré ni comme miel bio, ni comme miel Bourgeon. L'article 6.1.11 autorise uniquement de mentionner «Miel de l'apiculture Bourgeon». L'article 6.1.11 du Cahier des charges de Bio Suisse doit être abrogé purement et simplement, pour que le miel produit selon le Cahier des charges de Bio Suisse puisse être déclaré comme miel bio ou miel Bourgeon à partir du 1.1.2008.
3.5	Modification pour la vente directe, CDC art. 6.2.3 et 6.2.4	Depuis le 1.1.2007, la transformation fermière et le commerce de produits non biologiques sont expressément autorisés dans les fermes Bourgeon. Cette décision a été prise par l'Assemblée des délégués du printemps 2006, et l'art. 4.1.1 du Cahier des charges a été modifié en conséquence. Les spécialistes ne se sont toutefois pas aperçus que l'art. 6.2.3 du Cahier des charges aurait également dû être adapté. Il s'agit maintenant d'y remédier. De plus, l'interdiction de l'art. 6.2.4 du Cahier des charges de mettre en vente en parallèle deux qualités du même produit pose des problèmes aux fournisseurs des grands distributeurs dans sa formulation actuelle. Si un producteur fait contrôler la transformation, le commerce et la vente selon les conditions d'un contrôle pour preneur de licence, la vente en parallèle doit être possible.
3.6	Produits de nettoyage, CDC art. 5.6.1	Le Cahier des charges de Bio Suisse renvoie dans le chapitre concerné à une liste de produits de nettoyage pour la transformation et le commerce qui n'a jamais été établie. Le Comité et les Commissions de labellisation sont d'avis qu'il n'est pas utile de rédiger une liste générale des produits de nettoyage et que ce renvoi peut donc être supprimé dans le Cahier des charges.
4	Informations	
4.1	Départs de membres des organes élus	l'AD prendra congé des membres élus dans des organes de Bio Suisse et qui s'en vont.
4.2	Réforme structurelle: rapport sur la mise en place	Le Comité a appliqué la réforme structurelle décidée par l'AD de l'automne 2005 conformément au mandat qu'elle lui avait donné. Une information pour les délégués.
4.3	Révision du Concept directeur de Bio Suisse	Le Groupe de travail pour le Concept directeur institué par le Comité informe sur l'état du projet et sur la suite des opérations.

Les petits élevages doivent aussi contrôler les salmonelles

Question: J'ai 15 poules dont je vends tous les œufs dans une voiture au bord de la route. J'aimerais savoir si je peux les vendre comme œufs conventionnels pour ne pas devoir faire de contrôle des salmonelles. Je ne suis en effet en principe pas obligé de vendre mes produits comme produits bio. Je trouve que les analyses de salmonelles sont superflues pour un élevage de poules pondeuses aussi petit que le mien.

➤ Réponse: Les directives de production de Bio Suisse contenues dans le Cahier des charges et les règlements

doivent être respectées indépendamment du genre de commercialisation et de déclaration des œufs. Même s'ils ont moins de 20 poules, ceux qui vendent des œufs bio doivent faire analyser un échantillon collectif de fientes.

La seule exception concerne l'autoapprovisionnement: ceux qui ont moins de 20 poules et utilisent tous les œufs pour eux-mêmes ne doivent pas faire faire d'analyses de salmonelles. Toutes les autres fermes Bourgeon, si elles commercialisent leurs œufs, doivent prélever une fois par année un échantillon de fientes et le faire analyser pour vérifier l'absence de salmonelles (règlement «Aviculture»).

Pour les élevages à partir de 50 poules pondeuses, la loi impose une analyse des salmonelles aussi aux exploitations PER.

Ceux qui vendent des œufs Bourgeon doivent faire analyser les salmonelles

Le point 3.2 du règlement «Aviculture» stipule que toutes les fermes qui ont des poules pondeuses et vendent des œufs doivent faire analyser une fois par année un échantillon collectif de fientes. L'échantillon collectif de fientes sera prélevé de préférence lorsque les poules pondeuses sont âgées de 30 à 40 semaines.

Le mieux est de demander à votre vétérinaire l'adresse d'un laboratoire des environs qui fait des analyses de salmonelles.

bm

Blé fourrager sur les parcelles louées qui sont en reconversion

Question: J'ai une ferme Bio Suisse depuis dix ans. L'année passée, j'ai pu louer deux hectares de plus. En automne, j'ai semé du blé fourrager sur cette surface. Sur ma surface Bourgeon, j'ai semé entre autres 1,5 hectare de blé panifiable. D'après mon voisin, qui est aussi paysan Bourgeon, je dois aussi vendre le blé

panifiable de ma ferme Bourgeon avec le Bourgeon de reconversion. Est-ce que c'est vrai?

➤ Réponse: Non. Vous pouvez vendre votre blé panifiable avec le Bourgeon. Votre voisin a cependant en principe raison: normalement, en cas de production parallèle de la même culture

en qualité Bourgeon et Bourgeon de reconversion, toute la récolte de cette culture doit être vendue comme marchandise de reconversion. Pour les cultures pluriannuelles, une production parallèle est possible sur autorisation de l'organisme de certification.

La CLA (Commission de labellisation agricole) a décidé de considérer le blé panifiable et le blé fourrager comme des cultures différentes. La séparation des flux des marchandises est en effet garantie lors de la prise en charge. Dans ce cas, la production parallèle est possible sans autorisation exceptionnelle de l'organisme de certification. Cela est bien précisé au chapitre «Nouvelles parcelles» des Dispositions d'application de la CLA. Il va de soi que le blé fourrager doit être vendu avec le Bourgeon de reconversion, puisque les nouvelles parcelles et les produits qui y sont cultivés ont le statut Bourgeon de reconversion pendant deux ans. Les actuelles Dispositions d'application se trouvent sur notre site internet (<http://www.bio-suisse.ch/fr/cahierdechargesrglements2.php>), mais vous pouvez aussi nous les commander: tél. 061 385 96 10.

Beatrice Moser, Bio Suisse



IMPRESSUM

bioactualités

16^{ème} 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.-.

Éditeurs 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.

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.

Rédaction Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); 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.



Affiliation obligatoire des producteurs de lait:

Préparer l'attestation pour le contrôle

Depuis le 1^{er} mai 2005, les producteurs de lait doivent s'affilier à l'une des six organisations du lait bio reconnues par Bio Suisse. L'objectif est de coordonner l'offre et la demande entre ces six organisations et de collaborer pour les négociations de prix. Une attestation d'affiliation doit donc être présentée pour le lait lors du contrôle bio depuis 2006. L'affiliation minimale est une forme spéciale d'affiliation offerte aux fermes qui commercialisent elles-mêmes leur lait pour leur éviter de devoir participer financièrement aux activités marketing de leur organisation du lait bio. Ces producteurs sont souvent reliés à une société de fromagerie. Les producteurs qui commercialisent leur lait sur le marché conventionnel ont aussi droit à cette affiliation minimale.

L'attestation d'affiliation devra de nouveau être présentée lors du contrôle 2007. Les producteurs reçoivent cette attestation de l'organisation du lait bio à laquelle ils sont affiliés. La validité de cette attestation est maintenant illimitée dans le temps. Les producteurs qui changent quelque chose à la commercialisation de leur lait sont tenus d'en informer leur organisation du lait bio.

L'affiliation obligatoire revient à l'ordre du jour de l'AD du 18.04.2007: les délégués devront décider si cette forme contraignante de coordination du marché est encore appropriée aux nouvelles conditions qui règnent sur le marché.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Des questions sur les directives bio?

Le CD sur la réglementation bio 2007 est là!



Ce CD vous permet de trouver rapidement et simplement la disposition que vous cherchez. Depuis la vue d'ensemble de la page d'accueil, vous arrivez en un clic de souris aux plus de 50 cahiers des charges, règlements, ordonnances, règlements et listes.

Chaque fichier est pourvu d'une table des matières avec des liens actifs. Des liens vers les gestionnaires de labels et la Confédération complètent ce CD trilingue (F, D, I) particulièrement complet qui peut être commandé pour Fr.

30.— au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel info.suisse@fibl.ch, www.shop.fibl.org, numéro de commande 1283.

Res Schmutz, FiBL

Le bio, c'est super pour le climat

À la BioFach 2007, la plus grande foire bio d'agriculture et d'alimentation biologiques du monde, un atelier s'est attelé à la question « changement climatique et agriculture biologique ». Résumé: l'agriculture biologique ménage les ressources et le climat, donc favoriser le bio revient à protéger le climat!

Les cultures biologiques fournissent de bons rendements grâce à l'utilisation efficace des résidus organiques, car elle utilise pour la fertilisation des composts de résidus de récolte et de déjections animales. Cela permet d'économiser selon les cultures entre 50 et 150 kg/ha d'engrais azotés de synthèse dont la production est très gourmande en énergies non renouvelables. Des études montrent que les grandes cultures conventionnelles anglaises engloutissent chaque année sous forme d'engrais 17 000 litres de carburants fossiles pour 100 hectares. Le monde entier utilise actuellement chaque année 90 millions de tonnes de pétrole ou de gaz naturel pour fabriquer des engrais azotés, ce qui engendre l'émission de 250 millions de tonnes de CO₂.

L'agriculture biologique améliore la fertilité et la teneur en humus des sols. Ce faisant, du CO₂ se trouve piégé dans la biomasse du sol. Des études suisses de longue durée montrent que, par rapport à l'agriculture conventionnelle ou intégrée, l'agriculture biologique piège dans le sol entre 12 et 15 pour-cent de plus de ce gaz à effet de serre, comme l'a expliqué Andreas Fliessbach du FiBL. Cela correspond à une quantité supplémentaire de CO₂ de 575 à 700 kilos par hectare et par année réintroduite dans le sol par les fermes bio. Donc, d'un côté l'agriculture biologique économise le CO₂ en renonçant aux engrais azotés de synthèse, et de l'autre elle diminue la quantité de ce gaz à effet de serre en le stockant dans le sol – une vraie stratégie *Win-Win* (gagnant-gagnant).

Selon les indications de Manuel Amador de la Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense (CEDECO), de nombreux exemples montrent que l'agriculture biologique du Costa Rica, de Cuba et du Brésil contribue efficacement à la diminution des gaz à effet de serre. Les petits producteurs bio sont entre autres favorisés par le développement des marchés locaux, ce qui apporte une contribution supplémentaire à la protection du climat, d'après Ana Meirelles du Centro Ecológico du Brésil. Des explications sont données dans les écoles pour renforcer la conscience de l'importance du climat et des comportements d'achat.

Jan Verhagen, de l'université Wageningen en Hollande, étudie les possibilités d'inclure au niveau international l'agriculture dans le futur accord d'après-Kyoto. Une politique climatique efficace devrait comprendre un système de bonus-malus pour favoriser l'agriculture biologique. Avec diverses organisations partenaires, le FiBL travaille dans le Sud à l'élaboration d'un projet global sur le CO₂. Selon Salvador Garibary, ce projet devra étudier plus à fond la contribution de l'agriculture biologique à la lutte contre le changement climatique, faire avancer l'éclaircissement de ces interactions et inclure l'agriculture biologique dans le mécanisme d'incitation pour le développement propre.

Cet atelier a été rendu possible par le financement accordé par la Direction du développement et de la coopération (DDC, Suisse) et le Humanist Institute for Cooperation with Developing Countries (HIVOS, Hollande).

FiBL

Une tempête dans un verre d'OGM?

Pour le championnat européen de football de 2008, la société d'exploitation du stade bâlois de St. Jakobspark aimerait introduire un concept écologique pour les déchets. Les expertises et les écobilans fusent en ce moment de toute part à Bâle, polémiqueant sur l'importance d'éventuels résidus d'OGM dans les gobelets compostables. Ce qui nous intéresse ici, c'est la question de savoir si les composts à base de ce genre de services jetables sont utilisables en agriculture biologique. Réponse: En principe oui, parce que les gobelets bâlois seront fabriqués avec de l'amidon de maïs, et pas avec du maïs, petite mais décisive différence car l'amidon ne contient pas d'ADN. Les composts à base de matières conventionnelles sont en principe utilisables en agriculture biologique pour autant que les compostières remplissent les exigences de l'OFEV, l'Office fédéral de l'environnement. Il est en effet alors garanti que les processus fermentaires sont conduits de manière optimale et que les résidus de pesticides sont détruits. Il n'y a pas de composts de matières OGM en Suisse car très peu d'organismes transgéniques y sont importés et aucun n'y est produit.

Tout cela ne dit encore rien sur l'écobilan des services compostables. Le gobelet bâlois soupçonné de transgénisme s'en sort certainement mieux qu'un gobelet en PET. Le vanter comme climatiquement neutre ou particulièrement écologique pourrait cependant friser la tromperie, car il est fabriqué avec de l'amidon de maïs fortement transformé dont la matière première provient de cultures américaines industrielles – intensives et transgéniques.

Les producteurs et jardiniers bio devront donc certainement décider personnellement s'il est intelligent et utile pour leur cycle de production d'utiliser de tels composts.

Bernadette Oehen, FiBL

Petits ruminants: surveillance du parasitisme en 2007

Les parasitoses et la vermifugation des petits ruminants restent d'actualité, et c'est pourquoi le SSPR (Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants) propose aussi cette année à ses membres un programme de surveillance parasitaire. Pour que vous puissiez commencer les examens coprologiques dès le début de la saison du pâturage, nous souhaitons pouvoir vous envoyer le plus vite possible les formulaires et les enveloppes. S'il est correctement utilisé, le programme de surveillance parasitaire peut être un bon moyen d'améliorer la santé et les performances des animaux. Les éleveurs doivent cependant, comme toujours, bien observer leurs bêtes et envoyer des échantillons en cas de soupçon de verminose. Pour les fermes bio, les analyses coprologiques sont obligatoires avant toute utilisation de vermifuges. Bien que, chez les petits ruminants, ce sont aussi les jeunes bêtes qui sont les plus sensibles aux verminoses, les adultes peuvent – contrairement à d'autres espèces – souffrir de verminoses importantes. C'est la raison pour laquelle, dans les grands troupeaux, le programme de surveillance des parasitoses considère séparément les jeunes et les adultes. En règle générale, on fait analyser un échantillon collectif d'excréments (composé des excréments d'environ 5 bêtes) par catégorie d'animaux. Cela donne une vue d'ensemble éloquent sur le taux de parasitisme du troupeau ou du groupe concerné. Le programme de surveillance des parasitoses permet de cibler la vermifugation des différentes classes d'âge et espèces animales, c.-à-d. avant l'apparition des symptômes ou des diminutions de performances. Le fait d'éviter les administrations inutiles et/ou inefficaces de médicaments permet de diminuer les coûts des traitements et les risques d'apparition de résistances.

Si les bêtes doivent visiblement être souvenement vermifugées, une vérification de l'efficacité du médicament utilisé peut fournir des renseignements sur son utilité. Pour en savoir plus: SSPR, tél. 062 956 68 58 ou www.caprovis.ch

Jeannette Muntwyler, SSPR



Photo: BGK/SSPR

Les jeunes bêtes sont les plus sensibles aux verminoses et autres parasitoses.

Analyses des parasites gastro-intestinaux

Pour les troupeaux avec	Coût
plus de 20 chèvres ou brebis laitières	Fr. 160.– (5 x 3 échantillons)
plus de 20 moutons à viande	
plusieurs espèces de cervidés ou grand troupeau de cervidés	
jusqu'à 20 chèvres ou brebis laitières	Fr. 105.– (5 x 2 échantillons)
jusqu'à 20 moutons à viande	
programme standard pour les troupeaux de cervidés	
jusqu'à 10 moutons, brebis laitières ou chèvres	Fr. 80.– (5 x 1 échantillon)
un petit nombre de cervidés	
lamas et alpagas	Fr. 70.– (4 x 1 échantillon)
cervidés qui ont peu de problèmes de parasitoses	Fr. 40.– (2 x 1 échantillon)

Les prix indiqués sont valables pour les membres du SSPR.

La grève de la faim pour faire bouger les choses

Révolté par l'indifférence de la classe politique à l'égard des réelles difficultés des agriculteurs suisses, par l'idée que des milliers d'exploitations suisses vont disparaître à cause de la PA 2011, par le fait que le Conseil fédéral ignore superbement les rapports cantonaux sur la situation alarmante de la viticulture suisse romande et par bien d'autres réalités très inquiétantes, Willy Cretegnny, vigneron bio à Satigny GE, président de Bio Genève et président de l'Association des marchés de Genève, a entamé le 5 mars 2007 une grève de la faim sur la Place Fédérale à Berne.

Il déclare dans son communiqué du 12 mars: «Je suis à mon huitième jour de grève de la faim que je poursuis à Satigny. Demain et mercredi, je serai à la tribune des invités des parlementaires à Berne. Cela me permettra de rencontrer certains parlementaires dans la Salle des pas perdus. Joseph Zisyadis devrait faire une motion de renvoi de PA 2011. Mon objectif est de rassembler suffisamment de force autour de l'option référendum.»

Willy Cretegnny explique en détail son action et ses raisons – pourquoi la PA 2011 doit être rejetée – sur le site www.lavrille.ch, sur lequel on trouve tous ses communiqués et d'autres documents éloquentes.

mp

ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ

AlpenForum 2007

Wann

Mittwoch, 18. bis Dienstag, 24. April

Wo

Hotel Europe, Engelberg

Inhalt

Das siebte AlpenForum widmet sich den Gebirgslandschaften. Diese Thematik wurde im Zusammenhang mit dem Nationalen Forschungsprogramm «Landschaften und Lebensräume der Alpen» (NFP 48) gewählt, das 2001 begann und 2007 zum Abschluss gelangen wird und Resultate aus 35 Forschungsprojekten und von 5 thematischen Synthesen umfasst. Ziel des AlpenForums ist es, Perspektiven für landschaftsrelevante Forschung und für die Steuerung von landschaftlichen Veränderungen zu entwickeln.

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung bis 15. März unter www.forumalpinum.org/2007/d/anmeldung.php oder an Sekretariat ForumAlpinum 2007, E-Mail iscar@scnat.ch

OBSTBAU

Erfahrungsaustausch

Biohochstammobstbau

Wann

Montag, 7. Mai, 9.45–16.15

Wo

Obstgarten Hans Brunner, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur. Anreise ÖV: S5 bis SBB Steinmaur, von da 5 Min.

Inhalt

Angepasste Mechanisierung (hydraulische Leiter, selbstfahrende Auflesemaschine, Schüttler usw.); Projekt Mostäpfel im frühreifen Bereich; eigene Obstverwertung; Ökologie im Obstgarten – Projekt Gartenrotschwanz-Wendehals; Erfahrungsaustausch, Bildung einer Erfahrungsgruppe

Auskunft

Bioobstbauring Ostschweiz: Hans Oppikofer, Mausacker, 9314 Steinebrunn, Tel. 071 477 11 37; Hans Brunner, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur, Tel. 044 853 15 55

Anmeldung

bis 23. April an Hans Brunner, Tel. 044 853 15 55

DIVERSES

Pesticide residues on organic produce – sampling, assessment and interpretation

Date

Monday, April 2–Wednesday, April 4



Photo: Barbara Früh

Élevage chevalin 2007, des stalles aux élevages en groupes

Date

Jeudi 26 avril 2007

Lieu

Ferme de Gian Clalüna, 7514 Sils Maria GR

Programme

Et pourtant, ça marche! L'élevage chevalin en groupes semble tout d'abord presque impossible. La majorité des chevaux de travail sont en effet encore actuellement élevés dans des écuries à stalles. Cependant, les écuries à stalles doivent être interdites par la révision de l'ordonnance sur la protection des animaux. C'est déjà le cas dans le Cahier des charges de Bio Suisse, mais des dérogations peuvent être octroyées jusqu'au 31.12.2010. Les élevages doivent maintenant se demander comment ils veulent élever leurs chevaux après 2010. L'élevage en groupes s'impose du point de vue de la protection des animaux, mais aussi de l'organisation du travail.

Le Service de conseils du FiBL a suivi dans la pratique un élevage de chevaux pendant sa reconversion pour passer des stalles à l'élevage en groupes. Pendant le cours, l'élevage en groupe de cette ferme sera présenté et le chef d'exploitation expliquera ses expériences avec cette reconversion. Il y aura aussi des exposés sur les exigences éthologiques et architecturales pour les transformations et les nouvelles constructions des stabulations pour chevaux.

Responsable du cours

Barbara Früh, Service de conseils du FiBL, Frick, Tél. 062 865 72 18, courriel barbara.frueh@fibl.org

Coûts

Fr. 150.– y. c. documents du cours et café-croissants, plus repas de midi. Fr. 120.– pour les membres de l'Association suisse des conseillers bio, pour les vulgarisateurs et pour les organisations membres de l'ASCA. Fr. 80.– pour les agriculteurs et les étudiants. Logement du 25 au 26 avril: Fr. 95.– y. c. petit déjeuner (nécessaire de s'annoncer assez tôt).

Renseignements et inscriptions

Jusqu'au 13 avril au Secrétariat des cours du FiBL, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel kurse@fibl.org, programme détaillé disponible.

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 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, details on www.fibl.org

Bioforschungstagung

Wann

Donnerstag, 12. April

Wo

Tänikon

Veranstalter

Agroscope, FiBL, BLW

Inhalt

Schwerpunkte Sozioökonomie und Tierhaltung

Auskunft

Robert Kaufmann, Tel. 052 368 33 11

Anmeldung

online über www.art.admin.ch
> Veranstaltungen

AgroBIOrama 2007

Dates

Du mercredi 28 mars au dimanche 1 avril 2007

Lieu

Palais de Beaulieu, Lausanne

Programme

AgroBIOrama 2007, c'est toute la filière bio: production, transformation, distribution: toute l'alimentation existe en bio. Autres grands thèmes: jardinage, compost, plantes, recherche agrobiologique, mais aussi: écologie et

énergies renouvelables, construction écologique, commerce équitable, artisanat, habillement et habitat. Nombreuses animations hautes en couleurs et pleines de surprises!

Hôte d'honneur 2007: Bio-Fribourg

Le grand espace réservé à l'hôte d'honneur accueillera un grand marché bio très diversifié avec des dégustations, mais aussi un stand de 60 m² qui présentera la recherche, la vulgarisation, l'enseignement et la ferme bio de l'IAG sous le thème «L'agriculture biologique – une production de qualité au service de l'homme».

Animations réalisées par Bio-Fribourg:

Un labyrinthe de paille avec course de cochons: les enfants sont invités à chercher leur chemin à travers un grand labyrinthe de paille. Des cochons, connaissant les secrets du labyrinthe, les aideront à relever le défi.

Démonstration de la fabrication du Gruyère AOC bio: le fromager répondra aux questions et partagera le b.a.-ba de son métier avec le public.

Conférences: «Les tanins: nouveau remède contre des endoparasites chez les moutons?», «Le jardin familial bio», «Agriculture contractuelle».

La journée de l'hôte d'honneur: La journée du 29 mars 2007

sera entièrement dédiée au canton de Fribourg, avec des animations spéciales et la présence de très nombreux producteurs biologiques fribourgeois.

Informations

www.progana.ch; www-bio-fr.ch



ÖKOLOGIE, NATURSCHUTZ



Bild: Lukas Pfiffner

Naturschutz als Betriebszweig

Wann

Mittwoch, 9. Mai

Wo

FIBL, 5070 Frick

Inhalt

Kunden, Naturschützerinnen und die Gesellschaft erwarten sehr viel von den Biolandwirten im Bereich Ökologie und Naturschutz. Im Kurs wird gezeigt, wie Betriebsleiterinnen ökologische Leistungen in den Betrieb integrieren können und was «wildtierfreundliches» Wirtschaften bedeutet. Dabei werden auch die finanziellen und arbeitswirtschaftlichen Aspekte analysiert.

Anhand von Beispielen lernen wir ein gesamtbetriebliches Konzept zu erarbeiten. Ein weiterer Schwerpunkt ist das Werbepotenzial ökologischer Leistungen, besonders für Betriebe mit Direktvermarktung oder Agrotourismus. Am Nachmittag studieren wir die praktische Umsetzung auf einem Beispielbetrieb.

Kursleitung

Véronique Chevillat, FIBL Beratung, Tel. 062 865 04 12,

E-Mail veronique.chevillat@fibl.org

Kosten

Fr. 150.– inkl. Kursunterlagen und Kaffee/Gipfeli, plus Mittagessen. Für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung

FIBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm folgt

PETITES ANNONCES

Cherche

Cherchons pour l'automne, août-septembre 07, **étudiant-e** pour ferme biodynamique exposition sud dans les montagnes de Surselva, à 900 mètres d'altitude, logement personnel. Erika et Werner Schätti-Koch, Hof Salens, 7130 Illanz, tél. 081 925 45 96

Cherche **tonneaux à choucroute** de 60 litres avec rigole, Bühler Gerhard, tél. 062 963 10 44

Cherche nouvelle **place d'horticultrice**. Ai plusieurs années d'expérience en maraîchage, production de plants et vente. Avez-vous une ferme bio diversifiée avec vente directe, la qualité est-elle importante pour vous? Alors je me réjouis de votre lettre. P. Kaufmann, Reuthof 3, 8574 Lengwil

Offre

À vendre **herse étrille** Rabe 5 m, rabattable manuellement à 3 m, 116 dents sur 2 rangs, état neuf, tél. 078 647 57 76

À vendre **pommes de terre** de consommation Agria et Désirée, famille Otti, Mühle, 3298 Oberwil, tél. 032 351 56 09

À vendre pour nouvelles constructions ou transformations: **silos à concentrés** en propylène à monter soi-même. 2.5 To. = Fr. 370.–; 3.5 To. = Fr. 510.–; 4.8 To. = Fr. 690.–; 7.0 To. = Fr. 1070.–. Aussi accessoires franco ferme, tél. 062 721 33 28

À vendre **ferme bio** de 7 ha avec forêt en Suisse centrale. Convient pour arboriculture fruitière et maraîchage. Faire offre au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011021

À vendre **ensilage d'épi de maïs** en balles carrées, B. + Th. Wyss, Büron LU, tél. 041 933 11 67

À vendre **sarclieuse maraîchère** Haruwy, **planeuse à pommes de terre** Haruwy, **butteuse à pommes de terre** Haruwy, tél. 078 647 57 76

Divers

Séminaire de permaculture avec Kurt Forster à la ferme bio Froberg, 5–6 mai 2007;

Voyage «permaculture» en Autriche, visite du Krameterhof avec Sepp Holzer et visite du Gärtnerhof à Langerhorst, les 9–10–11 août 2007, renseignements et inscriptions auprès de: Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, fax 043 277 05 06,



La gamme complète!

Nos
semences bio
pour 2007



TASSILO

Variété mixte très précoce

Pour les zones maïsicoles limites
et les semis tardifs.

FJORD

Variété mixte mi-précoce

Très robuste et bonne
aptitude au battage.

AMADEO

Variété mixte mi-précoce

La vedette dans les tests officiels
de 2004/2005!

NATHAN

Maïs-ensilage mi-précoce

Une nouveauté convaincante.

KX 5133

Variété mixte mi-tardive

La première variété de notre nouveau
programme de sélection bio.

GAVOTT

Variété mixte mi-tardive

La plus cultivée des variétés
mi-tardives!

ROMARIO

Variété mixte mi-tardive

La performance hors classe.

SEMENA SA

Birsigstraße 4 · CH-4054 Bâle

Tel.: 061/281 24 10 · Fax: 061/281 24 51

www.kws.com

KWS

Ensemble nous posons
les jalons du futur.

Copyright © 2006 KWS, tous droits réservés.



BIO 01.01.07

Complétez ...

...votre jeu! Grâce aux composés
minéraux UFA

- UFA 293** riche en phosphore, biotin
- UFA 295** équilibré
- UFA 197** riche en calcium
- UFA 994** riche en magnésium, granulé
- UFA 995** riche en sélénium, pour le démarrage
- UFA 999** bacs à lécher
- CAKE BLOC Magnesium**

**Gratuit: 4 clés mixtes à cliquet, pour
compléter votre jeu, ou 50 kg de sel bétail.**
A l'achat de 100 kg de composés
minéraux UFA. Du 5 mars au 20 avril 2007

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

- ▶ 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

Un énorme stress permanent

À propos de l'article «La stabulation libre d'un sceptique», bio actualités n° 1, février 07

» Cet article suscite l'impression que la stabulation libre pour vaches non écornées vient d'être découverte. Faire pâturer pendant sept mois des vaches non écornées n'est pas un problème et même un avantage si le loup descend jusqu'en plaine. Mais, la main sur le cœur: les cinq mois en stabulation libre sont une horreur pour le paysan. Pas pour les vaches, qui peuvent s'habituer à la hiérarchie du troupeau, et les dimensions spacieuses de ma stabulation m'ont heureusement permis de ne jamais avoir de pertes dues aux cornes. Il est cependant difficilement supportable de regarder sans rien pouvoir faire comment la dominance naturelle s'exerce sur les plus faibles. C'est bien sûr dans la nature, et sans nous les vaches ne franchiraient jamais leur distance de sécurité innée. Et voilà cette primipare qui a eu des jumeaux bien trop tôt et qui aimerait bien accéder à la crèche, dont six places sont bloquée par «Domina», qui est tarie et qui ruminé encore et encore, peut-être à cause de l'ennui dû au manque d'occupation. Je connais des paysans, des fans des stabulations libres pour vaches non écornées, qui bloquent les dominantes à part et qui disent ensuite que ça fonctionne très bien. Et on parle souvent de la relation entre l'éleveur et son troupeau. Ce que ces paysans font, c'est du dressage, et cela rend un mauvais service aux autres paysans. Une stabulation libre doit être agencée de manière fonctionnelle pour que la dynamique du troupeau puisse s'exprimer sans gardien. Dans les troupeaux non écornés, les bêtes de rang inférieur subissent continuellement un stress important, et elles ne peuvent qu'attendre le printemps libérateur et ses pâturages.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

Laissez leurs cornes aux vaches!

» Quand on observe attentivement une vache, une de ces bêtes un peu âgées aux grandes cornes évasées, on se rend compte que c'est une bête pleine de dignité. Ses mouvements réfléchis, son attitude paisible et son calme m'impressionnent toujours comme au premier jour. Elle a un port royal, et ses cornes sont sa couronne. Plus les cornes sont belles et grandes, plus la vache me semble digne. Une vache sans cornes est une vache humiliée, et une vache avec des petites cornes atrophiées n'est que l'ombre d'elle-même. Le plus grand don de la vache est la rumination. Plus une vache peut vivre ce don en ayant le droit de mettre en valeur des fibres sinon indigestes, plus elle sera belle et parfaite, et plus ses cornes seront évasées. Il me semble quelque part logique qu'une vache parfaite donne un lait parfait. Une vache sans cornes ne peut donc pas donner du lait parfait. Peut-être sur le plan matériel, mais pas du point de vue des lois de la vie et de l'élevage respectueux des animaux. Il y a à Andeer un couple de fromagers

bio qui paie plus cher le lait livré par les paysans qui ont laissé leurs cornes aux vaches.

Ils sont connus loin à la ronde, ils ont du succès et sont fortement soutenus par la population de Schams. Je trouve dommage qu'il y ait des paysans, et même des paysans bio, qui écornent leurs vaches. Ils se plient aux lois de ce qu'on appelle le marché, humiliant ainsi non seulement leurs vaches mais aussi eux-mêmes. Il est plus

que temps que nous accordions plus d'attention à notre dignité de paysans. Nous ferions quasiment n'importe quoi pour rester sur le marché, et en même temps, malgré tous nos efforts, nous nous laissons démolir par des économistes parfaitement étrangers aux questions de la vie. Il est plus que temps que nous nous souvenions de notre dignité. Nous devons reprendre conscience de notre connaissance des lois de la vie et des réalités supérieures, retrouver notre fierté et notre conscience de soi. Ce n'est qu'ainsi que nous serons convaincants et inattaquables! Ce couple de fromagers d'Andeer, Maria Meyer et Martin Biennerth (www.sennerei-andeer.ch), nous montre la voie!

Claudia Capaul, Perrefitte BE

Le bio n'a pas besoin de labels

À propos de l'article «Pourquoi des importations avec le Bourgeon?», bio actualités n° 1, février 07

» Dans l'introduction de l'article susmentionné, une gaffe qui provoque toujours de gros malentendus vous a – consciemment ou inconsciemment – échappé. C'est pourquoi nous intervenons. L'article dit ceci: «s'il y a le Bourgeon dessus, c'est bio dedans». C'est bien entendu exact, mais trop limité. Si vous parlez d'aider les consommateurs à s'y retrouver, l'affirmation correcte serait: «Si c'est marqué Bio dessus, c'est Bio dedans» (point). Les aliments bio n'ont en soi absolument pas besoin de labels. La base légale est l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Justement: Si c'est marqué Bio dessus, ça doit être Bio dedans. Tout le reste est tout d'abord un ensemble d'exigences de marketing de droit privé pour des labels de droit privé comme le Bourgeon, Demeter etc. Qu'aucun journaliste ne s'en soit encore aperçu – ce qui est assez habituel vu la grande quantité de choses qui s'écrivent – est une chose. Le fait qu'un journal spécialisé comme le bio actualités ne fasse pas cette différence très importante en est une autre. Si le bio actualités veut servir la cause du mouvement bio, il ne devrait pas négliger ce genre de faits – surtout en relation avec les importations bio.

Felix Hug, Directeur de Somona GmbH, Dulliken SO

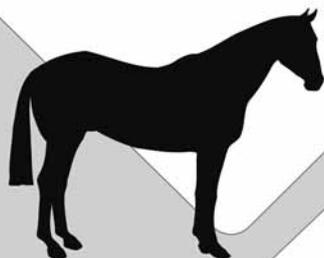
Toujours le dernier mot!

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

Les réactions à des articles du bio actualités et les lettres de lecteurs sur d'autres questions brûlantes dans le domaine de l'agriculture biologique sont toujours bienvenues, de même d'ailleurs que les suggestions de thèmes devant être traités dans le bio actualités.

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

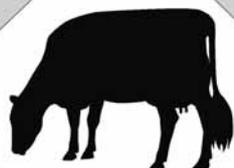
NOUVEAU
SM 147.G Chevaux
en granulés



PROTECTOR

SELS MINÉRAUX BIO-compatibles*

Toute la nutrition animale
pour vos animaux de rente
et de compagnie !



Demandez une offre
auprès de votre moulin
PROTECTOR régional !

Pour Vaches laitières

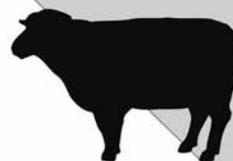
126 Riche en Magnésium

127 Riche en Phosphore

128 Rations équilibrées

143 ***Pour Chèvres et Moutons***

147.G ***Pour Chevaux en granulés***



Nos sels minéraux sont disponibles en semoule !

* Correspond à la liste des intrants FiBL



PROTECTOR
INFO-TEL
021 906 15 15
www.protector.ch

AZB

CH-5070 Frick

PP Journal

CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

BIO TEST AGRO AG

Nous sommes un organisme de contrôle et de certification bio créé en 1998 par des paysans bio déterminés. Nous suivons en 2007 quelque 1300 paysans bio. L'ouverture de la certification Bourgeon nous permet d'élargir notre champ d'action, et nous cherchons des collaborateurs motivés pour les secteurs suivants:

- **Responsable de l'antenne romande**
- **Responsable de l'antenne tessinoise**
- **Responsable de la certification avec responsabilité AQ**
- **Collaborateur/-trice pour le contrôle de la transformation**

Tous ces postes sont des emplois à temps partiel. Les combinaisons sont possibles.

Exigences:

Vous dirigez vous-même une entreprise agricole et/ou de transformation, vous avez une deuxième formation dans le domaine de la transformation agro-alimentaire ou vous travaillez dans ce domaine.

Vous avez terminé avec succès une formation dans votre domaine professionnel.

Axer votre travail sur la qualité et les prestations est important pour vous.

Le développement de l'agriculture biologique vous tient à cœur.

Vous maîtrisez au moins deux langues nationales (d-f, d-i).

Nous offrons:

Bonnes conditions de travail dans une société stable qui se met au service de ses clients.

Modèle salarial et contractuel alternatif de BTA.

Liberté d'organisation dans le cadre des principes d'entreprise de BTA.