

bioactualités ^{5/07}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUIN

Cerises bio: Meilleurs rendements et bonnes perspectives Page 4

Bioterra et Demeter soufflent de nombreuses bougies Page 8

Savoir faucher en respectant la faune sauvage Page 12

Les champions de la nature. Mois de juin.

«Les pillards et les bandits sont mes meilleurs amis.»

La vie dans une ferme bio est toujours pleine de surprises. Après la floraison printanière, il s'est avéré que j'avais 16 sœurs. Et je me rappelle encore que nous avons toutes rougi en même temps lorsque nous avons vu un ver de terre pour la première fois. Ce fut le coup de foudre. Car, infatigable, il remuait la terre à nos pieds et lui donnait tout l'engrais que nous aimions et dont nous avons besoin. Mais nos découvertes ne furent pas toujours aussi agréables.

Ainsi, il y a quinze jours, une demi-douzaine d'oiseaux fondirent sur mes voisines et emportèrent les baies les plus tendres, déjà presque mûres. Un sacré choc pour moi.

J'appris seulement par la suite que les oiseaux sont aussi mes amis, car ils attrapent les limaces, mes pires ennemies.

Quelques jours plus tard encore, j'ai fait une autre expérience effrayante. Une sorte d'horrible serpent brun se dirigeait vers moi en me menaçant de sa langue. C'en est fait de moi, ai-je pensé. Mais il n'est rien arrivé. Le monstre a simplement passé son chemin. J'ai

su plus tard que cet orvet mangeur de limaces faisait aussi partie de mes alliés. Tout comme d'autres pillards et bandits: carabes et staphylins, crapauds et hérissons, qui tous me protègent des limaces voraces et des chenilles affamées. Et parfois, même les oiseaux étaient mes amis. Mais à part ça, ma plus grande amie, c'était la fermière bio, qui retournait la terre, l'enrichissait de compost et, au printemps, la recouvrait de fibres de bois avec soin et avec amour pour nous protéger, mes sœurs et moi, de l'humidité et de la pourriture grise.

Que dire d'autre? C'est ça, la vie dans une ferme bio. Maintenant, mes 16 sœurs et moi, nous sommes mûres pour la récolte. Sucrées et appétissantes, gorgées de soleil estival. Certains nous dégustent telles quelles. D'autres ajoutent un peu de crème. D'autres encore nous appréhendent dans des tartelettes, par exemple. Mais toujours, c'est un vrai délice. Car nous sommes de qualité bio suisse contrôlée. Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse. Une ferme avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Du fourrage aux engrais et des semences aux récoltes. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch



À la santé des hautes-tiges

C'est clair pour la majorité des consommatrices et des consommateurs: les pommes, les poires ou les cerises poussent sur des arbres, des grands arbres. Cette image est ancrée profondément, c'est un archétype auquel on s'accroche. Et on s'en sert aussi commercialement:

Quand un grand distributeur fait de la publicité pour les fruits bio en montrant sur l'affiche un arbre avec une échelle mise en place, il suggère que ce fruit vient bien évidemment d'un arbre, d'un vrai arbre.

Et nous, les bio? Nous laissons faire, nous cautionnons cette histoire publicitaire. Nous restons passifs, nous n'allons pas vers les gens pour leur dire: «Savez-vous que les trois quarts des fruits de table

bio proviennent de vergers basse-tige et non d'arbres haute-tige, qui ont pourtant une plus haute valeur écologique?» On achète en effet toujours un peu de philosophie en même temps que les produits bio – et même parfois un petit mensonge existentiel.

Les vergers basse-tige n'offrent pas à la chouette chevêche, à la huppe fasciée, à la pie-grièche à tête rousse et aux autres espèces d'oiseaux menacées le biotope qui leur est nécessaire.

L'agriculture biologique ne fonctionne cependant pas comme un atelier protégé, car elle est soumise aux lois du marché. Et ceux qui veulent gagner leur vie en produisant des fruits de table ne peuvent pas éviter les vergers basse-tige. Soixante pour-cent des cerises de table proviennent encore d'arbres haute-tige ou mi-tige, mais la tendance est clairement à la baisse. Seuls les magasins bio et la vente directe proposent encore des pommes et des poires de table bio récoltées sur des arbres haute-tige: dans la grande distribution, la proportion des basse-tige atteint quasiment cent pour-cent.

Impossible donc de sauver les arbres haute-tige? Si! Mais on doit arriver à améliorer la rentabilité vergers haute-tige. Hautes-Tiges Suisse, Pro Natura, l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux et d'autres encore y travaillent. Et le WWF Bâle montre, en collaboration avec des paysannes et des paysans novateurs et avec le FiBL, comment ça marche: fruits pour l'industrie produits sur des arbres haute-tige résistants et secouables, fruits de table provenant de vergers basse-tige. Gageons que cette répartition du travail va sauver les vergers haute-tige.

Markus Bär

Markus Bär

bioactualités



4



10



12



15



23

PRODUCTION

4 Cerises: Un vent de renouveau

Amélioration de la sécurité des rendements grâce à la recherche, meilleures structures commerciales grâce à la collaboration de tous les acteurs – bonnes perspectives pour la production de cerises bio.

ICI ET MAINTENANT

8 Anniversaire 1: Bioterra a 60 ans

10 Anniversaire 2: Demeter a 70 ans

ÉCOLOGIE

12 Faucher en ménageant la faune sauvage

Comment faucher une prairie tout en protégeant les petites bestioles et les oiseaux qui nichent au sol? Vue d'ensemble des principales possibilités.

COMMERCE

14 Importations avec le Bourgeon

Quatrième volet de la série: Portrait de la Commission de labellisation des importations.

BIO SUISSE

16 Concept «Tendre & succulente»

Bio Suisse lance un nouveau concept de commercialisation pour dynamiser la vente de viande Bourgeon.

RUBRIQUES

17 Directives

17 Impressum

18 Brèves

22 Agenda

23 Petites annonces

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Paul Nussbaumer, arboriculteur bio à Aesch BL, est un pionnier de la production moderne de cerises de table bio. Son verger, actuellement le plus grand de Suisse, produit 12 variétés différentes de cerises de table bio.

Photo: Thomas Alfeldi

Vent de renouveau pour les cerises bio

La production de cerises de table bio n'épuise que vingt à vingt-cinq pour-cent du potentiel du marché, et celle des cerises d'industrie à peine la moitié. La recherche a permis très récemment d'améliorer la sécurité des rendements, et les partenaires commerciaux en ont fait de même pour les structures de commercialisation. Cela pourrait donner l'élan nécessaire à une augmentation des surfaces de production tout en respectant une répartition du travail entre les différentes formes de cultures: vergers basse-tige modernes pour les cerises de table et arbres haute-tige résistants et secouables pour les cerises d'industrie.

La production biologique des cerises est l'un des plus grands défis posés à l'agriculture biologique. Jusqu'à maintenant, ce sont surtout les problèmes phytosanitaires qui ont freiné l'intérêt pour la production de cerises bio, et cela a même empêché de nombreux paysans des grandes régions cerisicoles de se reconvertir à l'agriculture biologique.

Contrairement à de nombreux autres produits, l'offre actuelle de cerises bio n'est de loin pas en mesure de couvrir la demande du marché. Les tout récents développements et résultats des travaux de recherche contribuent cependant à une nette amélioration de la sécurité des rendements et de la rentabilité. Combiné avec les bonnes opportunités commerciales, tout cela devrait aboutir à une augmentation des plantations de vergers bio pour la production de cerises de table, mais aussi de cerises d'industrie.

Perspectives commerciales attrayantes

La majeure partie des récoltes, d'ailleurs très variables d'une année à l'autre, part dans la vente directe. Ces cinq dernières années, ce sont chaque année entre quatre et douze tonnes de cerises de tables qui ont été livrées à la grande distribution. Cela représente un demi-pour-cent de l'ensemble du commerce des cerises de tables. S'il est possible d'atteindre comme pour les fruits à pépins une part de marché bio réaliste d'environ cinq pour-cent, cela représenterait un potentiel de commercialisation de plus de cent tonnes de cerises de table. Si on y rajoute encore les besoins de la vente directe, cela donne une surface de quinze à vingt hectares de vergers de cerises de table. Avec les plantations de nouveaux vergers modernes, cette surface n'atteint cependant cette année que quatre hectares environ.

Dans le secteur des cerises d'industrie, la production, de dix tonnes par année en moyenne sur les cinq dernières années, n'a même pas pu couvrir la moitié du potentiel commercial actuel, d'ailleurs susceptible d'augmenter encore un peu.

Aussi bien pour les cerises de table que d'industrie, la bonne collaboration entre la commission technique, le commerce bio et les autres partenaires commerciaux a permis ces dernières années une grande amélioration des structures de



Photo: Andri Häseli

La variété Merchant est ressortie globalement des recensements comme étant la plus robuste et la plus productive, mais Kordia et Regina se sont elles aussi montrées – sous couverture-parapluie – très adéquates pour l'arboriculture biologique.



Photo: Andi Haseil

Le verger de cerisiers de la ferme Suter à Baden: Couverture en plastique contre la pluie et filet de protection contre les insectes réduisent remarquablement les attaques de maladies et de mouche de la cerise.

commercialisation. Cette collaboration a aussi permis de négocier et de réaliser des prix attractifs pour les producteurs. Les perspectives commerciales sont donc très positives. Pourquoi donc la production de cerises bio ne s'étend-t-elle qu'avec réticence?

Cerises pour l'industrie – une belle chance pour les vergers haute-tige

S'il ne fait aucun doute qu'une réorientation de la production de cerises bio est à la fois nécessaire et à l'ordre du jour, il faudrait à notre avis accorder une grande importance aux vergers haute-tige, à cause de leurs incontestables prestations pour la protection de la nature et du paysage – et aussi pour l'image de marque de l'arboriculture en général.

Pour que les vergers haute-tige aient un avenir sûr, ils doivent aussi être productifs et rentables. Les conséquences sont donc évidentes: la récolte manuelle, très gourmande en main-d'œuvre et toujours dangereuse, appartient au passé, sans compter que le personnel se fait toujours plus rare. L'avenir des vergers haute-tige se trouve donc dans les variétés résistantes aux maladies, et, avant tout, faciles à récolter par secouage. En effet, seules les variétés supportant bien la récolte méca-

nique permettront de couvrir les frais de production.

Cerises de table: la rentabilité passe par les vergers basse-tige

La plus grande partie des cerises de table est encore produite dans des vergers traditionnels haute-tige et mi-tige qui ne sont souvent plus rentables. Cet assortiment de cerises de petit calibre correspond en outre de moins en moins aux exigences du marché.

Pour assurer son avenir, la production biologique des cerises de table doit donc, comme c'est déjà le cas depuis longtemps dans la production intégrée, miser sur des formes basse-tige et sur des porte-greffes peu vigoureux.

Par rapport aux vergers haute-tige, les avantages de cette forme de production sont le déploiement rapide de rendements importants et réguliers, la diminution des besoins en main-d'œuvre, la capacité de réagir plus rapidement aux changements de tendances du marché, la possibilité de mettre en place des protections contre les conditions météorologiques, la culture des variétés de cerises à gros fruits demandées par le marché, et enfin la diminution des risques d'accidents.

Deux évolutions sont pensables pour les vergers basse-tige:

D'un côté, il y a la production assez coûteuse de variétés à gros fruits et à chair ferme comme Burlat, Kordia et Regina, mais dont la sensibilité à l'éclatement exige impérativement une couverture-parapluie et une irrigation. Les investissements nécessaires, qui se montent à cent mille francs par hectare, ne sont justifiés en agriculture biologique que si des problèmes clés comme la moniliose, la mouche de la cerise et le puceron noir du cerisier peuvent être atténués de manière décisive.

De l'autre côté, il y a comme alternative la production plus extensive et moins coûteuse sans couverture-parapluie, mais elle exige des variétés relativement résistantes à l'éclatement et aux maladies.

Les résultats des recherches diminuent les problèmes de production

Dans la production des cerises, les possibilités limitées d'interventions phytosanitaires directes posent des problèmes difficiles à résoudre. Cependant, l'intensification des recherches a permis ces dernières années de diminuer l'acuité de quelques problèmes clés comme la moniliose, la mouche de la cerise et le puceron noir du cerisier. De nouvelles connaissances ont été acquises, et les nouvelles techniques

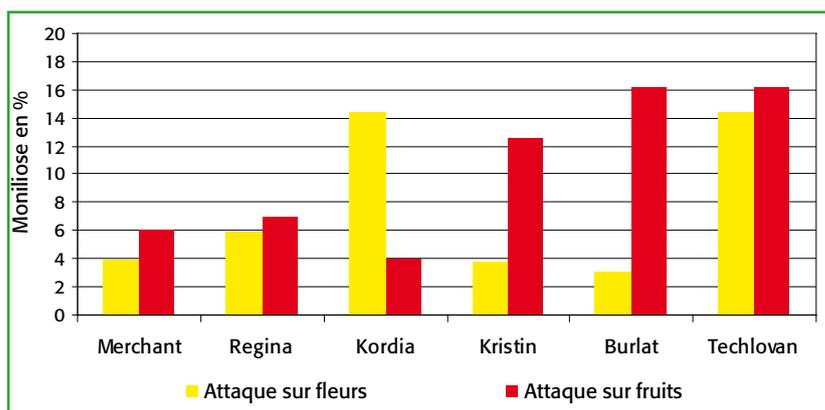
arboricoles et phytosanitaires qui ont été développées contribuent à améliorer nettement la sécurité des rendements et la rentabilité de la production des fruits à noyau.

a) Cerises de table

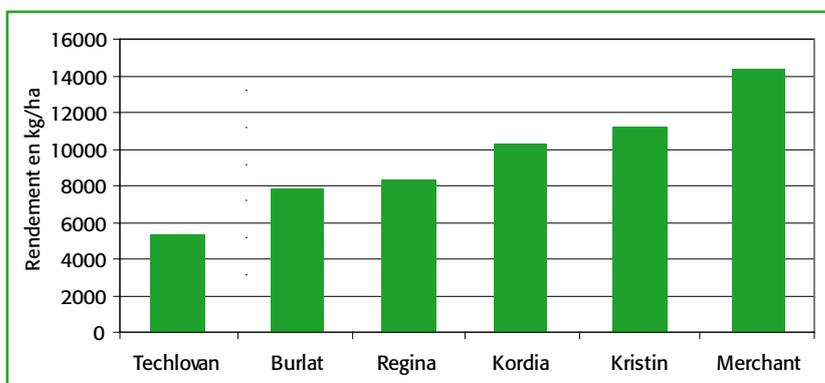
Pour la production de cerises de table, les conclusions actuelles sont les suivantes:

- La culture des vergers basse-tige peuplés de variétés à gros fruits permet de meilleurs récoltes avec des fruits plus appréciés, et donc de meilleurs revenus.

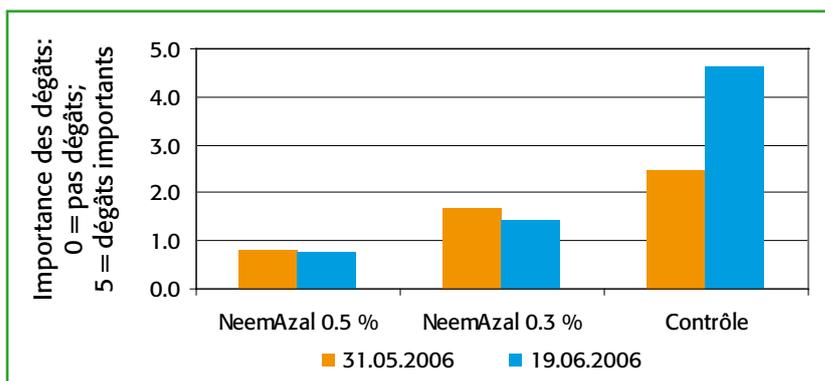
- Le déploiement de la couverture-parapluie depuis la fleur jusqu'à la récolte fait diminuer fortement – même sans traitements fongicides – la moniliose, la maladie criblée et la cylindrosporiose (cf. graphique 1). La couverture offre en outre une certaine protection contre le gel. Entourer en plus le tout avec un filet à mailles fines (cf. photo page 5) fait diminuer l'attaque de mouche de la cerise. Par rapport aux méthodes traditionnelles d'arboriculture, l'atténuation de ces problèmes clés garantit une forte augmentation



Graphique 1: À Baden, grâce à la couverture-parapluie, la moniliose est restée en-dessous du seuil de tolérance surtout pour Merchant, Regina et Kordia (moyenne des années 2004 à 2006).



Graphique 2: Rendement moyen de différentes variétés sous couverture-parapluie à Baden de 2004 à 2006: Merchant, Kristin, Kordia et Regina ne produisent pas seulement de bons rendements, mais aussi une très bonne proportion de fruits de gros calibre très appréciés sur le marché.



Graphique 3: Efficacité du neem contre le puceron noir du cerisier, quatre et sept semaines après le traitement, ferme Nussbaumer à Aesch. Avec un traitement après la floraison, on obtient une efficacité plus lente mais meilleure et plus durable.

de la sécurité des rendements (cf. graphique 3).

Brève revue des travaux de recherche en cours et de leurs premiers résultats:

- Essais variétaux effectués au Breitenhof et au FiBL à Frick (à partir de 2006) et recensements par variété dans la pratique pour clarifier les aptitudes variétales: parmi les variétés à gros fruits, c'est surtout Merchant qui ressort du lot, mais aussi Kordia et Regina sous couverture plastique comme suffisamment robustes contre la moniliose. Des variétés à fruits plus petits mais très goûteux comme Julka ou FAW 1075 se sont profilées dans les cultures sans couverture.
- Essais de produits de traitement contre la moniliose, la mouche de la cerise et les pucerons dans diverses fermes arboricoles: aucun des nombreux produits testés à ce jour n'a montré une efficacité suffisante contre la moniliose. À part le choix des variétés, la principale mesure reste donc l'élimination soigneuse des fruits momifiés. Le «NeemAzal-T/S», un produit à base de neem tout récemment homologué, permet une régulation efficace des pucerons (cf. graphique 4), tandis que des pièges jaunes améliorés et la couverture du sol avec des filets permettent de diminuer les attaques de mouche de la cerise.
- Essais sur l'entretien du sol et la nutrition des plantes à Frick (à partir de 2006): le «système sandwich» est, aussi dans les vergers de cerisiers, un procédé d'entretien du sol bon marché et favorisant la productivité des arbres.
- Un essai sur les porte-greffes est en cours à Frick depuis 2006.
- Essais variétaux pour les griottes: de nombreuses obtentions étrangères promettent une nettement meilleure tolérance à la moniliose que les variétés standard actuelles comme Schattenmorelle ou Aemli. Au Breitenhof, un grand essai variétal étudie depuis 2005 huit variétés placées en conditions biologiques.

b) Cerises pour l'industrie

Seules les variétés bien adaptées à la récolte mécanique («variétés secouables») peuvent rendre cette production économiquement rentable. Ces variétés-là ouvrent donc de meilleures perspectives aux vergers haute-tige.

Les variétés secouables Benjaminler et Dolleseppler se distinguent actuelle-



Les arbres haute-tige – plus d’une centaine – du projet du FiBL et du WWF avec la variété secouable Dolleseppeler se sont superbement développés depuis leur plantation en 2001 et livrent maintenant les premières récoltes de cette cerise très demandée par l’industrie. On voit sur la photo les jeunes cerisiers du verger d’Astrid Schönenberger et de Pascal Benninger à Sissach BL.

ment du reste de l’assortiment à cause de leur résistance à la moniliose et à la maladie criblée, et à cause de la qualité de leurs fruits et de leurs bons rendements.

Dans le cadre d’un projet du WWF pour les vergers haute-tige mis en place dans la région de Bâle, le FiBL étudie depuis 2001 dans cinq fermes arboricoles dotées chacune de 15 à 30 cerisiers l’aptitude de cette forme de production en

bio. En 2005, les premières cerises ont été récoltées sur ces arbres très bien développés, et elles ont été transformées en cerise séchée.

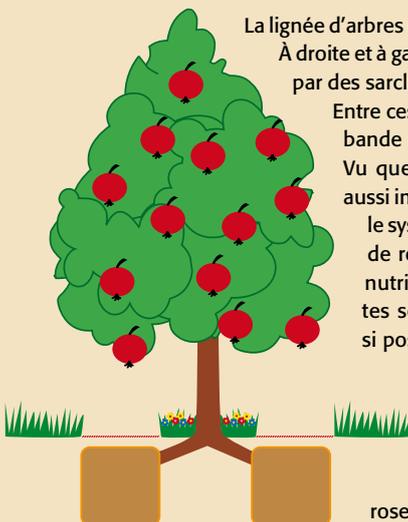
Une dynamique réjouissante dans la production

L’évolution et les succès de la recherche ont certainement contribué à la mise en place d’une dynamique réjouissante aussi

Remerciements

Nous remercions les cantons de Bâle-Campagne et d’Argovie, la Coop et le WWF Bâle pour leur participation financière aux essais et aux recensements. Un très sincère merci aussi à tous les producteurs qui ont mis leurs vergers et leur temps à disposition pour les essais et les recensements, et tout particulièrement aux familles Nussbaumer à Aesch et Suter à Baden.

Le système sandwich



La lignée d’arbres ressemble – vue d’en haut – à un sandwich. À droite et à gauche des arbres, le sol est maintenu ouvert par des sarclages (bandes d’environ 50 cm de largeur).

Entre ces bandes nues, les arbres poussent sur une bande non sarclée de 20 à 30 cm de largeur. Vu que la surface dépourvue de végétation est aussi importante que dans les systèmes habituels, le système sandwich permet lui aussi aux arbres de recevoir suffisamment d’eau et d’éléments nutritifs. Les bandes centrales sont recouvertes soit d’herbes à croissance basse qu’il faut si possible ne jamais faucher, soit de mélanges de graminées qui doivent être mulchés régulièrement. Dans les vergers dont la croissance est particulièrement faible, on peut aussi recouvrir les bandes centrales avec du fumier, du compost, du roseau de Chine ou des écorces broyées.

chez les producteurs. Les premiers producteurs bio ont planté des vergers basse-tige avec des variétés à gros fruits et des couvertures-parapluies. En outre, l’intérêt pour de nouvelles plantations de vergers haute-tige augmente aussi. Les premiers résultats sont positifs et encourageants (bonne sécurité des rendements, bons rendements). La création, par des producteurs biologiques de fruits à noyau novateurs, d’un groupe de travail pour les fruits à noyau bio, est un autre signe de ce vent de renouveau qui souffle sur la profession.

Andi Häseli, Franco Weibel
et Claudia Daniel, FiBL

Une pionnière restée jeune: Bioterra fête ses 60 ans

Bioterra, une des plus anciennes organisations pionnières de l'agriculture biologique en Suisse, encore connue sous le nom d'Association Suisse d'Agriculture Biologique (ASAB), fête cette année ses 60 ans. Le bio actualités lui adresse ses sincères félicitations en publiant un résumé de son histoire, une interview de son président et, bien sûr, l'annonce des réjouissances anniversaires.

L'Association Suisse d'Agriculture Biologique (ASAB) a été fondée le dimanche 21 septembre 1947 dans la ferme de Mina Hofstetter à Ebmatingen ZH. Rétrospectivement, il s'agit là à la fois d'une étape historique pour le mouvement bio et de la naissance de l'actuelle Bioterra.

Étaient alors présents 17 membres fondateurs, Mina Hofstetter étant la véritable initiatrice du mouvement. Elle s'était en particulier soucieuse du «Mouvement pour la diététique de vie» depuis les années 20 déjà. Avec son plus jeune fils, elle cultivait une petite ferme sans bétail. Elle plaidait aussi, au niveau de la société, en faveur de la prise de conscience de ce qu'elle considérait comme des «voies erronées» qui avaient été «pensées et dictées par des hommes».

Cela semble après-coup être comme une marque de naissance, mais pendant toutes ces années Bioterra n'a cessé de se présenter au sein du mouvement bio comme une force cohérente et tournée vers l'avenir.

L'époque des pionniers de l'agriculture biologique a aussi été marquée par des déceptions. Il leur a fallu endurer pendant très longtemps des attaques de toute sorte.



... et Mina Hofstetter, cofondatrice de Bioterra.



Photos: Archives de Bioterra

Dans la ferme de la pionnière ...

En outre, toutes les tentatives d'unifier les différentes organisations suisses d'agriculture biologique sous le même toit ont échoué jusqu'en 1981, l'année où a été constituée l'AGPBS, nommée ensuite l'ASOAB puis Bio Suisse. Cela n'a pas empêché notre organisation de se développer continuellement. Les premières publications régulières sont sorties en 1960, et notre revue, «Der biologische Landbau», a été créée au début des années septante.

Une percée avec les jardiniers et les consommateurs

L'augmentation du nombre de membres a été très lente au début. Ils étaient 230 en 1967, puis un bon millier à la fin des années septante. La percée s'est faite dans les années septante et huitante avec l'ouverture de l'organisation aux jardiniers amateurs et aux consommateurs. Progressivement, des groupes régionaux se sont formés dans presque toute la Suisse.

Bioterra, qui s'appelait encore l'ASAB, l'Association Suisse d'Agriculture Biologique, avait en outre encore son pro-

pre service de contrôle et de conseil pour les entreprises agricoles, et l'augmentation du nombre de fermes bio avait fortement consolidé l'organisation. Dans ces années-là, Bioterra comptait jusqu'à 600 producteurs affiliés. Plus tard, dans les années nonante, ils l'ont progressivement quittée pour s'affilier aux nouvelles organisations cantonales de producteurs. Le nombre de membres de Bioterra a cependant continué d'augmenter, et, aujourd'hui, notre organisation compte quelque 10000 membres.

Objectif: la généralisation du bio

Bioterra s'engage donc pour l'agriculture et le jardinage biologiques depuis 60 ans. Bioterra a fortement marqué le mouvement bio et peut se réjouir de bien des succès. C'est ainsi par exemple que Bioterra a fortement contribué en 1981 à la constitution de l'organisation faîtière des organisations suisses d'agriculture biologique. À partir de ce moment-là, les producteurs biologiques suisses ont bénéficié d'un label unique, le Bourgeon, et d'un système uniforme de contrôle.

Les mutations sociales et économiques ont aussi transformé Bioterra. Toujours fortement liée aux jardins bio et à la consommation bio, elle est aujourd'hui la plus grande organisation bio de notre pays. Le changement climatique intervenu depuis lors, et maintenant perceptible par tous, a provoqué un nouvel intérêt et une nouvelle préoccupation de la société pour les interactions et problèmes écologiques.

L'évolution de la société et les décisions politiques (politique agricole 2011) montrent cependant que Bioterra est plus nécessaire que jamais. Le respect de la cohérence de l'agriculture biologique et sa généralisation à tous les jardins et à tous les espaces verts requièrent notre engagement total. Bioterra assume en outre une fonction importante de lien entre les producteurs et les consommateurs.

Johannes Pfenninger, Président de Bioterra

Pas à pas vers la Suisse Bio

Johannes Pfenninger, le président de Bioterra, mentionne dans l'article ci-contre que l'organisation pionnière Bioterra a perdu de nombreux membres producteurs au bénéfice des organisations cantonales. Alors, à quoi en est Bioterra? Comment veut-elle atteindre ses objectifs? Le bio actualités l'a demandé à Johannes Pfenninger.

bio actualités: Le comité compte encore une paysanne bio, Kathy Hänni de Kirchlindach BE, et aussi Herbert Karch, le directeur du VKMB. Quel rôle les paysans jouent-ils actuellement à Bioterra?

Johannes Pfenninger: Bioterra se considère comme un lien ou une charnière entre les producteurs et les consommateurs, ce qui signifie que nous souhaitons pouvoir réunir les intérêts de ces deux groupes.

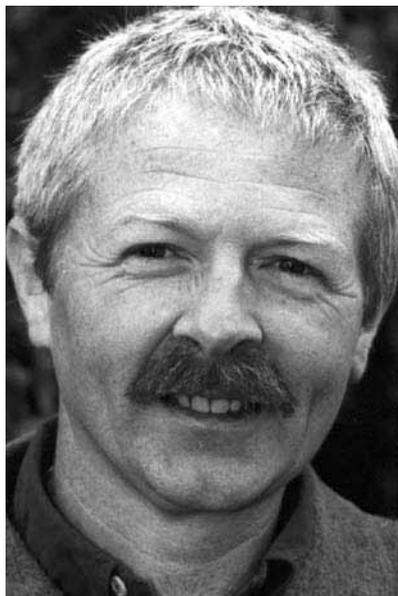
Votre but principal est «la généralisation de l'agriculture biologique dans toute la Suisse». Pour cela, vous avez pourtant encore besoin des paysannes et des paysans?! Il faut mettre en place les bonnes conditions-cadres politiques et sociales pour s'approcher pas à pas de ce but. Conséquence: il faut obtenir une politique agricole non seulement raisonnable, mais encore favorable aux paysans bio, et il faut avoir des consommatrices et des consommateurs qui veulent des produits naturels et de haute qualité, des transformateurs et des partenaires commerciaux fair-play pour les produits bio, et enfin une paysannerie novatrice pratiquant une agriculture biologique cohérente.

Mina Hofstettler, la principale initiatrice de la création de Bioterra, défendait le concept d'une agriculture sans bétail, et elle-même pratiquait cette méthode. Les animaux sont-ils donc absents de votre politique et de votre journal?

Les jardiniers bio sont un public-cible important de notre journal, ce qui explique que la production animale et les animaux agricoles eux-mêmes ne sont pas aussi fortement présents dans tous les numéros que dans un magazine qui s'adresse avant tout à l'agriculture. Nous parlons cependant régulièrement du bien-être des animaux et des conditions d'élevage, et cela intéresse d'ailleurs beaucoup les consommateurs.

Suite à la répartition du travail au sein du mouvement bio, vous avez donc occupé le terrain du jardinage comme votre domaine propre?

Les questions qui tournent autour du jar-



«Les questions qui tournent autour du jardin bio, de la consommation bio, du commerce équitable et des principes éthiques définissent le profil de Bioterra, qui est fortement idéaliste»: Johannes Pfenninger, le président de Bioterra.

din bio en tant qu'espace de vie pour les hommes, les animaux et les plantes sont

effectivement au centre de nos préoccupations. La consommation bio, le commerce équitable, les principes éthiques – qui nous font par exemple refuser les manipulations génétiques – ou, justement, la fonction de lien avec les producteurs, arrondissent toutefois le profil de Bioterra, dont on ne peut nier qu'il est fortement idéaliste.

Votre profond ancrage régional à Zurich, en Suisse orientale et à Bâle n'est-il pas un obstacle à cette fonction de lien et à la réalisation de votre objectif, la généralisation de l'agriculture biologique? Et à quand Bioterra Romandie?

Il est exact que Bioterra, bien qu'étant une organisation nationale, est fortement ancrée en Suisse allemande. Jusqu'à aujourd'hui, toutes les tentatives de prendre réellement pied en Romandie ont échoué. Il faudrait pour cela d'importantes ressources financières et humaines qui nous font actuellement défaut. Nous ne manquerons cependant pas d'essayer de nous y atteler ces prochaines années.

Interview: Markus Bär

60 jardins bio ouverts au public

Bioterra a fêté ses 60 ans avec l'ouverture au public de 60 jardins bio: le week-end des 9 et 10 juin, des membres de Bioterra ont fait visiter leurs jardins bio. Il y a dans toute la Suisse allemande des jardins de toute sorte à visiter. On y trouve d'anciennes variétés de légumes, des biotopes, des jardins d'agrément, familiaux, citadins, paysans, un parc anglais et bien d'autres spécialités. Le tout bien sûr 100 % bio.

Une liste classée par cantons avec de brèves descriptions des jardins et des itinéraires d'accès se trouve dans le numéro 3/07 de la revue «bioterra». Ceux qui ne l'ont pas trouveront tout sur le site www.bioterra.ch. Bioterra donne aussi volontiers des renseignements par téléphone, mais la ligne 044 454 48 48 pourrait bien être surchargée...



Depuis 70 ans, les exigences les plus hautes

L'Association pour la biodynamie fête en Suisse ses 70 ans. Les producteurs et productrices regroupés dans cette association se soumettent à des exigences de qualités extrêmement hautes – ce qui a fini par être payant.

L'agriculture biologique-dynamique, plus couramment appelée biodynamie, est une méthode de production alimentaire extrêmement exigeante. Et les paysannes et paysans qui choisissent cette méthode doivent payer de leur personne. Leur récompense: la haute qualité de leurs produits et la haute estime des consommatrices et des consommateurs.

Un cours comme point de départ

La biodynamie tire son origine dans une série de conférences données par Rudolf Steiner en 1924 à Koberwitz bei Breslau. Il avait été invité par les exploitants de domaines immenses pour leur transmettre les fondements spirituels d'un renouveau de l'agriculture. Les huit conférences ont été prises en sténographie par les participants puis publiées sous le titre de «Cours aux agriculteurs».

La matière du Cours aux agriculteurs se dérobe à toute lecture rapide. Celui qui en attend un manuel pratique pour les travaux agricoles, voire un livre de recettes, se fourvoie. Cette œuvre contient des considérations fondamentales sur la terre, la production végétale, la production animale, la fertilisation, les effets de diverses

substances, la ferme elle-même. Il est pratiquement impossible de parvenir à une compréhension élargie de la matière de ce cours en restant sur le plan purement théorique et abstrait, mais, en interaction avec le travail pratique dans la ferme, l'étude de ces conférences peut s'avérer très enrichissante et stimulante.

Depuis le Cours aux agriculteurs, la biodynamie s'est répandue sur tous les continents, sauf peut-être l'Antarctique... Les fermes biodynamiques du monde entier respectent un cahier des charges international complété dans de nombreux pays par des directives spécifiques. Elles utilisent pour leurs produits le label Demeter, qui est le seul label bio de portée mondiale.

Incarnation dans l'Association

En Suisse, l'impulsion biodynamique s'est incarnée dans la vie publique depuis 1937 sous la forme d'une association créée par les deux chimistes et chercheurs anthroposophes Ehrenfried Pfeiffer et Emanuel Otto Eckstein, pour qui l'établissement de l'agriculture biodynamique revêtait une importance centrale. En 1952, un paysan – Konrad Oswald – préside pour la première fois l'Association, pratique qui s'est

depuis lors établie: ses deux successeurs, Fritz Baumgartner et Christian Butscher, sont également des paysans.

L'Association a donc représenté les aspirations de la biodynamie auprès de ses membres et des consommateurs, mais aussi face aux autres organisations d'agriculture biologique, avec lesquelles elle entretenait des échanges intenses et poursuivait sans cesse des projets communs. C'est ainsi que l'Association pour la biodynamie a participé en 1973 à la création de la Fondation du FiBL et à la mise en place de l'essai DOC. Elle a ensuite, avec Prokana, Biofarm, Bioterra et le FiBL, participé en 1981 à la création de l'organisation faîtière nationale, l'actuelle Bio Suisse.

L'Association joue un rôle central sur le plan des directives Demeter, qui sont bel et bien les directives bio les plus sévères de par le monde. Elles suivent le principe fondamental suivant: chaque ferme représente un organisme agricole autonome capable d'exister par lui-même. Les cycles internes se voient donc attribuer une grande importance, ce qui implique aussi en retour une pratique très restrictive des achats d'animaux, de fourrages et autres intrants. L'interdiction de l'écornage des bovins est quant à elle l'expression d'une haute exigence de qualité et d'un grand respect pour les animaux.

Le respect des directives biodynamiques donne le droit d'utiliser la marque Demeter pour distinguer les produits mis sur le marché. Depuis dix ans, cette marque n'appartient plus à l'Association pour la biodynamie mais à l'Association Demeter qui regroupe les transformateurs, les commerçants, les consommateurs et les paysans.

Une méthode fertile

La biodynamie engendre des sols particulièrement fertiles. Cela est attesté par les résultats de nombreuses études, par exemple ceux de l'essai de longue durée DOC mis en place à Therwil BL. Ce sont en effet les microparcelles cultivées en biodynamie qui ont la meilleure structure



Photos: zVg



Emanuel Otto Eckstein (à gauche) et Ehrenfried Pfeiffer ont fondé L'Association pour la biodynamie en 1937 à Dornach.

du sol, le plus grand nombre de vers de terre et la biomasse la plus importante et la plus active.

La biodynamie se voit ainsi conférer une très grande pertinence par exemple dans l'actuelle discussion sur le changement climatique, car elle est particulièrement à même de bien fixer le gaz carbonique atmosphérique. En effet, les composts d'engrais de ferme et de déchets verts utilisés se trouvent stabilisés dans le sol dont ils augmentent la teneur en humus durable, ce qui prouve la fixation durable du CO₂.

Les causes de ces résultats positifs ne sont pas – du moins pas encore – scientifiquement confirmées, mais tout laisse à supposer que ce sont les préparations biodynamiques qui provoquent cette vitalisation du sol et la fortification des plantes. Les préparations biodynamiques ramènent la vie du sol et la croissance des plantes en état d'équilibre et donc contribuent à l'obtention de la qualité.

Autre aspect de l'obtention de la qualité en biodynamie: les biodynamistes tiennent aussi compte des rythmes cosmiques et les utilisent dans la pratique. Lorsque la météo et la saison le permettent, ils règlent leurs travaux agricoles sur la position de la lune et des planètes. Impliquer le cosmos dans l'agriculture n'est certes pas une découverte de la biodynamie, car c'était autrefois une pratique courante dans les systèmes agricoles de presque toutes les civilisations. Cette science était cependant largement tombée dans l'oubli dans notre



Photo: Martin Bienenrth

Ombre et lumière: les cornes des vaches sont devenues comme le symbole de l'avenir du concept de qualité de la biodynamie.

culture occidentale, et elle a été en quelque sorte redécouverte et redéveloppée par la biodynamie.

La qualité comme moteur de réussite

La cohérence de la recherche de la qualité dans la production agricole se prolonge dans la transformation douce des produits Demeter. Là aussi, tout est soumis aux plus hautes exigences de qualité. Ce concept s'avère commercialement payant: le label Demeter jouit d'une très haute estime auprès des consommateurs. Du point de vue économique, le marché Demeter s'aventure en terre inconnue: les agricul-

teurs, les transformateurs et les commerçants se mettent ensemble pour déterminer les modalités et les structures de la fixation des prix. En mettant en place une chaîne de valorisation axée sur la transparence, ils aspirent à une collaboration partenariale empreinte de confiance.

La biodynamie fournit aussi une impulsion de renouvellement de la *culture agricole*. Elle prend elle-même son destin en main, que ce soit dans l'agriculture, la transformation, le commerce, la recherche ou la formation. Depuis septante ans, la clé du succès est et reste l'exigence de la qualité la plus haute.

Alfred Schädeli

Les événements qui vont marquer le 70^{ème}

Pour son 70^{ème} anniversaire, l'Association pour la biodynamie organise une AG anniversaire et des journées portes ouvertes dans neuf fermes Demeter de toute la Suisse.

AG anniversaire

Date

Dimanche 8 juillet, 10.00 heures

Lieu

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Programme

Assemblée générale et fête pour les 70 ans de la création de l'Association pour la biodynamie

Inscription

Jusqu'au 29 juin auprès de l'Association pour la biodynamie, Stollenrain 10, 4144 Arlesheim, tél. 061 706 96 43, fax 061 706 96 44, courriel info@demeter.ch

Coût

Repas de midi: Fr. 30.–; pour les membres de l'Association: Fr. 25.–

Journées portes ouvertes

Une bonne occasion pour toutes les personnes intéressées de mieux connaître la biodynamie, les biodynamistes, la transformation des produits Demeter et la vente directe à la ferme.

Samedi 16 juin, de 14.00 à 17.00

■ Andy et Sandra Miesch, Oberdorfstrasse 16, 4443 Wittinsburg BL, inscription: tél. 062 299 11 84, prière d'utiliser la place de parc à l'extérieur du village

Samedi 30 juin, de 14.00 à 17.00

■ Werner et Tina Bättig, St. Oswald, 3551 Oberfrittenbach BE, tél. 034 402 45 30
■ Hansueli et Trudi Küffer, am Wald, 4924 Obersteckholz BE, tél. 062 922 15 28

■ Alfred et Silvia Schneiter, Schwalbenhof, Weidstrasse 5, 8926 Hauptikon ZH, tél. 044 764 15 30, www.schwalbenhof.ch

■ Hof Wagenburg, 8607 Seegräben ZH, avec fête à la ferme, pourrait durer plus longtemps, tél. 044 932 26 37, www.hof-wagenburg.ch.

■ Andreas et Ulrike Wüthrich, Praz Constant, 1070 Puidoux VD, tél. 021 946 27 34

■ Robert et Madlen Zwysig, Hobiell, 6365 Kehrsiten NW, tél. 041 610 30 67, www.biohof-kehrsitzen.ch

■ Jakob et Judith Kaufmann, Biohof Oberfeld, 6275 Ballwil LU, tél. 041 910 50 04

Dimanche 1^{er} juillet, 14.00 heures

■ Tumasch et Seraina Planta-Parolini, Bain da Chauenas, 7550 Scuol GR, tél. 081 864 90 71

Faucher précautionneusement favorise la biodiversité

Les prairies doivent être fauchées pour rester des prairies et pour pouvoir offrir à la faune sauvage qui s'y trouve l'espace vital dont elle a besoin. De l'autre côté, cette même faune peut être très fortement éprouvée par la fauche. Vue d'ensemble des principales mesures à prendre pour que la fauche ne tourne pas au massacre.

Pas de prairie sans fauche! La fauche est en effet absolument nécessaire au maintien des prairies, biotopes des petits animaux qui vivent dans les prés. Papillons, sauterelles ou oiseaux nichant au sol comme p. ex. l'alouette des champs et le tarier des prés ont impérativement besoin de ce biotope. De l'autre côté, la fauche est évidemment très dangereuse pour ces espèces. Leur espace vital est radicalement modifié d'un seul coup. Les faucheuses toujours plus rapides et les nouvelles techniques diminuent les possibilités de fuir, et les taux de survie des petits animaux dans les prairies s'amenuisent. De nombreuses études le prouvent. Par exemple, l'utilisation de faucheuses-conditionneuses tue 58 % des abeilles qui butinent dans une prairie, contre seulement 8 % sans conditionneuse.

Il y a de nombreuses possibilités pour faucher une prairie en ménageant la biodiversité. Certaines engendrent évidemment une légère augmentation du temps de travail ou des pertes de récolte. Dans les surfaces écologiques installées exprès pour favoriser la biodiversité animale et



Photo: Niklaus Zbinden

Le Tristan, de 35 à 42 mm d'envergure, vit dans les forêts lumineuses et dans les prairies maigres qui les bordent. La période de vol s'étend de mi-juin à début août – en pleine période de fauche.

végétale, elles devraient néanmoins être utilisées chaque fois que c'est possible.

Les barres de coupe ménagent les animaux sauvages

Partout où c'est possible, mais surtout sur les surfaces écologiques, il faudrait utiliser des faucheuses à barres de coupes car il est prouvé qu'elles sont nettement plus ménageantes que les faucheuses rotatives. Ce n'est pas seulement dans les sur-

faces écologiques qu'il faudrait renoncer aux conditionneuses, mais aussi dans les prairies riches en fleurs avec beaucoup de trèfle blanc et de pissenlit, ne serait-ce que pour contribuer à contrer la disparition des abeilles. Pour l'entretien des bords des champs, des talus etc., éviter autant que faire se peut les épaveuses à fléaux, les débroussailluses et autres récolteuses à fléaux.

Faucher assez haut

Il faut faucher assez haut, car laisser des chaumes de 10 à 12 cm permet à nettement plus de chenilles et de pupes de papillons de survivre, mais aussi de ne pas faucher les grenouilles, lézards et orvets. Certaines faucheuses à disques peuvent être équipées de patins spéciaux pour fauche surélevée, et les faucheuses à tambours et les barres de coupes modernes à double lame peuvent en général être réglées en hauteur.

Fauche échelonnée

Dans les régions où il y a de nombreuses prairies riches en espèces, il ne faudrait



LE BIO POUR LA NATURE
Une nature florissante grâce au Bio

«Agriculture bio respectueuse de la faune sauvage», un projet du FiBL

L'objectif de ce projet est de promouvoir la protection de la nature dans les fermes bio tout en améliorant leur situation économique. Pour cela, le FiBL collabore avec des partenaires comme la Station ornithologique de Sempach ou le bureau d'écologie appliquée Agrofutura. Des fermes modèles novatrices jouent dans ce projet le rôle de «modèles florissants». Il y aura d'abord comme base l'analyse de chaque ferme pour déterminer son potentiel écologique et économique. Un paquet de mesures sera ensuite élaboré spécifiquement pour chaque ferme. mm



Photo: oekolandbau.de/Thomas Stephan

Les faucheuses à barre de coupe sont nettement plus ménageantes que les faucheuses rotatives. Il est en outre facile de relever la hauteur de coupe, ce dont dépend la vie de nombreux oiseaux et insectes.



Photo: Markus Jenny

Par égard pour la faune sauvage, les prairies écologiques ne devraient pas être fauchées toutes en même temps. Espacer leur fauche de deux à trois semaines détend la situation autour des dates nationales de fauches des 15 juin, 1^{er} juillet et 15 juillet.

pas les faucher toutes en même temps. Il faudrait espacer d'au moins deux à trois semaines la fauche des différentes parcelles. Dans chaque parcelle, il est particulièrement avantageux pour la faune sauvage de laisser à chaque coupe environ 10 % debout. Les petites bestioles trouvent dans les deux cas les refuges qui leur sont nécessaires et dont elles peuvent ensuite repartir pour retourner dans le reste de la prairie. Les talus et les bandes herbeuses le long des cours d'eau ne devraient être fauchés qu'une à deux fois par année en alternant différents tronçons ou zones.

Fauche tournante

Il est très positif pour les papillons de pas faucher du tout ou seulement incomplètement certaines zones marginales, talus etc. alternativement une année sur deux. Les bandes de vieilles herbes permettent en effet aux araignées, aux carabidés et autres auxiliaires d'hiverner, et certaines espèces d'oiseaux nichant au sol utilisent volontiers ces épaisses couches d'herbe pour nidifier.

Fauche retardée

Retarder fortement la fauche est surtout utile aux espèces d'oiseaux nichant au sol comme p. ex. le tarier des prés, une espèce qui ne se trouve maintenant pratiquement plus qu'en zone de montagne. Dans les zones à tarier des prés, il faut retarder la fau-

che au moins jusqu'au 15 juillet pour que la plupart des oisillons aient pu prendre leur envol.

Grands intervalles entre deux coupes

En plaine, d'autres espèces d'oiseaux nichant au sol comme l'alouette des champs sont moins sensibles à la date de la première coupe car elles commencent à couvrir déjà en avril. Les contraintes de fauche prévues pour les surfaces écologiques sont donc suffisantes. Les alouettes pondent cependant souvent une deuxième couvée pour laquelle elles ont besoin d'environ

cinq semaines. L'intervalle entre la première et la deuxième coupe devrait donc être d'au moins six semaines.

Faucher de l'intérieur vers l'extérieur

Contrairement à la pratique habituelle, les prairies écologiques devraient être fauchées de l'intérieur vers l'extérieur. Grand avantage: les bestioles mobiles comme les sauterelles ont alors la possibilité de fuir. Avec le système normal, elles fuient vers le centre encore non fauché et sont tuées à la fin. novateurs Roman Graf, Collaborateur à la Station ornithologique de Sempach



Photo: Markus Jenny

Le Tarier des prés, un oiseau nichant au sol, ne se trouve maintenant quasiment plus qu'en région de montagne. Retarder la fauche jusqu'au 15 juillet dans les zones les plus basses peut améliorer le succès des nidifications, car ce n'est qu'à ce moment que les oisillons ont pris leur envol.

La CLI, surveillante de la provenance des importations Bourgeon

Le quatrième volet de la série d'articles sur l'octroi du Bourgeon à des produits importés est consacré à la présentation détaillée de la CLI (Commission de labellisation des importations): qui y siège, quelles sont ses tâches, comment fonctionne-t-elle?

La CLI est instituée par le Comité comme organe de surveillance de la reconnaissance des entreprises étrangères. Les membres de la CLI sont élus par le Comité puis confirmés par l'Assemblée des délégués. La CLI transpose le Cahier des charges de Bio Suisse aux situations étrangères spécifiques, fait jurisprudence, surveille le traitement des dossiers par le secrétariat et impose des audits et des contrôles supplémentaires.

La CLI surveille que les produits Bourgeon importés soient produits et contrôlés selon des normes équivalentes. Là où le Cahier des charges de Bio Suisse est inapplicable à cause des conditions climatiques, agricoles ou sociales, les «Dispositions d'application et bases décisionnelles de la CLI» – la réglementation de la CLI – entrent en jeu. On y trouve p. ex. l'interdiction du déboisement des forêts vierges, les règles pour l'utilisation de l'eau ou les dispositions pour le contrôle

des coopératives de petits paysans dans les pays du Sud.

Qualité Bourgeon «étalonnée» dans le monde entier

La CLI est aussi l'organe de surveillance du contrôle et de la reconnaissance des entreprises étrangères. Les 1400 entreprises vérifiées chaque année se trouvent dans 62 pays et sont inspectées par 75 organismes de contrôle différents. Pour pouvoir fixer des critères équivalents, il faut établir un processus d'«étalonnage» et d'assurance-qualité: discussions annuelles de coordination avec les organismes de contrôle, interventions ponctuelles et, sur place, audits ou contrôles supplémentaires sur échantillonnage. Pour 2007, des contrôles supplémentaires sont prévus dans des entreprises viticoles en France, maraîchères dans le sud de l'Italie et sucrières au Paraguay, et enfin dans des grands domaines en Chine. Il y aura aussi

pour la première fois des formations pour les organismes de contrôle en Italie et en Espagne.

Pour que l'étalonnage soit aussi garanti pour la reconnaissance des entreprises étrangères, La CLI rédige son propre règlement des sanctions, intitulé «conditions et sanctions pour l'étranger», qui définit quand une entreprise peut être reconnue, les conditions qui doivent être imposées dans tel ou tel cas, et dans quels cas les entreprises doivent être refusées. Rappel: la conformité des entreprises étrangères au Cahier des charges de Bio Suisse est vérifiée dans 90 % des cas par les employés de Bio Suisse et dans les 10 % restants par bio.inspecta ou l'étasunienne ICS/FVO.

Les cas qui ne sont pas prévus dans le règlement des sanctions de la CLI doivent être examinés par la CLI, et toutes les exclusions d'entreprises auparavant reconnues doivent être confirmées par la CLI.

Les membres de la CLI

Katia Ziegler préside la CLI depuis 1993. Cette agronome EPF s'intéressait déjà pendant ses études aux problèmes de l'agriculture biologique dans les pays du



Sud. Katia Ziegler travaille au FiBL dans le groupe de travail pour la collaboration internationale, surtout pour des projets bio au Sri Lanka et en Ukraine. Elle a des mandats pour la certification internationale, pour les contrôles supplémentaires à l'étranger, pour des projets de Demeter International, de Naturland Deutschland et de la DDC. Elle a fait partie du Comité de Bio Suisse de 1992 à 1999, et, de 1992 à 1995, elle était responsable du développement et de la direction du secrétariat de Demeter Suisse. Katia Ziegler a trois enfants en âge de scolarité.

Andrea Seiberth, ingénieure agronome, a terminé ses études à la haute école suisse d'agriculture de Zollikofen. Elle a travaillé pour plusieurs projets de développement en Amérique latine. Andrea Seiberth pos-

sède une riche expérience dans le contrôle et la certification acquise auprès de Bio



Suisse (de 1994 à 1999) et de Bio Test Agro AG (de 1999 à 2003). Elle est collaboratrice externe de Bio Suisse pour le département des importations et mem-

bre de la CLI depuis 2002. Andrea Seiberth est mariée et mère de deux enfants en âge de scolarité.

Paul van den Berge a fait et terminé ses études d'agronomie en Suède. De 1980 à 1990, il a dirigé une entreprise maraîchère au Tessin. Depuis



1992, il est employé du FiBL, où il fait partie du groupe de travail pour la collaboration internationale en tant que conseiller.

Il est le spécialiste de référence pour la production, la transformation et le marketing des fruits, des légumes et des plantes d'ornement. Il assure pour la Coop le suivi de projets ProSpecieRara et d'assurance-

qualité pour les fruits et légumes du bassin méditerranéen. Sur mandat du SECO, il participe au développement du marché bio au Liban. Il siège à la commission des directives tant à Bio Suisse (depuis 1994) qu'à l'IFOAM (depuis 2006). Paul van den Berge est marié et père d'un enfant en âge de scolarité.

Étienne Kottelat cultive avec sa famille un domaine Bourgeon de 16 hectares d'herbages à Mervelier dans la région de



Delémont. La ferme produit surtout du lait de brebis. Cet agronome possède aussi une formation de technicien en agriculture tropicale, et il a participé pendant trois

ans à un projet fédéral de développement au Népal. En tant que paysan, il a toujours eu une activité annexe soit comme contrôleur laitier, contrôleur PI ou traducteur. Il a été pendant cinq ans contrôleur de la production labellisée pour la Protection suisse des animaux. Étienne Kottelat est marié et père de quatre enfants.

Il y a chaque année environ 60 nouveaux cas de jurisprudence et d'exclusion, soit un peu moins de 5 % des décisions. La moitié de ces décisions sont prises par courriel, le reste lors de conférences téléphoniques ou de séances.

La CLI est enfin aussi compétente pour les recommandations de reconnaissance directe d'autres fédérations agricoles, pour l'externalisation du processus de reconnaissance et pour les critères d'accréditation des organismes de contrôle étrangers. Les décisions sur ces points sont ensuite prises par des instances supérieures, soit le Comité soit l'Intercommission des commissions de labellisation.

Ce que la CLI ne fait pas: elle ne décide pas ce qui doit être importé ou non et quand. Ces décisions sont du ressort des product managers de Bio Suisse en accord avec les commissions techniques et – dans les domaines sensibles – avec le Comité.

Hans Ramseier, Bio Suisse

«La CLI répond de son travail»: Questions à sa présidente

bio actualités: *Vous êtes quatre à la CLI – toutes vos décisions sont-elles prises à l'unanimité?*

Katia Ziegler: Les décisions sont prises après discussion approfondie, et il nous arrive souvent de peser le pour et le contre et d'affiner nos opinions à tel point qu'une décision unanime est possible, mais ce n'est de loin pas toujours le cas.

Et en cas d'égalité, c'est la voix de la présidente qui fait la différence?

Oui, mais c'est heureusement extrêmement rare.

Prenez-vous suffisamment au sérieux les besoins des producteurs biologiques suis-

ses? Quelle importance accordez-vous à la protection de la production suisse?

Nous sommes mandatés par l'AD pour transposer le Cahier des charges de Bio Suisse en allant dans le sens des producteurs biologiques suisses. Nous prenons tous ce crédo très au sérieux. C'est toujours le point de départ – et souvent le point final – de nos discussions: nous savons que nous devons pouvoir défendre nos décisions et qu'elles doivent correspondre aux prestations que les producteurs suisses doivent fournir pour pouvoir utiliser le Bourgeon.

Devez-vous souvent vous expliquer et vous défendre face aux producteurs Bourgeon?

Il y a presque à chaque AD un thème ou la question des importations bio joue un rôle important. Le besoin d'explications est toujours très grand, mais nous ne devons défendre que ce qui présente des faiblesses. La CLI répond de son travail et voit aussi les avantages que la transposition et l'application du Cahier des charges de Bio Suisse à l'étranger apporte à Bio Suisse aussi ici en Suisse. Il y est donc surtout nécessaire d'expliquer – pas de se défendre.

Interview: Markus Bär

Portrait d'une entreprise exportatrice: YACAO S.A., Medina, République Dominicaine

Le projet YACAO a été créé en 1999 dans la région de Yamasá (à env. 40 km au nord de Saint-Domingue). La région est très pauvre et soumise à un fort exode rural. Il n'y a pratiquement pas de travail en dehors de l'agriculture. Les petits paysans produisent du cacao pour gagner leur vie, et des bananes plantains, du manioc, des légumes et des fruits pour eux-mêmes. À cause des routes impraticables à la saison des pluies ou inexistantes, de nombreux paysans n'arrivaient pas à vendre leurs fèves de cacao, les perdaient à cause des parasites ou devaient les fournir à des revendeurs à des prix indécemment bas.

Le but de Yacao est de produire du cacao de haute qualité pour l'exportation et d'aider les petits paysans à améliorer leur revenu. Yacao achète les fèves de cacao fraîchement récoltées aux 632 familles paysannes affiliées et les traite dans ses deux centrales. La société anonyme travaille avec des capitaux provenant d'investisseurs suisses socialement engagés.

Yacao, qui est certifiée Max Havelaar,

travaille selon les principes du commerce équitable: Yacao garantit aux petits producteurs la prise en charge de toute leur production, paie une prime bio de 10 à 25 %, finance le conseil bio et la certification, paie des avances sur récoltes, produit les plants de cacao et les fournit aux producteurs au prix de revient.

Pourquoi Yacao fait-elle du bio? «Cela va de soi pour nous», dit l'agronome suisse Jost Brunner, de la direction de Yacao: «des produits sains provenant de cultures respectueuses de l'environnement.» Et qu'apporte la reconnaissance par Bio Suisse que Yacao a obtenue en l'an 2000? «C'est l'atout qui nous permet de nous démarquer de la concurrence.»

mb

Les cabosses, les fruits du cacaoyer, pèsent environ 500 grammes et contiennent entre 25 et 50 fèves regroupées en épi et entourées de mucilage.



Photos: zVg



Nouvelle voie pour le commerce de la viande: «Tendre & succulente»

Bio Suisse veut relancer la vente de viande bio par les boucheries professionnelles et les magasins bio. Le projet «Tendre & succulente» permet de proposer aux magasins de petite et moyenne grandeur un assortiment complet et attractif de viande bio de la meilleure qualité Bourgeon présentée dans une étagère frigorifique.

En Suisse, seules quelques rares boucheries bio proposent un assortiment complet de viande bio. Les magasins bio et autres commerces alimentaires vendent peu de viande bio parce que l'approvisionnement et les contrôles donnent souvent trop de travail aux petits commerces. C'est surtout le risque de ne pas arriver à vendre des produits carnés chers avec des délais de conservation plutôt courts qui retient beaucoup de détaillants et même de supermarchés. Globalement, le réseau de points de vente avec de la viande fraîche bio est assez clairsemé en Suisse.

Objectif: doublement du nombre de points de vente

Le projet de promotion des ventes «Tendre & succulente» de Bio Suisse a pour objectif de doubler le nombre de points de vente de viande Bourgeon: magasins bio, petits et moyens commerces alimentaires, mais aussi boutiques de stations-service ou de gares recevront une vitrine frigorifique «Tendre & succulente» garnie d'un assortiment attractif de viande. Un boucher bio sous licence s'assure que cette vitrine frigorifique soit en tout temps garnie de viande fraîche Bourgeon de la meilleure qualité, de charcuteries et de saucisses ainsi que de spécialités saisonnières et régionales. Le boucher bio aide les détaillants à vendre la viande et reprend aussi la marchandise dont le délai de conservation est bientôt écoulé.

Le projet «Tendre & succulente» est intéressant pour le commerce alimentaire spécialisé: aucun investissement n'est nécessaire pour la vente de viande Bourgeon dans la vitrine frigorifique «Tendre & succulente», et un boucher compétent est à disposition. En plus, le travail pour



Photo: Bio Suisse

l'acquisition de la marchandise et pour les contrôles est insignifiant pour les détaillants.

Tout se fait dans la région

Le boucher bio garantit une qualité irréprochable qui se distingue nettement de la boucherie industrielle: le bétail de boucherie Bourgeon est abattu dans la région, puis la viande est transformée, stockée et emballée avec compétence, évitant ainsi les transports sur de longues distances.

Dans le cadre d'une phase pilote, les premières vitrines frigorifiques «Tendre & succulente» seront placées ces prochains mois dans les magasins. On vise pour la fin de l'année le recrutement de 15 emplacements adéquats. La suite du développement du projet sera discutée après cela. Le projet recherche comme emplacements avant tout des commerces alimentaires avec une bonne clientèle et situés dans des centres régionaux de moyenne importance. Pour garantir une logistique efficace, toutes les vitrines frigorifiques doivent se trouver dans un rayon d'au maximum 50 kilomètres autour de la boucherie bio qui en assure le suivi. Bio Suisse soutient les bouchers bio et les détaillants par un marketing adéquat.

Cyril Nietlispach, Bio Suisse

Ce sont des vitrines frigorifiques «Tendre & succulente» de ce type qui seront placées ces prochains mois dans des commerces alimentaires et dans des boutiques de gares ou de stations-service. Des boucheries bio s'occupent de garnir les vitrines avec de la viande Bourgeon pour faciliter au maximum la tâche des magasins.

Il sera désormais possible de vendre du miel avec le Bourgeon

L'Assemblée des délégués du 18 avril 2007 a décidé que le miel pourrait avoir le Bourgeon ou être commercialisé comme miel bio à partir du 1^{er} janvier 2008. Si un producteur Bourgeon vend maintenant son miel avec le Bourgeon ou comme miel bio, il n'y a dès maintenant plus de contestation possible de la part des instances d'application. Cela a été communiqué aux contrôleurs par les organismes de contrôle.

Beatrice Moser, Bio Suisse

Affiliation obligatoire des producteurs de lait

L'Assemblée des délégués du 18 avril a décidé de maintenir l'affiliation obligatoire des producteurs de lait. Tous les producteurs de lait commercialisés devront donc de nouveau présenter cette année lors du contrôle bio une attestation d'affiliation à l'une des six organisations du lait bio accréditées. L'affiliation obligatoire améliore sensiblement la coopération des acteurs du marché du lait bio. La plateforme commune influence directement et positivement la solidarité des acteurs lors des négociations de prix, ce qui revêt une importance croissante au moment de l'abandon de la valorisation commune des surplus. L'affiliation obligatoire est ancrée dans le nouveau chapitre 10 «Directives pour la commercialisation» du Cahier des charges. Les détails seront réglés dans un règlement qui sera envoyé en consultation aux organisations membres. L'application de l'affiliation obligatoire incombe à la CLA.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Certification obligatoire pour les marchands de bovins

Il avait été communiqué dans le bio actualités 10/06 que le commerce de bétail bio devait se faire certifier. Cette règle est effectivement en vigueur d'après le texte de l'Ordonnance bio, mais elle n'a pas encore été appliquée. En 2007, les marchands de bétail sans certificat bio ne seront donc pas encore sanctionnés. Les marchands conventionnels peuvent continuer d'avoir des bêtes bio chez eux pendant 14 jours sans qu'elles perdent leur statut bio.

Bio Suisse s'élève contre cette obligation générale de certification parce

qu'elle renchérit inutilement le commerce de bétail et parce que le document d'accompagnement de la BDTA garantit déjà aujourd'hui une traçabilité à 100 % du commerce du bétail. Avec BTA et bio.inspecta, Bio Suisse a obtenu de l'OFAG une réadaptation de l'Ordonnance bio pour que le commerce du bétail bovin ne soit plus astreint aux contrôles bio à partir de 2008. Cela ne concerne que le bétail bovin, car c'est le seul pour lequel, en plus du document d'accompagnement, une traçabilité supplémentaire est possible grâce à la BDTA. Pour les autres genres animaux comme les ovins, les caprins et les porcins, il faudra à partir de 2008 travailler uniquement avec des marchands de bétail certifiés.

Il ne reste qu'à espérer que la modification de l'Ordonnance bio proposée par l'OFAG n'échouera pas en consultation. Ces modifications ne sont en effet définitives que lorsque cet obstacle a été franchi. Le bio actualités vous tiendra au courant.

cf

Cultures fourragères sous contrat

Ces dernières années, le manque de fourrages a été un problème toujours plus important pour de nombreuses fermes bio. Selon les régions et les saisons, il n'y a pas toujours assez de fourrages Bourgeon de bonne qualité sur le marché. Pour les fermes qui achètent régulièrement des fourrages et qui veulent assurer leur approvisionnement à l'avance, il y existe la possibilité des cultures fourragères sous contrat: deux fermes bio concluent un contrat pour une certaine quantité de fourrage. La qualité, le prix et la date de livraison devraient figurer dans le contrat. Il y a aussi dès maintenant sur www.ch-bioboerse.ch une nouvelle catégorie «Cultures fourragères bio sous contrat» permettant aux personnes intéressées de se trouver plus facilement. On y trouve aussi un modèle de contrat pour ce genre de conventions.

cf

Simplifier le calcul des achats de fourrages

Voilà qui va vous économiser du temps! Vous trouverez sous la rubrique «Actualité» du site www.bio-inspecta.ch un fichier Excel – et un mode d'emploi – qui permet de calculer les achats de fourrages. Les fermes Bio Suisse peuvent donc

calculer elles-mêmes très simplement leurs achats de fourrages. Il suffit d'entrer le nombre d'animaux pour les ruminants et les non-ruminants – et le maximum de concentrés et de fourrages non biologiques autorisés se calculent tout seuls.

Eliane Jäggi, bio.inspecta

Certification: quatre sociétés agréées

Les quatre sociétés bio.inspecta, BTA, IMO et SQS sont accréditées pour le contrôle et la certification à partir du 1^{er} janvier 2008. Les entreprises de transformation qui veulent changer de société doivent résilier leur contrat actuel d'ici à fin juin. Les producteurs Bourgeon peuvent le faire jusqu'à fin septembre. Le Comité de Bio Suisse a donné son feu vert à l'accréditation des quatre sociétés lors de sa séance du mois de mai. Les contrats ne seront toutefois valables qu'une fois signés par les deux parties.

Tous les contrats n'étaient pas encore signés au moment de la clôture de rédaction de ce bio actualités. C'est fait pour IMO. De plus amples détails sur l'ouverture du contrôle et de la certification suivront dans un prochain numéro du bio actualités.

Jacqueline Forster

IMPRESSUM

bioactualités

16^{ème} année

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

Tirage 762 exemplaires français, 7625 exemplaires allemands (certifié WEMF).

Abonnements annuels révisibles 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 Schädeli, 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.



Une nouvelle laiterie dans la région de Bâle

Il sera désormais possible de transformer davantage de lait régional dans la région de Bâle, car la nouvelle laiterie «Regio Milch beider Basel AG» a été mise en service à fin mai à Frenkendorf bei Liestal. 12 millions de francs ont été investis dans le projet. Depuis la fermeture des deux grandes laiteries de Bâle en 1999 et en 2002, le 90% du lait de la région bâloise est transporté par camions dans les grandes laiteries industrielles situées en dehors du Jura. La nouvelle laiterie de Frenkendorf peut transformer 10 millions de litres de lait par année, et son assortiment comprend des produits biologiques et des produits conventionnels. lid

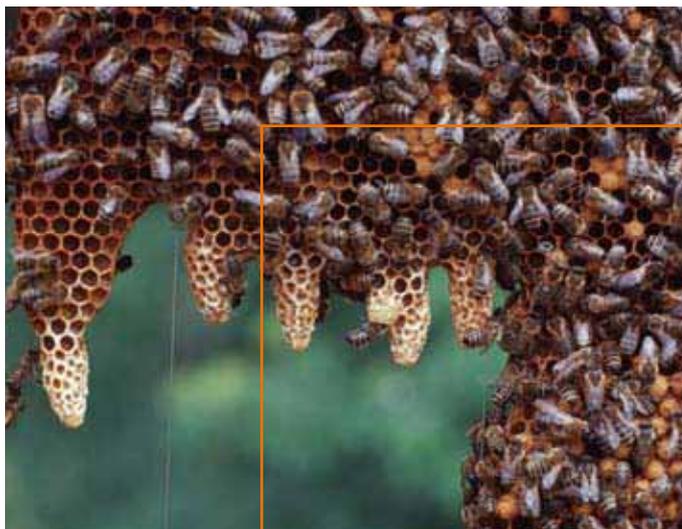


Photo: www.oekolandbau.de

Des bonnes notes et 20 prix

Selon les résultats de l'enquête jointe au bio actualités 2/07, les lectrices et les lecteurs trouvent que les documents de vulgarisation du FiBL sont de bonne qualité. Avec 271 réponses, le taux de retour est assez élevé. La mise en valeur détaillée des résultats de l'enquête sera publiée dans le prochain bio actualités. Voici déjà les noms des gagnant-e-s du concours lié à l'enquête:

1^{er} prix: Une nuit pour deux personnes dans un hôtel bio: Hansueli Oesch, Neuenegg.

2^{ème} – 10^{ème} prix: Un bon pour un cours d'une journée organisé par le FiBL: René Ambühl, Davos-Glaris, Markus Bachofner, Fehraltdorf, Alexander Casanova-Maissen, Lumbrein, Tobias Furrer, Hondrich, Pierre-Alain Indermühle, Bex, Fredy Kobel, Eschenz, Kristina & Marco Küng, Mammern, Claudia Staubli, Rünenberg, Gottfried Zenger, Boltigen.

11^{ème} – 20^{ème} prix: Un CD «Réglementation bio 2007»: Étienne Clerc, Mont-la-Ville, Hans & Georgette Geisseler, Triengen, Susanne & Sepp Grüter, Neuenkirch, Werner Haab, Au, Christoph Hauert & Eva Ulm, Bibern, Urs Hottinger, Hombrechtikon, Doris Kym, Luzern, Maurice Massery, Venthône, Margrit Neyerlin, Wahlen, Alfred & Bernadette Schüpbach-Herger, Hasle b.B.

rs/gw

Nos très sincères félicitations aux gagnant-e-s, et un très grand merci à tous ceux qui ont participé à cette enquête!

La Bavière doit protéger son miel du pollen transgénique

Une décision urgente du tribunal administratif d'Augsburg contraint l'État libre de Bavière à protéger le miel contre le pollen du maïs transgénique MON 810. La plainte émanait d'un apiculteur dans les environs duquel ce maïs controversé est cultivé dans un domaine d'essai de l'État. Le tribunal a constaté d'énormes lacunes dans la procédure d'autorisation et dans la sécurité de ce maïs génétiquement manipulé. Il constate aussi que les apiculteurs et les consommateurs ont le droit d'avoir du miel exempt de transgènes. Voilà pourquoi soit le maïs déjà semé doit être labouré, soit son pollen doit être rendu inoffensif lors de la floraison. Dans un procès analogue tenu dans le Brandebourg, un tribunal avait rejeté la protection du miel. D'autres plaintes émanant d'apiculteurs et de producteurs de maïs destiné à la consommation humaine sont d'ailleurs pendantes dans d'autres États allemands. als

Il y a enfin du caviar bio!

À la fin avril, Caviar Creator a présenté lors de l'«European Seafood Exposition» à Bruxelles une première mondiale que les fans du bio attendaient depuis longtemps: le premier caviar certifié bio. C'est en collaboration avec la fédération agricole bio «Öko Vereinigung Mitteldeutschland» que tous les processus de production, y compris les caractéristiques des bassins d'élevage de l'entreprise d'aquaculture située dans le nord de l'Allemagne dans la ville hanséatique de Demmin, ont été contrôlés et déclarés impeccables. Après une phase de reconversion de huit mois, du caviar et de la chair d'esturgeon peuvent être commercialisés avec la mention

«Bio». La boîte de 50 grammes de ces précieuses «perles noires» coûte la bagatelle de 145 euros. Cette lacune de l'assortiment bio est donc enfin comblée. Ah, encore une chose: en Suisse, 15 millions de francs sont dépensés chaque année pour ce produit de luxe. bionetz.ch/als



Photo: zug

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

La mort programmée de dizaines de milliers d'entreprises agricoles suisses est inacceptable

Depuis le début des années nonante, le nombre d'entreprises agricoles est passé de 93 000 à 63 000, et les nouvelles réformes prévoient l'abandon de 30 000 fermes supplémentaires.

Le rapport de John Dupraz (vice-président de l'USP et conseiller national) sur les violations inacceptables des normes sociales en Espagne met l'accent sur la pression que la distribution exerce sur la production. Pour la distribution, la réduction des coûts passe obligatoirement par la dégradation des conditions de la main-d'œuvre, le maillon le plus faible de la filière. Cela aussi est inacceptable.

À l'heure où la globalisation entraîne une concentration toujours plus forte de la production avec tous les effets catastrophiques que cela occasionne sur l'environnement, le rapport des experts de l'ONU sur le réchauffement climatique est une chance pour nous... Sachons en profiter, relevons la tête!

Nous voulons avoir le droit de protéger les produits de proximité, et nos exigences dans ce domaine doivent impérativement être entendues. Or le Parlement devrait voter la loi sur l'agriculture à la fin du mois de juin. Saura-t-il refuser ce qui est néfaste pour notre agriculture? Qu'on nous permette d'en douter! Vis-à-vis des générations futures, nous n'avons pas le droit d'attendre plus pour réagir. Le référendum contre le droit foncier rural que nous allons lancer est un appel à la résistance, à la résistance positive, à la reprise en main de l'ensemble du débat agricole par les agriculteurs.

Un article détaillé sur l'action que nous entreprenons paraîtra dans le prochain bio actualités

Willy Cretegnny, La Vrille

Pour en savoir plus: www.lavrille.ch

Rectification

Une erreur de traduction s'est malheureusement glissée dans la deuxième phrase de la brève «Ophélie Clottu reçoit un prix qui rejaillit sur le FiBL». Voici la teneur correcte de cette phrase:

Ce projet mis en place en 2004 a étudié le traitement des sarcoïdes équinés, une des tumeurs de la peau qui affectent le plus fréquemment les chevaux, avec de l'ISCADOR® (Hiscia, distribution par Weleda, Arlesheim), un extrait de gui.

La rédaction vous présente ses excuses pour cette erreur.

mp



Photo: Yannick Andrea

Des cours pour ceux qui murmurent à l'oreille des chevaux

Pour la première fois, la Haute école suisse d'agriculture de Zollikofen propose depuis l'automne 2007, en collaboration avec le Haras national d'Avenches et la Clinique équine de l'université de Berne, un cycle de cours sur les sciences équinés. La première offre de ce genre en Suisse réagit à l'augmentation de la demande en professionnels du cheval hautement qualifiés. Il n'y a encore jamais eu autant de chevaux en Suisse qu'aujourd'hui; leur nombre, qui a plus que doublé ces dernières années, est estimé à 85 000. Ce véritable boom a fait exploser la demande en spécialistes des sciences équinés bien formés. La conseillère fédérale Doris Leuthard a présenté ce nouveau cycle d'études en avril lors de sa visite des stations de recherches agricoles.

comm.

Pour en savoir plus: www.shl.bfh.ch.

Un traitement bio contre la flavescence dorée

La flavescence dorée est une maladie de la vigne causée par un phytoplasme. Cette maladie venue de l'Amérique du Nord se répand dans le sud-ouest de l'Europe et menace maintenant les vignobles suisses. Cette maladie de quarantaine transmise par la cicadelle *Scaphoideus titanus* a déjà été identifiée au Tessin et au bord du Lac Léman. Les recherches conjointes menées par l'Agroscope Changins Wädenswil (ACW Cadenazzo) et le FiBL sur la lutte contre cette cicadelle ont montré que le «Parexan N», un produit à base de pyrèthre, atteint une efficacité comparable à celle du produit de synthèse de référence. Au cas où la Confédération en viendrait à décréter une lutte obligatoire contre le vecteur de la flavescence dorée, les viticulteurs bio pourront utiliser ce produit à base de pyrèthre qui est autorisé en bio. Voir aussi à ce sujet les corrigenda de la Liste des intrants du FiBL sur <http://www.fibl.org/subdomain/hifu/hilfsstoffe/korrigenda.html> (NdT.: le texte français se trouve sur la même page, en dessous du texte allemand).

Eric Wyss (FiBL) et Mauro Jermini (ACW)

Été gastronomique dans le Pays de Glaris

«Biologique, saisonnier et régional»: pour la sixième fois, Bio Glarus donne corps à cette exigence avec les «Glerner Bio-Gastro-Tage» (journées gastronomique et biologique glaronnaises) de cet été. Huit restaurants de tout le canton serviront des menus bio de mai à août. Quand et où exactement? On peut le savoir en consultant un prospectus qu'on peut demander au secrétariat de Bio Glarus: Bio Glarus, Postfach 251, 8753 Mollis, Tél. 055 622 39 21, fax 055 622 39 23, Courriel b.sulzer@tiscalinet.ch

als

Alimentez vos cultures
naturellement

Trapper[®] liquide

Engrais azoté organique pour
la production biologique
Haute concentration en azote
Application par pulvérisation et arrosage



marque enregistrée d'Omya AG
Observer les conseils de sécurité figurant
sur l'emballage

Omya (Schweiz) AG
AGRO CH-5745 Safenwil, Tel. 062 789 23 41
www.omya.ch

- ▶ 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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

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

kagfreiland

www.hosberg.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales Bio

En tant que plus grand Centre collecteur de céréales Bio à l'ouest
de Berne, nous offrons les meilleurs prix pour vos céréales fourra-
gères Bio en contre-affaire avec les aliments. Demandez-nous une
offre!

Nous collectons:

- Céréales panifiables, - Céréales fourragères, - Colza, soja

Semences

Après la récolte, les nouveaux semis!

Nous offrons les semences Bio
des marques suivantes:

Eric Schweizer Samen AG:

avec 40 % semences Bio

Steffen Samen: avec 40 % semences Bio

Sativa Rheinau: 100 % Bio

Nous vous conseillons volontiers:

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



PROVIMI KLIBA



FLORILAIT SA, la troisième voie

Florilait SA, une nouvelle société active dans la commercialisation de produits lactés biologique, a été créée jeudi 26 avril 2007 à Courtételle JU. Comme le suggère son nom, Florilait SA vendra des produits laitiers, c.-à-d. des fromages (ligne jaune) et des produits lactés (ligne blanche) fabriqués avec du lait bio du Jura et du Jura Bernois.

Le marché du lait, et spécialement celui du lait biologique, se trouve confronté à des difficultés: diminution des prix aux producteurs, coûts de prise en charge et de transformation toujours plus élevés, excédents de l'ordre de 70 millions kg en Suisse, ouverture des frontières etc. Dès lors se pose la question: que faire?

Naissance de l'idée

Initié par un producteur bio de la région, Thomas Herwig de Soyhières, avec le soutien de la Fondation Rurale Interjurassienne et le Service de l'économie rurale à Courtemelon, un concept novateur de mise en valeur du lait bio régional a vu le jour il y a une année. «Nous allons offrir de nouvelles opportunités commerciales aux producteurs

en nous rapprochant du marché

florilait⁺

du lait bio produit dans nos régions. Et, du coup, nous allons conquérir des débouchés au profit de la production laitière régionale.»

Autre pilier de ce concept novateur, les paysans bio se trouvent eux-mêmes à la barre de Florilait SA: en tant qu'actionnaires, ils détiendront un pouvoir décisionnel réel.

L'idée séduit

Cette idée, lancée il y a moins d'une année, a rapidement séduit les producteurs de lait bio, puisqu'ils ont souscrit une grande majorité du capital-actions de 180 000 francs!

Les producteurs pourront compter sur l'appui de puissants partenaires dans la mise en œuvre de leur stratégie. La fédération laitière Miba fournira le lait nécessaire à la production des différents fromages et produits lactés. Et pour la transformation du lait bio, Florilait travaillera avec les fromageries Amstutz à Fernet-Dessous, Furrer aux Reussilles et Spielhofer à St-Imier. Florilait valorisera donc le savoir-faire et les infrastructures de la région en les mettant en réseau.

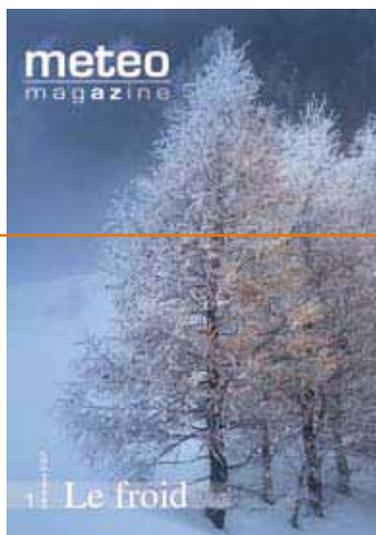
Florilait compte bien s'établir rapidement sur les marchés suisses et internationaux, notamment en Allemagne, pays dans lequel on enregistre un engouement prononcé pour les produits bio.

Des atouts majeurs

Le succès d'une telle entreprise nécessite évidemment de grandes compétences humaines. Là aussi, les paysans bio ont su s'assurer les services de personnalités éminentes pour administrer leur société, tout en gardant le contrôle en leurs mains propres, puisqu'ils sont majoritaires au sein du conseil d'administration.

La présidence du conseil d'administration sera assurée par Jean-François Roth, appuyé par Jean-Marc Auroi, Bernard Beuret, Pascal Charmillot, Bernard Froidevaux, Martin Gyger et Claude Hürlimann. Quant à la direction de la société, elle sera assurée par l'initiateur du projet, Thomas Herwig. comm./mp

Pour en savoir plus: www.florilait.ch



La météorologie de A à Z

La météorologie fait notre quotidien: pluie, vent, neige, orage... Des phénomènes tour à tour merveilleux ou menaçants, mais toujours étonnants!

Partez à leur découverte avec Météo-magazine et ses dossiers thématiques préparés par les meilleurs spécialistes, sous l'impulsion et la coordination de Robert Bolognesi, directeur de Meteorisk. Chaque semestre, des personnalités de renom, scientifiques, techniciens, artistes ou encore explorateurs, vous livreront leurs connaissances, avec des textes précis et des images saisissantes. Les deux premiers numéros traiteront successivement du froid (hiver 2007) et des orages (été 2008).

Vous êtes montagnard, agriculteur ou tout simplement curieux et concerné par le temps qu'il fait? Alors Météo-Magazine va vous passionner et vous pouvez dès à présent prendre un abonnement! comm.

Abonnement annuel: CHF 32.- + frais de port

www.meteo-magazine.com

METEORISK, CP 993, CH-1951 Sion, tél. 027 323 64 02, courriel in-fo@meteorisk.com



Photo: Peter Maurer



FiBL

FiBL: Journée portes ouvertes

Date

Dimanche 19 août

Lieu

FiBL, 5070 Frick

Prière de réserver la date, de plus amples informations suivront.

ACTIVITÉS DE LA VULG BIO DANS LE CANTON DE VAUD

Visite d'une Ferme Biodynamique

Date

Samedi 30 juin, à 09.30 pour les paysans bio, à 14.00 portes ouvertes

Lieu

Chez Andreas et Ulrike Wüthrich, Praz Constant, 1070 Puidoux VD, tél. 021 946 27 34

Programme

Le matin à 09.30: Visite professionnelle de la ferme pour les paysans bio (cultures, fabrication du fromage et du beurre).

L'après-midi de 14.00 à 17.00: Portes ouvertes au grand public avec exposé sur la biodynamie (cf. page 11).

Renseignements

Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19, courriel c.bovigny@prometerre.ch

Essais variétaux blé d'automne

Date

Vendredi 6 juillet

Lieu

Chez François-Philippe Devenoge, La Forge, 1304 Dizy VD

Programme

Visite des essais variétaux en

bandes pour les blés d'automne. Recommandations variétales pour la prochaine saison.

Renseignements

Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19, courriel c.bovigny@prometerre.ch

BODEN, KOMPOSTIERUNG

Grüingutverwertung in der Gemeinde

Wann

1. Block: Freitag/Samstag 17./18. August

2. Block: Freitag/Samstag 7./8. September

3. Block: Freitag/Samstag 23./24. November

Abschlussstag: Februar/März 2008 (Datum folgt)

Wo

Inforama Langenthal, Naturama Aarau, LBBZ Liebegg Gränichen und Olten

Inhalt

Teil der Ausbildung zur/zum Kompostberater/in. Wünschenswert sind praktische Erfahrungen beim Kompostieren. Lernziele: Fundierte Kenntnisse der Biologie der Kompostierung in Theorie und Praxis; die geeigneten Kompostierverfahren für Hausgarten,



Mehrfamilienhäuser und Siedlungen; Kompostqualität beurteilen und den Kompost richtig anwenden; Gemeinschaftskompostplätze planen und Betreuungsgruppen anleiten.

Kosten

Fr. 1600.– inkl. Fr. 150.– für die Lernzielkontrolle. Kursunterlagen nicht inbegriffen. Teilnehmende erhalten Subventionen je nach Wohnkanton; bitte bei Gemeinde und/oder Kanton anfragen.

Auskunft, Anmeldung

bis 28. April bei Composto+, Brigitte Bartha-Pichler, Waldhofweg 27b, 5034 Suhr, Tel. 062 213 93 73, Fax 062 213 93 75, E-Mail mail@composto.ch, www.kompost.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Führung im Zierpflanzengarten in der Elfenau

Wann

Samstag, 7. Juli, 10.00

Wo

Stadtgärtnerei Bern

Inhalt

Im Schaugarten in der Elfenau werden Stauden, Zwiebelpflanzen und Sommerflor aus vergangenen Zeiten gezeigt. Einige der in Vergessenheit geratenen Sorten sind Schweizer Züchtungen; sie gehören zum kulturhistorischen Erbe der Schweiz und sollen nicht verschwinden. An dieser Führung erfahren Sie, wie ProSpecieRara solch alte Kostbarkeiten wieder aufspürt.

Auskunft, Anmeldung

bitte anmelden über Tel. 062 832 08 20 (vormittags) oder per E-Mail info@prospecierara.ch.

Eröffnung des Schaugartens Maran, mit Kartoffel-Diner

Wann

Freitag, 27. Juli, 15.00 Schaugarten-eröffnung, 18.00 Kartoffel-Diner

Wo

Alpengarten Maran, 7050 Arosa

Inhalt

Eröffnung des Schaugartens Maran mit über 100 alten und neuen Kartoffelsorten. Führung durch den Kartoffelgarten und das Alpinum mit seltenen Alpenpflanzen. Am Abend fünfjähriges Diner im nahe liegenden Hotel, alle Gänge mit alten Kartoffelsorten zubereitet.

Auskunft, Anmeldung

bitte fürs Diner anmelden bis 9. Juli über Tel. 062 832 08 20 (vormit-

tags) oder per E-Mail info@prospecierara.ch

5. Bundesweites ÖKomenisches Biozierpflanzenseminar

Wann

Dienstag, 3. bis Donnerstag, 5. Juli

Wo

Bildungsstätte des deutschen

Gartenbaus, Grünberg, Hessen

Inhalt

Torffreie Substrate, Flüssigdüngung, essbare Blüten, aktuelle Fragen zum Pflanzenschutz, Marketing-Strategien, Krisenmanagement, Floristik-Grundkurs etc.

Auskunft, Anmeldung

Bettina Billman, FiBL, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 99, E-Mail bettina.billmann@fibl.org

BIODYNAMIE

L'Association pour la biodynamie fête ses 70 ans

Journées portes ouvertes et

Assemblée générale anniversaire: détails cf. page 11.

DIVERSES

Wildpflanzen im Kochtopf

Wann

Samstag, 30. Juni, 9.00–17.00

Wo

8500 Frauenfeld

Inhalt

Kraut und Unkraut wird oft nicht beachtet. Wir nähern uns den unbekanntesten Wegbegleitern mit Informationen und Geschichten über ihre Heilwirkungen und Brauchbarkeit in der Küche. Wir sammeln sie und verarbeiten sie zu einem Viergangmenü.

Kursleitung

Judith Degen, Kräuterfachfrau

Kosten

Fr. 140.–, für VNG-Mitglieder Fr. 100.–

Auskunft, Anmeldung

Verband Natur Garten VNG, Höhenstrasse 19, 9320 Arbon, Tel./Fax 071 440 12 24, E-Mail vng.gl@vng.ch, Online-Anmeldung www.vng.ch

Bio Marché

Dates

Du vendredi 22 juin au dimanche 24 juin 2007

Lieu

Vieille ville de Zofingue

Programme

La plus importante foire bio de Suisse.

Informations et inscriptions

Pour les stands: www.bio-marche.ch

GEMÜSEBAU



Photo: Dominik Menzler, BLE, Bonn

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau, 2. Tag

Wann

Mittwoch, 18. Juli (nicht 4. Juli, wie ursprünglich geplant!)

Wo

5043 Holziken

Inhalt

Tropfbewässerung im Freiland – stationär oder mobil? Praxislösungen für die Bewässerungstechnik auf kleineren und mittleren Betrieben.

Ausstellung zur Bewässerungstechnik. Gerätevorführung Unkrautregulierung – Bekanntes und Bewährtes sowie Neuigkeiten.

Am Morgen: Referentinnen und Referenten aus Deutschland und der Schweiz.

Am Nachmittag: Vorführungen zur mechanischen und thermischen Unkrautregulierung und Bewässerungstechnik.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, Ins, Tel. 032 313 44 60, E-Mail martin.lichtenhahn@fibl.org

Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, plus Verpflegung

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 erhältlich



Ferme bio de démonstration à la place des spots TV

À propos de l'article «La vente directe est la colonne vertébrale de Bio Suisse», bio actualités n° 4, mai 2007

» C'est avec intérêt que j'ai lu l'interview de Jürg Schenkel, notre nouveau spécialiste en publicité. On ne peut qu'être étonné. Un homme qui choisit Bio Suisse comme dernière étape de sa carrière après avoir travaillé pendant des années pour Nestlé! Pour Nestlé qui sape et détruit sans scrupule à son profit les marchés locaux des pays les plus pauvres. Je trouve étrange que quelqu'un puisse passer de Nestlé à Bio Suisse. Il y a à mon avis deux explications possibles:

1. Cet homme se repent d'avoir travaillé pour Nestlé et désire réparer ses torts en s'engageant pour une bonne cause – la nôtre.
2. Cet homme utilisera ce qu'il a appris chez Nestlé chez nous et pour notre mouvement bio, cette fois simplement avec d'autres moyens et pour une autre marque – notre Bourgeon. Que coûte un tel homme? La base a-t-elle le droit de le savoir?

Si c'est la première hypothèse qui est la bonne, tout va bien. Si c'est la deuxième, ma conscience s'alarme!

J'ai le même problème avec le budget publicitaire. L'année passée, notre

Fédération a dépensé 800 000 francs pour la publicité télévisée – pour un spot TV puéril, méprisant pour les animaux et qui nous a tournés en ridicule, nous les paysans bio! D'un côté je suis contente que les consommateurs bio ne regardent pas beaucoup la télévision et de toute façon pas du tout la publicité, ce qui fait qu'ils n'ont pas vraiment vu ce spot TV, et de l'autre, ces 800 000 francs me restent vraiment en travers de la gorge. C'est une somme énorme pour nous autres «travailleurs pauvres». Avec le même montant, l'un d'entre nous pourrait acheter une ferme entière avec cheptel et machines!

Au fait, pourquoi Bio Suisse ne le ferait-elle pas? Acheter avec ces 800 000 francs une ferme et en faire une vitrine du bio, du Bourgeon, une ferme publicitaire ouverte au public? En quelque sorte une ferme bio «livre d'images» avec tout le tralala? Avec les normes sociales pour le fermier et ses employés, avec de nombreuses espèces animales et des races anciennes, avec des plantes rares, avec une comptabilité à livres ouverts.

Par ailleurs, le nouveau slogan publicitaire devrait être à mon avis: Bio Bourgeon – Goût et plaisir depuis toujours!

Claudia Capaul, Perrefitte BE

Feu sacré à Bio Suisse

À propos de l'article «La vente directe est la colonne vertébrale de Bio Suisse», bio actualités n° 4, mai 2007

» C'est un véritable feu d'artifice de motivation que déclenche Jürg Schenkel, le nouveau responsable du marketing de Bio Suisse. On ressent un engagement qui vient du cœur, couplé à un vrai professionnalisme. J'espère que ce feu sacré sera contagieux. Le nouveau positionnement du label Bourgeon sur le goût, le plaisir, la suissitude et la régionalité est à mon avis la bonne stratégie. La revalorisation de la vente directe comme messagère de l'agriculture biologique s'en suit logiquement. On pourra ainsi éveiller un nouvel enthousiasme, dans nos propres rangs comme sur le marché. Je souhaite que le mouvement bio fasse venir dans le champ de vision non seulement les producteurs, mais aussi les consommateurs. Ils sont en effet eux aussi les champions du mouvement bio. Car seule l'augmentation de la consommation bio permettra d'augmenter la production bio.

Herbert Karch, Directeur du VKMB, Berne

PETITES ANNONCES ■

Cherche

Cherche **15 à 20 génisses sur bon alpage du Jura** (alt. 1 200 m) environ du 20 mai à fin septembre / début octobre, tél. 032 935 12 91, répondeur ou insister SVP

Génisse limousine de 11 mois cherche **place dans petite écurie** de remonte limousine, tél. 032 935 12 91, répondeur ou insister SVP

Famille paysanne de cinq personnes aimerait pouvoir continuer la paysannerie et cherche d'urgence **ferme petite à moyenne** à acheter ou à louer. Région de montagne préférée, même si assainissements nécessaires. Famille Rüegg-Egli, Wattwil, tél. 071 988 75 37

Famille avec vaches mères, production de plantes aromatiques et contrat de bail arrivant à échéance cherche **ferme** pour revenu principal ou accessoire, région de Berne, tél. 079 329 31 16

Cherche **vaches, génisses et taurillons à engraisser**, tél. 062 299 14 30

Cherche **place pour taureau BO de deux ans** habitué stabulation libre, de mi-juin à fin décembre 2007. B. + E. Zihlmann, tél. 033 243 28 37

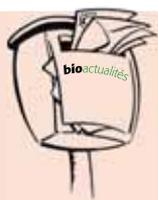
Arboricultrice professionnelle cherche selon entente **nouveau défi** dans une ferme avec beaucoup de possibilités. Peut aussi être reliée à un arrière-plan social. Prière de prendre contact par tél. au 044 780 85 43 ou au 076 441 49 06

Offre

À vendre **foin en bottes ou en balles**, région de la Brévine. Prendre contact assez vite au tél. 032 935 12 91, répondeur ou insister SVP

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

À vendre en tout temps, pour cause d'augmentation de l'âge moyen et de remotes très prometteuses, **belles vaches de sélection et de production** de tout âge provenant d'un grand troupeau Tachetée rouge Demeter/Bourgeon. Vaches de tout âge, saines, robustes et prêtes à produire, depuis des années sous la surveillance du projet Pro-Q. Ne seront pas cédées à des marchands. Gut Rheinau GmbH, Martin Ott, tél. 052 304 91 20 ou Patrick Forster, tél. 079 407 70 02



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.

Protection des végétaux pour les grandes cultures



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



UFA

Des céréales au meilleurs prix

grâce au compte marchandise UFA

- jusqu'à 10% de plus que le prix marché
- prise en charge garantie
- pour exploitations bio «Le Bourgeon» (y.c. reconversion)

Déclarez dès maintenant vos céréales bio à la LANDI

www.ufa.ch Dans votre **LANDI**

Nous préférons le compost aux déchets radioactifs.

C'est pour cela que nous soutenons
les énergies renouvelables.

www.bas-info.ch



Nous pensons déjà à demain. Veuillez m'envoyer:

- Des documents d'information
- Une demande d'ouverture de compte
- Un bulletin de souscription d'actions BAS
- Un bulletin de souscription d'obligations d'encouragement

Nom

Rue, n°

NPA, localité

bio actualités:0718

Envoyer à: Banque alternative BAS | Représentation romande
rue du Petit-Chêne 38 | c.p. 161 | 1001 Lausanne | tél. 021 319 91 00
bas-info@abs.ch | www.bas-info.ch
ou Bureau genevois d'information | Nathalie Ruegger | tél. 022 800 17 15



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'étable bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!

