

# bioactualités

7/07

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

SEPTEMBRE

Soins naturels pour la peau et les cheveux Page 4

Initiatives pour le climat et le paysage Page 10

Certification: Qu'apporte l'ouverture? Page 12



## Les champions de la nature. Mois d'août.

# «J'ai gagné une bataille sur moi-même.»

Je suis ronde et rouge. Je suis une tomate. Et j'en suis fière. Selon les pays, on m'appelle aussi «pomme d'amour», «pomme d'or» ou «pomme du paradis». Je suis une tomate et mes origines remontent au temps de l'empire aztèque, où je portais le nom de tumatl. Je ne suis pas unique: j'ai 63 sœurs, réparties sur les huit branches d'un plant de trois mètres de haut, dans la serre de ma fermière bio.

Elle sait bien s'y prendre. L'engrais qu'elle ajoute à la terre meuble ne comporte aucun produit chimique. Que du bon compost et du fumier de sa ferme. Je suis contente. Je suis une tomate heureuse.

Mais suis-je vraiment heureuse? Est-ce que je n'aimerais pas mieux pousser en pleine nature, à l'air libre et au soleil? Ne serais-je pas un peu jalouse de toutes les plantes qui grandissent en totale liberté et tendent leurs ramifications vers le ciel? De celles qui sentent la chaleur du soleil, le souffle du vent et les intempéries, sans cet écran de verre? Oui, c'est vrai, ce désir m'habitait. Oui, j'étais un peu envieuse et jalouse. Et

puis, j'ai vu qu'en fait, il ne me manquait rien. Bien au contraire. Sans mentir, j'ai toutes les raisons d'être heureuse. Ma fermière bio s'occupe de moi avec amour. Et le toit de verre me protège du froid, de la pluie, de la grêle et de la tempête. J'ai

vaincu tous mes doutes. J'ai gagné une bataille sur moi-même. Et j'en suis fière.

Me voici arrivée à maturité. Mûre, comme m'aiment tous ceux qui privilégient des aliments riches en vitamines et en minéraux. Je suis une tomate de culture biologique suisse contrôlée. Un délice pour tous ceux qui m'aiment comme je suis. Un régal aussi en jus ou en sauce. Une tomate avec un vrai goût de tomate. Une tomate bio. Et j'en suis fière.

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](http://www.bio-suisse.ch)



## Deux initiatives qui ont besoin de notre soutien!

Deux formulaires de signature sont joints à ce numéro du bio actualités: l'un pour l'initiative pour le climat, et l'autre pour l'initiative pour le paysage. Ces deux initiatives populaires relaient d'importantes demandes en matière de politique environnementale qui touchent aussi directement l'agriculture biologique. Bio Suisse soutient donc ces deux initiatives.

L'«Initiative populaire pour un climat sain» demande à la Confédération et aux



Cantons une diminution de trente pour-cent des émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2020 par rapport au niveau de 1990. L'accent doit être mis sur l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables. L'initiative pour le climat est soutenue par de nombreuses organisations écologiques, la coordination étant assurée par le WWF.

L'initiative pour le paysage, lancée par Pro Natura, s'attaque au mitage de notre paysage. Elle exige de la Confédération et des cantons une utilisation économe des sols, la séparation des zones constructibles et non constructibles, et enfin la protection des terres cultivables. Selon le texte de l'initiative, la surface des zones à bâtir ne doit pas augmenter pendant 20 ans. Terres agricoles, forêts et surfaces naturelles doivent être conservées pour la production de denrées alimentaires et comme espaces de détente.

La culture ménagère du sol et l'utilisation économe de l'énergie font partie des principes de l'agriculture biologique. En remplissant les formulaires de signature, nous contribuerons à conserver notre base vitale.

Un grand merci pour votre précieux soutien!

Un grand merci pour votre précieux soutien!

regina fuhrer

Regina Fuhrer, Présidente de Bio Suisse

# bioactualités



4



14



17

## COMMERCE

### 4 Cosmétiques naturels: Progression continue

Les cosmétiques naturels sont toujours plus importants dans les magasins bio, et les ventes de soins naturels sont en forte progression.

### 7 Fusion de la troisième force

Eichberg Bio, Vanadis et Via Verde veulent fusionner pour le 1<sup>er</sup> octobre.

### 8 La coordination des importations chauffe les esprits

Le Bourgeon n'est pas octroyé sans frein ni limite aux produits étrangers. Quelles barrières et quels obstacles sont appliqués comment?

## POLITIQUE

### 10 L'initiative pour le paysage veut protéger les terres cultivées

### 11 Une initiative pour enrayer les catastrophes climatiques

## CERTIFICATION

### 12 «L'ouverture ne changera pas grand-chose»

Interview de Markus Wittmer au sujet de la prochaine ouverture de la certification.

### 14 SQS et bio.inspecta se rapprochent

Deux certificateurs accrédités par Bio Suisse collaborent étroitement. Interview d'Ueli Steiner, le nouveau directeur de bio.inspecta.

## MARCHÉ

### 16 Élan novateur romand pour les relations avec la clientèle

## ICI ET MAINTENANT

### 17 2500 invités découvrent la recherche bio

## PRODUCTION

### 19 Traire, une pure routine? pro-Q souligne l'importance des détails

Parce que la traite est un travail de routine, des erreurs d'inattention sont toujours possibles.

## RUBRIQUES

### 20 Conseils

### 21 Consommation

### 22 Agenda

### 22 Petites annonces

### 23 Brèves

### 23 Le dernier mot, Impressum

Photo de couverture: Catherine Bussard conseillant une cliente.

Photo: Thomas Alföldi

# Progression continue pour les cosmétiques naturels

Le marché des cosmétiques naturels connaît des taux de croissance à deux chiffres. Les soins naturels ne se vendent cependant pas tout seuls, il faut savoir conseiller. Pour les petits producteurs, la culture des plantes aromatiques pour les cosmétiques n'est pas assez rentable en Suisse.

**L**avera, Dr. Hauschka, Li Cosmetic, Tautropfen. La clientèle du magasin biologique bâlois Oekoladen trouve ces cosmétiques naturels pour le visage, le corps et les cheveux sur quatre étagères en bois clair. Catherine Bussard, qui s'occupe du secteur des cosmétiques dans ce magasin bio, se réjouit du développement de ce marché. Le chiffre d'affaires des cosmétiques a triplé en sept ans, et le taux de croissance est à deux chiffres depuis trois ans. «Des clients qui n'iraient jamais dans un magasin bio viennent chez nous exprès pour les cosmétiques naturels», dit-elle.

Depuis ses débuts dans le magasin il y a quatre ans, l'assortiment s'étend sans cesse. Il comprend maintenant une dizaine de marques, dont certains sont aussi petites que novatrices, comme Robert&Josiane: cette entreprise suisse produit en très petite série dans sa manufacture de Winterthur une ligne de soins qu'on ne trouve que dans quelques magasins bio et drogueries. Des emballages au design clair agrémenté de textes poétiques qui décrivent un monde parfumé attirent l'attention – une caractéristique décisive face aux mille et un pots, tubes et vases de cette multitude de crèmes et de gels.

## Magasins bio plutôt que de boutiques virtuelles

Avec un tel choix de produits inconnus, il est tentant de se replier sur des marques renommées depuis longtemps. Voilà pourquoi Carola Pfeiffer, product manager Cosmétiques chez le grossiste bio Vanadis, trouve que «le conseil est très important dans le secteur des cosmétiques naturels.» L'offre n'est en effet pas seulement toujours plus diversifiée, l'efficacité doit aussi être expliquée. Un exemple: «Passer d'un shampoing conventionnel à un produit naturel implique un changement d'habitudes.» Les shampoings naturels moussent moins et ne contiennent aucun

produit pour rendre les cheveux particulièrement souples et faciles à coiffer. «Il est donc nécessaire de conseiller et de sensibiliser», affirme-t-elle. Vanadis envoie donc son spécialiste conseiller les magasins et y proposer des formations. Pfeiffer en est convaincue: «Les vendeurs veulent avoir des informations de fond pour bâtir une argumentation compétente et pour pouvoir convaincre les clients d'acheter les bons produits.»

Les clients aussi veulent être

conseillés: Malgré sa boutique internet, Lotty Aeschbacher, la fondatrice de Li Cosmetic, fait la plus grande partie de son chiffre dans les magasins biologiques spécialisés où la clientèle peut se faire conseiller. D'après elle, le commerce bio ne s'intéressait pas aux cosmétiques naturels il y a quinze ans. «Aujourd'hui, les magasins bio sont modernes et ouverts, et les chances d'y vendre des cosmétiques naturels sont bonnes.» Faire pénétrer la marque qu'elle a créée il y a maintenant 19

Photo: Thomas Alfordi



Tout est dans le conseil. Catherine Bussard, responsable du rayon des cosmétiques au magasin bio bâlois Oekoladen, conseillant une cliente.

ans dans les magasins diététiques est par contre plus difficile.

### Quand on se rabat sur Nivea

Catherine Bussard décrit les visages des marques et fait remarquer le rôle important des parfums et des emballages: Dr. Hauschka est par exemple connue pour son parfum de rose, Lavera est clean et jeune, Li Cosmetic frappe par un langage ramassé. De la marque pionnière Weleda, ce magasin ne vend que les crèmes solaires et la ligne mère-enfant. «Les clientes demandent parfois des produits Weleda, mais nous n'avons actuellement pas de place pour une marque qu'on trouve aussi à la Coop», explique Bussard.

Ce grand distributeur a en effet identifié lui aussi l'intérêt pour les cosmétiques naturels: dans ses supermarchés, la Coop vend des produits Weleda et sa propre marque, Naturaline, et d'autres lignes encore dans les centres Coop-City. Pour suivre l'augmentation de la demande, 14

«Naturalshops» ont été installés dans des grands magasins: on y trouve des cosmétiques naturels et même de la ouate bio. À elle seule, la marque Naturaline a rapporté à la Coop plus de douze millions de chiffre d'affaires en 2006. Migros se tient par contre en retrait et ne propose que les produits naturels Kneipp, dont le chiffre d'affaires est en recul selon le service de presse – la clientèle préfère les produits Nivea.

### Plantes de montagne et pétrole

Les produits de Soglio, une petite entreprise du sud des Grisons, dans la vallée de Bergell, sont un cas particulier: d'un côté Soglio utilise pour ses crèmes, gels et lotions des plantes de montagne, du petit-lait de brebis ou de l'huile de beurre de chèvre, et de l'autre certains produits contiennent des matières premières qui, selon la directive BDIH (cf. encadré), n'ont rien à faire dans les cosmétiques naturels, comme par exemple la paraffine, d'autres

produits pétroliers ou des agents conservateurs de synthèse.

Martin Ermatinger, le directeur de Soglio, explique que la première question n'est pas celle de la composition purement naturelle, mais celle de la transformation des préparations en produits les plus naturels possible. Certaines matières premières particulièrement sensibles ne peuvent être transformées qu'à l'aide d'une conservation ménagante. Soglio évite donc l'alcool et préfère certains agents conservateurs de synthèse, qui peuvent être utilisés en très petites quantités et ne sont pas nocifs pour la peau, dit Ermatinger, qui écoule ses produits surtout dans les magasins Claro.

### Des testers pour faciliter le choix

Le supermarché bio de St.-Gall, Yardo, a refusé Soglio, mais son assortiment est très vaste: Albert Keel, son directeur, a consacré 10 mètres de rayonnages aux grandes marques Weleda, Lavera et Dr. Hauschka, mais aussi à Li Cosmetic, Tautropfen, Wellments, Goloy et Athenor. «On début, on avait même encore trois autres petites marques», dit Keel. Il est d'après lui difficile de vendre des cosmétiques inconnus. «Plus l'assortiment est vaste, plus la clientèle se replie sur les grandes marques.»

Keel mise lui aussi sur le conseil et sur la grandeur du coin des cosmétiques. Des testers sont disposés partout, des échantillons sont distribués aux caisses. Avec succès: au premier semestre 2007, les ventes de cosmétiques ont progressé de 40 pour-cent par rapport à la même période de l'année passée pour représenter 12 pour-cent du chiffre d'affaires global, l'objectif étant d'arriver à 20. Malgré toutes les belles prophéties, la vente de produits pour hommes cafouille. Keel n'en rend pas les hommes seuls responsables: «L'assortiment est encore pauvre dans ce secteur, et ce qui existe manque de pep.»

### Weleda veut tripler

Les ventes de cosmétiques pour hommes croissent continuellement, mais à un faible niveau, confirme Michael Leuenberger de Weleda. Les produits les plus vendus sont donc plutôt des produits pour dames comme la nouvelle Huile cellulite au Bouleau et l'Huile de massage à l'Arnica. «C'est grâce à ce genre d'innovations – aussi dans le secteur des soins pour bébés – que Weleda a réalisé ces dernières

**Cosmétiques pour hommes: La croissance reste à la traîne. Renzo Blumenthal vantant les mérites des cosmétiques naturels sur mandat de Vanadis.**



Photo: Jacques Burkhardt, © biopartner, Seon



Photo: Simone Aeschbacher

Houblon, souci, tilleul, échinacée, ortie, mélisse – Isa Althæas produit pour Li Cosmetic.

années des taux de croissance à deux chiffres», dit Leuenberger. Cette société anthroposophique détient 40 pour-cent du marché suisse des cosmétiques naturels et s'attend à ce que la demande continue d'augmenter. Weleda veut doubler ou même tripler sa production d'ici à 2014, sans pour autant tolérer aucune concession sur la qualité des matières premières: depuis plus de 80 ans, Weleda utilise plus de 90 % de matières premières d'origine végétale, dont plus de la moitié provient actuellement de cultures biodynamiques.

### Un gros travail pour les paysans

Ernst Neuenschwander, de Menzberg LU, fournit par exemple de la guimauve officinale à Weleda. Sur 25 ares, ce paysan bio cultive de la menthe poivrée, de la sauge, de l'hysope, de la ciboulette et, justement, de la guimauve. Une partie des plantes sont achetées par Ricola, une autre

va à la fromagerie voisine, et la guimauve est prise par Weleda. «La production de plantes aromatiques donne beaucoup de travail – et de travail manuel», dit Neuenschwander, «et ce n'est pas avec ça qu'on peut devenir riche. Son revenu principal vient de son travail comme conducteur de machines et de son élevage de vaches mères.

Isa Althaus, qui fournit Li Cosmetic, a réduit sa production de plantes aromatique de Milken BE des cinq ares initiales à un grand jardin dans lequel on trouve du houblon, du souci, du tilleul, de l'échinacée, de l'ortie et de la mélisse. «Le travail est si grand et mon chiffre d'affaires si faible que je considère maintenant la culture des plantes aromatiques comme un hobby», dit-elle. Pour cette utilisatrice de longue date des produits Li Cosmetic, l'intérêt est de pouvoir, en tant qu'entreprise féminine, livrer des plantes de haute

qualité à une entreprise dirigée par une femme.

«La culture des plantes aromatiques, surtout en montagne, n'en vaut la peine que si les producteurs sont novateurs et professionnels», dit Markus Gammeter, de l'Arbeitsgemeinschaft Bergkräuter. Il n'est possible d'atteindre des prix équitables qu'en tenant compte de qualités additionnelles comme «culture de montagne» et «production naturelle suisse». L'Arbeitsgemeinschaft regroupe 150 paysans qui produisent des plantes aromatiques en respectant les règles de l'agriculture biologique. Ils vendent chaque année jusqu'à 300 tonnes de plantes séchées. Les acheteurs sont principalement des fabricants de denrées alimentaires naturelles. L'industrie des cosmétiques ne joue qu'un petit rôle, et seuls ceux qui produisent en grand ont une chance de couvrir leurs frais.

Annett Altwater

## Une directive allemande appliquée aussi en Suisse

Ce que l'expression «cosmétique naturel» signifie au juste n'est pas défini précisément en Suisse. De nombreux fabricants se réfèrent donc à la directive de la Fédération allemande des entreprises industrielles et commerciales pour les médicaments, les produits diététiques, les compléments alimentaires et les soins corporels, plus simplement appelée directive BDIH. Les produits certifiés BDIH contiennent «le plus

possible» de matières premières issues de l'agriculture biologique. Les matières premières transgéniques sont taboues, de même que les expérimentations animales. Il est obligatoire de renoncer aux parfums de synthèse, à la paraffine et autres produits pétroliers; les agents conservateurs doivent être naturels, mais certains produits identiques aux produits naturels sont autorisés. Les fabricants qui respec-

tent cette directive peuvent déclarer leurs produits comme «cosmétiques naturels contrôlés»). Certains fabricants suisses se font certifier, par exemple Weleda et Farfalla, et certaines entreprises fixent des règles internes plus strictes que la directive BDIH.

aa  
Pour en savoir plus: [www.kontrollierte-naturkosmetik.de](http://www.kontrollierte-naturkosmetik.de) (site en quatre langues dont le français).

# Fusion de la troisième force

Les trois grossistes bio Eichberg Bio AG, Vanadis AG et Via Verde AG fusionneront le 1<sup>er</sup> octobre pour former une nouvelle société nommée «Biopartner Schweiz AG». La nouvelle entreprise sera plus clairement identifiable comme leader du marché bio. Elles ont ainsi «franchi le pas devenu nécessaire pour que le commerce suisse biologique de gros soit économiquement dynamique en vue de la concurrence avec les acteurs commerciaux suisses et étrangers», écrivent ces trois entreprises qui fournissent des produits au commerce bio et diététique ainsi qu'à la restauration bio.

Les trois principaux grossistes de la «troisième force» du marché suisse des produits bio, Via Verde AG à Pfaffnau LU ainsi qu'Eichberg Bio AG et Vanadis AG à Seon AG, ont annoncé leur prochaine fusion. La rédaction du contrat de fusion est assez avancée pour pouvoir le soumettre à la mi-septembre à l'approbation des actionnaires lors des assemblées générales extraordinaires. La fusion doit prendre effet le 1<sup>er</sup> octobre de cette année. Ce regroupement accouchera d'un puissant fournisseur complet nommé «Biopartner Schweiz AG».

D'après les indications de Michael

Schreyer, le président du conseil d'administration de Vanadis, le chiffre d'affaires des trois sociétés Eichberg, Vanadis et Via Verde est estimé à quelque 90 millions de francs pour 2007. Le budget de la nouvelle firme, Biopartner Schweiz AG, prévoit pour 2009 un objectif prudent de 100 millions de francs de chiffre d'affaires.

«Il est nécessaire de trouver une solution commune au problème de la concurrence entre grossistes», écrivaient les trois entreprises à la mi-juillet dans un communiqué de presse commun. Dans le contexte de l'actuelle concentration des marchés et de l'ouverture des marchés qui pointe à l'horizon, il est devenu clair qu'agir conjointement sur le marché renforcerait l'ensemble de la branche. En effet, en plus du renforcement vis-à-vis des acteurs étrangers, la fusion offre aussi de nombreux effets de synergie.

Dans l'intérêt de cette réorientation, les trois directeurs actuels Markus Mahler, Markus Schamberger et Stefan Möckli se retirent de leurs fonctions pour la fin septembre. Le poste de CEO de la nouvelle société anonyme sera donc repourvu. Le siège social de «Biopartner Schweiz AG» sera à Seon. Des agrandissements des actuelles installations de Bio Partner de-

vraient permettre de concentrer les activités à cet endroit. Le site de l'actuelle Via Verde AG à Pfaffnau reste provisoirement en activité.

## Tout a commencé il y a sept ans

Il y a trois ans, coup de tonnerre: Via Verde AG, le plus grand grossiste bio

d'alors, était mis en procédure d'assainissement. Quatre ans auparavant, Vanadis AG et Eichberg Bio AG s'étaient regroupées en «Bio Partner». Via Verde – qui à l'origine distribuait exclusivement des produits frais – s'était alors

vue contrainte à un «réarmement» dans le secteur des produits secs. Commença une phase de dure concurrence. La phase d'assainissement de Via Verde AG se transforma en opportunité de discuter du développement du marché et de la répartition des tâches entre les grossistes bio. Les interventions dans les affaires courantes auraient cependant été trop importantes pour que ces sociétés puissent se mettre d'accord sur une collaboration et une répartition des tâches.

Un des buts que s'était fixés CoOpera Beteiligungen AG était

donc manqué. Cette caisse de pensions, dont les investissements suivent des principes alternatifs, possédait déjà une participation dans Vanadis AG (ainsi que dans d'autres entreprises bio), et, dans le but d'éviter que les fournisseurs – et avant tout les grossistes bio – subissent de trop grosses pertes, elle s'était investie dans l'assainissement de Via Verde AG. Elle se trouva cependant ainsi confrontée à la désagréable situation d'être impliquée dans deux sociétés concurrentes. Et cela, en plus, sur un marché en stagnation qui devait s'attendre à une concurrence accrue du fait de l'ouverture des frontières.

Malgré tous les bons arguments qui plaident en faveur d'une alliance dans le commerce biologique de gros, c'est une surprise de taille que les entreprises concernées, après quelques mois

d'intenses négociations, en soient arrivées à une solution comme la fusion. En effet, aucune d'entre elles n'est dans une situation désespérée qui la forcerait à l'abandon.

## Fusion plutôt que coopération

Cette solution n'est donc pas une reprise, mais une fusion en une nouvelle entreprise dotée d'un nouveau nom et d'une nouvelle direction par un conseil d'administration de composition «paritaire». Le nom «Bio Partner» n'est cependant pas entièrement nouveau, puisqu'il est déjà employé par Vanadis et Eichberg pour nommer leur projet de coopération. Si la devise, au démarrage de Bio Partner il y a sept ans, était bien «coopération plutôt que fusion», maintenant c'est l'inverse qui est de mise: fusion plutôt que coopération.

Cette fusion confère à l'échelon du commerce biologique de gros un énorme pouvoir commercial – avec toutes les tentations d'abus que cela implique. Les parties en négociation ont réfléchi aux implications sociales. Ces réflexions joueront tout d'abord un rôle lors des changements organisationnels et des regroupements. Toutes les parties impliquées doivent rester attentives pour que les aspects sociaux ne soient pas négligés.

als/Matthias Wiesmann,  
Directeur de bionetz.ch



# biopartner

# La coordination des importations échauffe les esprits

On n'accorde pas la certification Bourgeon à des quantités illimitées de produits étrangers, même pas s'ils respectent des directives équivalentes. Bio Suisse a au contraire toujours protégé les productrices et producteurs suisses par des restrictions des importations. Et des obstacles écologiques empêchent certaines importations. Quelles barrières et quels obstacles sont appliqués et comment, c'est ce que montre ce cinquième et dernier volet de la série d'articles du bio actualités sur l'octroi du Bourgeon aux produits importés.

Les restrictions des importations pratiquées par Bio Suisse sont continuellement source de mécontentement: les paysans Bourgeon préféreraient fermer la frontière jusqu'à ce que le dernier gramme de marchandise suisse soit vendu, les preneurs de licences se prennent la tête à cause des tracasseries administratives et de la jungle des formulaires, les entreprises de transformation cherchent désespérément des matières premières Bourgeon pour la prochaine fabrication, les acheteurs de la Coop se plaignent des obstacles supplémentaires et des prix plus élevés par rapport à leurs collègues de la Migros, et enfin les product managers du secrétariat de Bio Suisse cherchent désespérément l'œuf de Colomb qui leur permettrait de satisfaire tout le monde...

L'Assemblée des délégués a ancré dans le Cahier des charges de Bio Suisse diverses limitations des importations auxquelles se conforment le secrétariat et les autres organes de la Fédération.

## Maintenir la production en Suisse

Les restrictions des importations sont premièrement une forte profession de foi en faveur de la production suisse – une

profession de foi que les défenseurs du marché libre stigmatisent comme étant du protectionnisme. L'octroi du Bourgeon à des produits étrangers est limité:

- si la production suisse est suffisante;
- si la transformation est entièrement effectuée à l'étranger.

Dans la pratique, la coordination des importations passe soit par des conventions collectives soit par des autorisations individuelles d'importation, les deux étant du ressort des product managers de Bio Suisse soutenus par les commissions techniques concernées. Dans les domaines particulièrement sensibles, par exemple pour l'importation de produits animaux, la responsabilité incombe au Comité. La transformation à l'étranger est

aussi vérifiée, et les directives à ce sujet sont promulguées par le Comité: la transformation peut s'effectuer complètement à l'étranger s'il s'agit d'une transformation simple dans le pays de production (par exemple le séchage des figues ou le concassage et la mise en conserve des tomates), ou si la transformation n'est pas possible en Suisse, ou si elle provoquerait une situation de monopole indésirable.

## Politique climatique ...

Certaines limitations des importations sont motivées par des préoccupations écologiques, donc il s'agit de politique environnementale et climatique! On y trouve l'interdiction du transport aérien, l'interdiction de l'importation de produits frais

## Questions ...

### ... au product manager Grandes cultures

*bio actualités:* Comment fonctionne la coordination des importations pour le secteur des céréales?

**Bertrand Bollag:** Le but de cette coordination est que tous les transformateurs de céréales bio doivent acheter la même proportion de céréales suisses, qui sont plus chères. C'est pourquoi cette proportion est déterminée pour chaque transformateur sur la base de la quantité transformée et de ses achats de céréales suisses. Cette méthode contribue à stabiliser les prix à la production parce que les prix des céréales étrangères n'ont plus d'influence directe sur les prix des céréales biologiques suisses.

*Les transformateurs n'exigent-ils pas davantage de céréales étrangères pour des raisons de qualité?*

Quasiment plus. À quelques exceptions près, le choix cohérent de variétés de bon-

ne qualité pour l'agriculture biologique introduit ces dernières années a fait taire ces voix. Les années où la météo n'est pas catastrophique, la qualité des céréales biologiques suisses est bonne, de même que la qualité boulangère.

## Les articles de la série sur les importations

Partie	Titre	bio actualités
1	Importations avec le Bourgeon: quoi, combien, d'où ça vient	9/06, p. 4-5
2	Pourquoi des importations avec le Bourgeon?	1/07, p. 14-15
3	Importations avec le Bourgeon: Qui contrôle quoi et comment?	2/07, p. 6-7
4	La CLI, surveillante de la provenance des importations Bourgeon	5/07, p. 14-15
5	La coordination des importations échauffe les esprits	7/07, p. 8-9



Bertrand Bollag, Product manager Grandes cultures de Bio Suisse.

d'outre-mer s'ils peuvent être produits en Europe, ainsi que la préférence donnée aux importations de proximité.

Ce qui est difficile dans l'application, c'est la condition mentionnée en dernier, parce que de nombreux facteurs doivent être pris en compte: approvisionnement, qualité des produits et commerce équitable, c.-à-d. l'exigence de relations commerciales équitables, durables et les plus directes possible.

### ... et bien sûr directives équivalentes

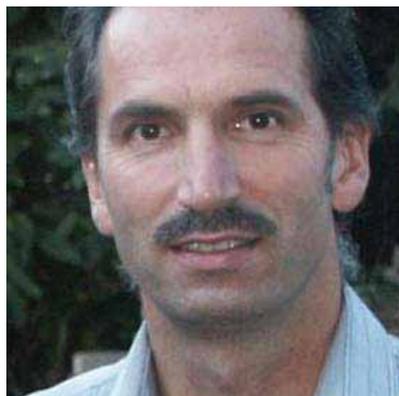
Last but not least, l'exigence de respecter des directives équivalentes est, elle aussi, une restriction des importations. La CLI (Commission de labellisation des importations) doit appliquer cette exigence de l'«égalité de traitement». La manière dont elle s'acquie de cette tâche a été expliquée dans d'autres articles de cette série (cf. bio actualités 2/07, p. 6-7, et 5/07, p. 14-15).

Il y a donc derrière chaque produit importé vendu avec le Bourgeon une petite voire une grande histoire. Ainsi que l'idée qu'il vaut mieux autoriser des importations et pouvoir leur fixer des conditions cadres que d'être soumis à une concurrence impossible à influencer. Écrivez-nous si vous avez des questions à ce sujet ou si les produits Bourgeon importés vous échauffent l'esprit. Hans Ramseier, Bio Suisse

### ... au président de la CT Volailles

**bio actualités:** Pourquoi autorisez-vous l'importation d'œufs Bourgeon?

**Jakob Treichler:** On n'importe pas d'œufs en coquille Bourgeon pour la consommation fraîche, seulement des œufs pour la transformation industrielle, secteur dans



Jakob Treichler, Président de la CT Volailles de Bio Suisse.



Photo: Keystone/Paroli Calberti

Cette région est la seule au monde à produire des oranges sanguines des qualités Tarocco et Moro. À l'arrière-plan, l'Etna.

## Portrait d'une ferme exportatrice: Il Biviere, Lentini, Sicile

Le domaine bio «Il Biviere» se trouve non loin de Syracuse, au cœur des vergers siciliens d'oranges sanguines. 82 hectares plantés de différentes variétés d'oranges et de grapefruits. Pendant la récolte, qui s'échelonne de novembre à mars, le chef d'exploitation Giangiacomo Borghese a besoin de jusqu'à 30 personnes tandis que quatre suffisent pendant le semestre d'été.

Les terres sont plates et très fertiles. Avant, il y avait ici un grand lac qui a été asséché entre les années trente et cinquante du siècle dernier. Cette circonstance et



«Dans notre famille, le respect de la nature a toujours été une chose importante»: Giangiacomo Borghese, le chef d'exploitation d'Il Biviere.

les cendres volcaniques de l'Etna, éloigné de 35 km, expliquent la grande fertilité de ce sol riche en humus.

Giangiacomo Borghese a reconverti au bio le domaine que sa famille possède depuis des siècles. Selon Borghese, Il Biviere a toujours été cultivé de manière assez naturelle. La reconversion à l'agriculture biologique s'est donc faite à petit pas et sans réels problèmes.

Le domaine est reconnu par Bio Suisse depuis 1996. Qu'est-ce que cela signifie pour le chef d'exploitation?

«Le fait d'être reconnu par Bio Suisse est très important pour nous. Cette reconnaissance améliore la réputation de notre domaine et augmente la valeur commerciale de nos produits.»

Les oranges d'Il Biviere sont vendues en Suisse, en France, en Allemagne, en Hollande et en Angleterre. Une bonne partie reste néanmoins en Italie: Giangiacomo Borghese a mis sur pied un service de livraison à domicile qui fonctionne dans toute l'Italie et apporte la marchandise fraîche jusque devant la porte: les Moros et les Taroccos sont chez les clients deux à trois jours après la commande. mb

Interviews: mb

# L'initiative pour le paysage veut protéger les terres cultivées

Le paysage suisse est sous pression: un mètre carré de terrain est bétonné à chaque seconde. Et la révision de la loi sur l'aménagement du territoire menace d'apporter de nouveaux assouplissements du cadre légal. Une initiative a donc été lancée en juillet. Elle est soutenue par Bio Suisse. Son objectif est de transformer dans notre pays la construction effrénée en développement urbain durable.

**E**n Suisse, le sol est un bien limité, et le sol fertile encore plus. Ce dernier est toujours plus recouvert de routes, de centres commerciaux, d'installations industrielles, de places de parc et de maisons. Depuis des années, la Suisse perd chaque seconde un mètre carré d'espace vert, soit près de dix hectares par jour. Les villes et les villages s'éffrangent toujours plus dans les terres agricoles. Surtout sur le Plateau, où le mitage (urbanisation morcelée et incohérente progressif est le plus frappant, ou dans les centres touristiques alpins.

## Séparer les zones constructibles et non constructibles

La loi sur l'aménagement du territoire votée en 1980 tente de freiner cette évolution et de l'orienter selon des règles précises. Elle poursuit l'objectif de séparer clairement les zones constructibles et non constructibles et donc de protéger les terres cultivables et les paysages. Avec un succès mitigé jusqu'ici: en Suisse, environ 30 % de l'ensemble des constructions se trouvent en dehors des zones à bâtir (cela fait 500'000 bâtiments!). Et la loi sur l'aménagement du territoire continue d'être assouplie – qu'on se rappelle le «cas Galmiz».

au droit foncier rural. L'enrayement de la construction des résidences secondaires serait donc supprimé, et les constructions agricoles seraient ouvertes aux non-agriculteurs. Bref, la HEV aimerait abroger toutes les dispositions d'aménagement concernant les constructions en dehors des zones à bâtir.

## Énormes réserves de terrains à bâtir

L'initiative populaire fédérale «De l'espace pour l'homme et la nature», dite initiative pour le paysage, protège les arrières de l'aménagement du territoire en vue des futurs débats. Elle exige de la Confédération et des cantons une utilisation économe des sols, veut ancrer la séparation des zones constructibles et non constructibles dans la Constitution fédérale, et stipule que la surface totale des zones à bâtir ne doit pas augmenter pendant 20 ans. Cela ne signifie pas qu'il faudrait bâtir moins: les réserves actuelles de terrains à bâtir suffiraient pour créer un nouveau parc de logements pour 2,5 millions de personnes!

Au cours de leur prochaine législature, le Conseil des États et le Conseil National réviseront la loi sur l'aménagement du territoire, qui se trouve sous haute pression car elle est considérée dans certains cercles comme un frein à l'économie, une atteinte à la liberté et un monstre bureaucratique. L'aménagement du territoire, les aménagistes et les autorités chargées de l'aménagement du territoire sont politiquement sur la défensive et le dos au mur. Des voix s'élevaient dans la discussion politique pour «libérer» la Suisse de la législation sur l'aménagement du territoire.

L'Association des propriétaires fonciers (HEV Schweiz) a déclenché l'offensive au début août en diffusant une prise de position réclamant de s'attaquer à l'aménagement du territoire et

Cette initiative coordonnée par Pro Natura est soutenue activement par Bio Suisse. Elle correspond à un besoin de la population et a donc de bonnes chances d'aboutir. Un sondage représentatif à propos du mitage en Suisse montre qu'une nette majorité va dans le sens de l'initiative (cf. graphique).

L'initiative est soutenue par 16 organisations nationales et par un comité d'initiative qui comprend des conseillers nationaux et aux États de quatre partis (PDC, PEV, Les Verts, PS).

Qu'on nous permette une dernière remarque pour terminer: le temps pour vous de lire cet article, trois ares ont été bétonnées en Suisse.

Alfred Schädeli

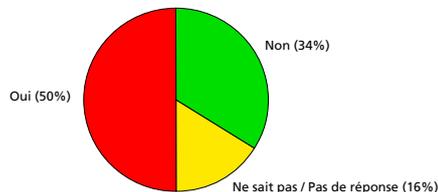
Une carte de signatures est encartée dans ce bio actualités, et des cartes supplémentaires peuvent être commandées au tél. 061 317 92 00 ou sur le site internet [www.initiative-pour-le-paysage.ch](http://www.initiative-pour-le-paysage.ch).

### Enquête représentative sur le mitage de la Suisse

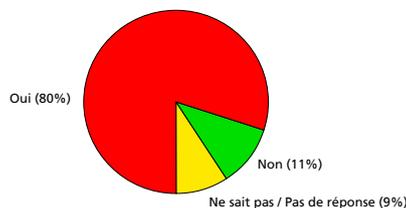
Est-ce qu'on utilise en Suisse trop, juste ce qu'il faut ou trop peu de terrain pour la construction?



Seriez-vous d'accord de limiter en Suisse la surface d'habitat et d'infrastructure à son niveau actuel?



La construction devrait-elle être limitée dans les paysages particulièrement beaux?



Source: gfs-zürich sur mandat de Pro Natura (2006)  
Nombre de personnes interrogées: 1005





Photo: © Greenpeace/Ex-Press/Württemberg

# Une initiative pour enrayer les catastrophes climatiques

Dans le massif alpin, le climat s'est réchauffé de 1,6 degré depuis le début de l'ère industrielle, les glaciers fondent, la météo s'affole. Pour éviter le pire, les nations industrialisées doivent réduire leurs émissions de gaz à effet de serre d'au moins 30 pour-cent d'ici à 2020. L'initiative pour le climat veut rendre cet objectif contraignant et l'ancrer dans la Constitution fédérale.

**D**ébut août, un mini sous-marin russe dépose un drapeau russe sur le fond de la mer à 4200 mètres sous la banquise du pôle Nord pour annoncer que les Russes revendiquent la souveraineté sur cette région. Tandis que le Danemark, à qui appartient le Groenland, taxait l'exploit de spectacle médiatique, les autres états riverains du pôle Nord que sont les USA et le Canada manifestaient au plus haut niveau politique et militaire leur grogne contre cette action symbolique. Car eux aussi revendiquent cette contrée inhospitalière dont le sous-sol pourrait regorger de pétrole et de gaz naturel, peut-être un quart des réserves mondiales d'énergies fossiles. Leur exploitation pourrait bientôt être techniquement possible – parce que la calotte polaire a tellement fondu «grâce» au réchauffement climatique global que les brise-glaces peuvent se déplacer de mieux en mieux dans la région.

Ce conflit autour du pôle Nord est d'un cynisme crasse: le réchauffement climatique va permettre d'émettre encore plus de gaz à effet de serre. Avec toutes les annonces de catastrophes naturelles survenues au cours du même mois, et toutes causées par le «changement climatique» (quel doux euphémisme pour «catastrophe climatique!»), il n'est plus possible de nier la réalité du phénomène.

## Maximum: 2 degrés de plus

Pour écarter les conséquences climatiques les plus graves pour l'homme et l'environnement, la température moyenne mon-

diale ne devrait pas s'élever de plus de 2 degrés au-dessus de celle de l'ère préindustrielle, affirment les climatologues. Elle est déjà montée de 1,6 degré dans le massif alpin, mais il n'est pas encore trop tard. Pour rester en-deçà de la barre des 2 degrés, les émissions mondiales de gaz à effet de serre doivent être divisées par deux d'ici à 2050 par rapport à leur niveau de 1990. L'exigence concerne particulièrement les pays industrialisés et leurs fortes émissions par habitant: ils doivent réduire leurs émissions de 30 % d'ici à 2020.

C'est exactement cet objectif que l'initiative pour le climat lancée à fin mai veut ancrer dans la Constitution fédérale: La Confédération et les Cantons doivent être tenus de prendre des mesures pour remplir cette condition. Ils doivent ce faisant mettre l'accent sur l'efficacité énergétique et sur la promotion des énergies renouvelables.

## Bon pour le climat

D'un côté l'agriculture est directement touchée par les effets du réchauffement climatique, et de l'autre elle contribue aussi aux émissions de gaz à effet de serre. Les méthodes agricoles sont alors décisives puisque le sol est le plus important des puits de carbone terrestres. Le gaz carbonique est fixé dans l'humus. Une agriculture qui fait diminuer à long terme la teneur en humus des sols libère du CO<sub>2</sub>, tandis qu'une agriculture qui ménage l'humus ou en produit va fixer du CO<sub>2</sub>. L'essai DOC a démontré que l'agriculture

biologique entretient l'humus tandis que la fumure minérale le détruit.

Ce n'est pas que pour ça que le bio est bon pour le climat, mais aussi pour une autre raison importante qui a pu être prouvée par l'essai DOC: l'agriculture biologique a une meilleure efficacité énergétique parce qu'elle renonce aux engrais et aux traitements chimiques de synthèse, dont la fabrication englutit de grandes quantités d'énergie fossile.

Les paysans bio sont donc déjà des «climatculteurs». Et ils peuvent encore gagner en efficacité. De gros potentiels sont inexplorés dans le domaine du recours aux énergies renouvelables et dans celui de la diminution du travail du sol.

Telles sont les raisons pour lesquelles Bio Suisse soutient l'initiative pour le climat, coordonnée par le WWF et soutenue par de nombreuses organisations de protection de la nature et de l'environnement, mais aussi de politique énergétique. Les chances sont bonnes de pouvoir récolter les 100 000 signatures nécessaires, car les sondages montrent que la politique climatique est actuellement la question qui préoccupe le plus la population suisse.

Alfred Schädeli

*Une carte de signatures est encartée dans ce bio actualités, et d'autre peuvent être téléchargées depuis le site internet [www.wwf.ch/initiative-climat](http://www.wwf.ch/initiative-climat) ou commandées à l'adresse suivante: WWF Suisse, Ch. de Poussy 14, 1214 Vernier.*

# «L'ouverture ne changera pas grand-chose»

L'automne passé, les délégués de Bio Suisse ont décidé que, à partir du nouvel-an 2008, d'autres sociétés que bio.inspecta pourraient être accréditées pour la certification Bourgeon. Après cette décision, Bio Suisse doit, puisque c'est elle qui octroie les licences Bourgeon, prendre les choses en main et veiller à ce que tous les certificateurs travaillent de la même manière. Markus Wittmer, le responsable de l'assurance-qualité et de l'octroi du label, en est le garant.

**bio actualités:** *Le prix de la certification des fermes bio va-t-il baisser si une concurrence s'instaure?*

**Markus Wittmer:** La certification Bourgeon coûte cette année 100 francs à bio.inspecta et 60 francs à Bio Test Agro (BTA). Cela fait une différence, mais elle n'est pas énorme. Ce sont les prix pour des certifications sans problèmes. Dès qu'il y a des zones d'ombre ou que des documents manquent, cela devient tout de suite plus cher. Le potentiel d'économies est bien plus grand dans ce domaine.

*Que signifie l'ouverture pour les entreprises agricoles?*

Cela ne changera pas grand-chose pour le contrôle et la certification, le changement est à mon avis surestimé. Ceux qui sont contrôlés par BTA sont maintenant généralement aussi certifiés là. Cela coûtera plus cher pour les fermes avec vente directe, car elles devront changer la mention de l'organisme de certification sur leurs emballages si elles se font maintenant certifier par BTA.

*Dans ce cas, une ferme pourrait continuer de se faire contrôler par BTA et certifier par bio.inspecta, ou cela n'est-il plus possible?*

Si, c'est possible. On peut se faire contrô-

ler par le certificateur A et certifier par le certificateur B (cf. encadré). C'est aussi valable pour les entreprises de transformation. Cela reviendra cependant probablement plus cher, vu que Bio Suisse pouvait jusqu'à maintenant imposer à bio.inspecta de certifier les clients de BTA au même tarif parce qu'elle avait l'exclusivité. Nous ne pouvons désormais plus intervenir sur ce point. Et il y a forcément plus de travail si un même dossier doit être traité par deux sociétés différentes.

*Après l'ouverture de la certification, les directives seront-elles appliquées plutôt plus sévèrement ou plus laxistement?*

Il y a le risque qu'elles soient interprétées de manière plus laxiste. Nous devons redresser la barre à temps. Nous le devons à nos membres: ils doivent pouvoir être sûrs d'être traités de la même manière que tous leurs autres collègues. Il y aurait sinon de l'injustice, et nous ne rendrions service à personne en laissant faire cela.

*Les sociétés de contrôle apparaissent physiquement dans chaque ferme au moins une fois par année en y envoyant un contrôleur. Elles sont donc perçues de manière concrète. Négativement ou positivement, la question reste ouverte. En s'engageant davantage dans le contrôle et la certification, Bio Suisse sera-t-elle plus concrètement perceptible par les fermes?*

Non, je ne crois pas. Ce n'est pas notre but. Le rôle principal de Bio Suisse est de développer la réglementation dans les commissions et lors des AD. Nous essayons en outre d'imposer en Suisse et à l'étranger les intérêts de nos membres. Le conseil bio est un autre point important de l'offre globale. Les paysans et les paysannes savent où ils peuvent trouver de l'information. Et le troisième élément est le contrôle et la certification. Ce sont des domaines qui doivent former un ensemble.

*Et est-ce que cela forme vraiment un ensemble?*

Je pense, oui. Les chefs d'exploitation qui savent qu'il y a des collègues derrière les directives les acceptent forcément mieux. Évidemment, le contrôle ne doit pas non plus être trop policier. Si les directives étaient promulguées depuis un bureau aseptisé et appliquées par une sorte de police bio, tout cela serait beaucoup plus désagréable. Et aussi beaucoup plus cher.

*L'assurance-qualité forme donc un tout?*

Oui, tous y ont leur rôle à jouer. Les contrôleurs sont des acteurs importants de ce tout, car ils doivent examiner soigneusement chaque année toutes les fermes et, le cas échéant, écrire des choses désagréables. Et ils sont les seuls à venir régulièrement dans les fermes. Et cela va rester le cas. C'est une autre des raisons pour lesquelles il est si important pour Bio Suisse de rester en contact étroit avec les organismes de contrôle.

*La décision de l'AD d'ouvrir la certification a rapporté au secrétariat des krats (paniers kangourous) débordants de nouvelles tâches. Quelles sont les plus importantes? Et à quoi en êtes-vous?*

Cette décision a renforcé le rôle de régulateur joué par Bio Suisse. Nous avons à déterminer qui pourrait certifier et à quelles conditions. Nous avons rédigé un règlement qui délimite le cadre et détermine comment les organismes de certification doivent travailler désormais. C'est en fait une sorte de cahier des charges pour les organismes de certification. Ce travail est terminé.

*Comment avez-vous procédé?*

Nous avons d'abord analysé les risques de l'ouverture. L'un des risques est, comme je l'ai déjà dit, que les entreprises puissent être évaluées de manière hétérogène par les organismes de certification et que l'égalité de traitement ne soit plus garan-

## Le contrôle et la certification ne sont pas automatiquement couplés

*Erratum.* Nous avons donné dans le bio actualités 6/07, p. 19, des informations sur les changements qui allaient intervenir dans le cadre de l'ouverture de la certification. Nous mentionnions entre autres que le contrôle et la certification devaient obligatoirement être effectués par la même société. bio.inspecta avait ensuite attiré notre attention sur le fait que cette obligation n'existe pas. C'est exact. Théoriquement, une entreprise peut donc continuer de se faire contrôler et certifier par deux sociétés différentes. Une telle division ne devrait cependant comporter aucun avantage dans le cas des entreprises agricoles. Bio Suisse



Photo: Thomas Alfeldi

«Nous ne voulons pas de nouveaux labels bio. Bio Suisse a une position forte, que nous voulons maintenir et développer.»: Markus Wittmer, responsable de l'assurance-qualité et de l'octroi du label à Bio Suisse.

tie. Autre risque, juger moins sévèrement pour acquérir des clients. L'intérêt pourrait en outre se limiter aux bons clients, les grandes fermes des régions centrales. On pourrait décourager les petites fermes isolées tessinoises ou romandes en les soumettant à un tarif prohibitif pour les faire passer à la concurrence. Ayant identifié ces risques, nous avons rédigé un règlement, élaboré des contrats et examiné sous toutes les coutures toutes les sociétés qui voulaient être accréditées.

*Comment le respect de ce règlement sera-t-il surveillé?*

Nous organiserons des formations, et nous auditerons régulièrement les sociétés accréditées. Avec pour objectif de continuer d'avoir une évaluation aussi uniforme que possible. Si cela s'avère nécessaire, nous aurons aussi la possibilité de détailler encore plus le règlement ou de réduire la marge de manœuvre d'interprétation des directives.

*Est-ce que le secrétariat s'est réorganisé pour assumer ces tâches? Ou bien un nouveau poste a-t-il été créé?*

Pas jusqu'à maintenant. Les travaux préparatoires ont été effectués dans le cadre normal, et nous avons pu couvrir le travail supplémentaire avec les ressources existantes. Il serait certainement difficile d'augmenter l'effectif, parce que nous n'obtiendrons pas de moyens supplémentaires. Nous devons donc nous répartir

autrement les tâches et collaborer davantage avec les commissions de labellisation, qui assumeront une partie du travail supplémentaire.

*N'y a-t-il pas aussi un bon côté, à savoir que Bio Suisse ait de nouveau, en tant qu'organisation labellisatrice, plus à dire au sujet de la certification?*

L'aspect positif est que c'est de nouveau nous qui octroyons le droit d'utiliser le label. Nous devons aussi entrer en contact encore plus étroit avec l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) au sujet de l'interprétation des directives. Et nous aurons aussi plus à faire que jusqu'à maintenant avec le service fédéral d'accréditation, qui surveille aussi la certification. Lui aussi doit réfléchir à la manière de garantir l'harmonisation de la certification.

*Bio Suisse conserve-t-elle tout de même une marge de manœuvre, vu que de nombreuses questions d'application figurent déjà dans les cahiers des charges de ces offices fédéraux?*

C'était déjà maintenant un travail commun. Nous rédigeons le règlement des sanctions pour l'agriculture conjointement avec l'OFAG et les cantons. Pour l'agriculture, une grande partie des exigences du Bourgeon sont en effet déjà couvertes par l'Ordonnance bio. On ne doit cependant pas oublier le secteur de la transformation, où le rapport est quasiment inversé puisque le Bourgeon réglemente beau-

coup plus que la Confédération. Même l'OFAG a délégué certaines tâches aux organismes de certification, et, tant que le gros du travail était effectué par bio.inspecta, c'était simple. Bio Suisse aussi avait repris dans ce cadre certaines tâches de l'État. Notre but a en effet toujours été une sorte de service public, dans ce sens que nous avons imposé que les organismes de certification devaient être actifs dans toute la Suisse. L'OFAG n'avait pas été jusque là dans ses exigences. Et maintenant, ce genre de questions revêt encore plus d'importance.

*Les certificateurs caressent le rêve de créer leurs propres marques et labels. Qu'est-ce que Bio Suisse entreprend pour contrer cette évolution?*

Le Bourgeon est d'un côté un label de garantie, et de l'autre il est aussi une marque qui doit figurer sur le devant des emballages. Nous ne voulons pas que de nouveaux labels se créent, d'une part parce que nous avons une position forte que nous voulons maintenir et développer, et d'autre part parce que la clientèle n'a aucun intérêt à voir apparaître de nouveaux labels sur le marché. Lorsqu'un organisme de certification certifie pour le Bourgeon, son logo ne doit pas apparaître sur l'emballage, mais seulement le nom de la société ou son numéro d'accréditation. Dans le cas des produits non Bourgeon, ils peuvent certes faire apparaître leur logo, mais pas le vanter comme label. Ce point est stipulé dans les contrats.

*À un moment de la discussion sur l'ouverture de la certification, Bio Suisse voulait augmenter sa participation à bio.inspecta, et aujourd'hui on parle de retrait. Quelle stratégie Bio Suisse suit-elle donc sur ce point?*

Le Comité a démontré il y a une année les implications des différentes stratégies. Le renforcement de la participation de Bio Suisse à bio.inspecta était alors couplé à l'exclusivité de la certification. Cette option est donc tombée avec la décision de l'ouverture. Cela aurait en effet été extrêmement bizarre que Bio Suisse agisse comme régulateur de toutes les sociétés en les traitant à égalité tout en ayant une forte participation financière à l'une d'entre elles. Le Comité a donc logiquement décidé que Bio Suisse devait vendre ses actions de bio.inspecta. Nous continuerons cependant de collaborer étroitement – comme d'ailleurs avec les autres sociétés de certification.

Interview: Alfred Schädeli

# SQS et bio.inspecta se rapprochent

Deux des trois sociétés agréées par Bio Suisse pour la certification des entreprises de transformation, SQS à Zollikofen BE et bio.inspecta à Frick AG, vont collaborer pour offrir une vaste palette de prestations. bio.inspecta s'occupera de tout ce qui touche aux labels.

**L**es deux grandes entreprises suisses dans le domaine de l'assurance qualité des produits alimentaires forment désormais un tandem. SQS (Association Suisse pour Systèmes de Qualité et de Management) et bio.inspecta ont passé un

accord de coopération exclusive avec une gamme de services épurée. Les producteurs de produits alimentaires, les entreprises de transformation et le commerce peuvent désormais compter sur une forte communauté de compétences pour la certification de systèmes de management, de normes de sécurité pour les produits alimentaires et d'exigences de labels.

Les entreprises bio.inspecta et q.inspecta se concentreront à l'avenir sur les labels biologiques et conventionnels, tandis que SQS assurera la certification des normes de sécurité pour les produits alimentaires et celle des normes internationales ISO pour la qualité, l'environnement et la sécurité du travail.

SQS, organisée en association indépendante à but non lucratif, est le leader suisse de la certification des systèmes de management (qualité, environnement, sécurité du travail, sécurité des produits alimentaires). Fondée en 1983, elle a été l'une des premières organisations du monde à offrir des services de certification et d'évaluation, et elle est aujourd'hui active dans le monde entier.

Dans le cadre de cette nouvelle coopération, SQS reprend 5 % du capital-actions de bio.inspecta. De plus, les deux organismes siègent réciproquement dans les organes de direction du partenaire respectif.

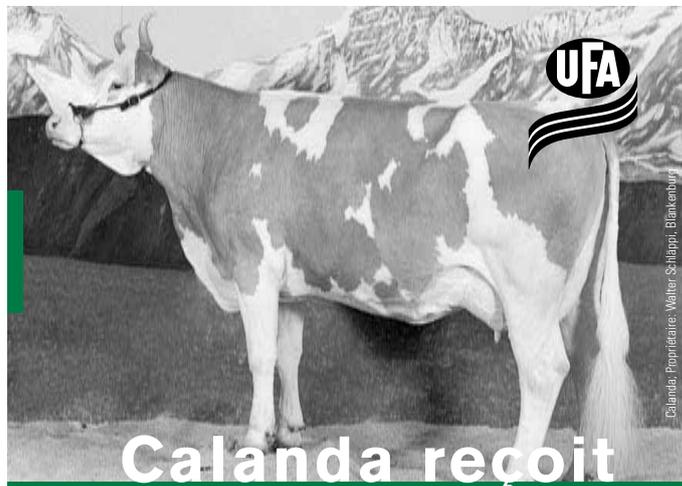
comm.

## La course aux clients commence

Le passage d'une société de certification à une autre implique certains problèmes de délimitation. Les producteurs qui se font actuellement contrôler par BTA et certifier par bio.inspecta ont reçu cet été un certificat valable seulement jusqu'à fin 2007 et non plus, comme avant, jusqu'à la fin de l'année suivante. Explication: s'ils se font certifier en 2008 par BTA, cette dernière en sera responsable dès le 1<sup>er</sup> janvier.

BTA établira pour ses nouveaux clients qui se retrouveront dans cette situation un certificat de transition qui leur permettra d'accéder sans interruption au marché Bourgeon sans qu'il soit nécessaire d'avancer le prochain contrôle ordinaire ou de procéder à une nouvelle certification. Selon son directeur Niklaus Wynistorf, BTA établira ces certificats gratuitement. Ils seront valables jusqu'à fin 2008.

Ce premier grand triage des exploitations offre aux deux sociétés l'occasion de se comporter en fonction de la nouvelle situation de concurrence: ceux qui veulent changer d'organisme de certification ont jusqu'au 30 septembre (délai supplémentaire spécial pour 2007: 30 octobre) pour résilier par lettre recommandée leur contrat de certification avec bio.inspecta et s'annoncer à BTA. Les contrôleurs de BTA rédigent pour leurs clients des lettres de résiliation qu'il leur suffit de signer et d'envoyer. Derrière les certificats à validité limitée de bio.inspecta se cachent cependant probablement aussi des réflexions de marketing: dans sa lettre d'explication, bio.inspecta offre la certification 2008 gratuite comme cadeau de bienvenue aux actuels clients de BTA qui voudront se faire contrôler par elle. als



## Calanda reçoit

Aliments UFA pour vaches laitières

**UFA 174 F / 274**  
Aliments de démarrage

**UFA 277**  
Concentré protéique

**UFA 172 F / 272 / 279**  
Aliments de production

**UFA 175 F / 275**  
Mélange de céréales

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

Dans votre  
**LANDI**

# «Les clients veulent un seul fournisseur»

Cet été, le paysan bio Ueli Steiner est devenu le nouveau directeur de bio.inspecta. Il remplace Frank Rumpe, qui a quitté la société pour de nouvelles tâches au sein du mouvement bio en Russie. Première tâche: réorganiser la certification.

**bio actualités:** *As-tu, en tant que paysan et président de l'Aargauer Biovereinigung, participé à l'Assemblée des délégués de Bio Suisse qui a décidé l'ouverture de la certification?*

**Ueli Steiner:** Non, j'avais arrêté une année avant et je n'étais plus délégué. En tant que membre, j'avais participé à une assemblée cantonale sur ce thème où Frank Rumpe et Niklaus Wynistorf étaient présents. J'ai ensuite milité avec véhémence contre l'ouverture, parce que j'étais convaincu que cela ne ferait globalement rien économiser à l'agriculture.

*Savais-tu déjà que tu deviendrais directeur de bio.inspecta?*

Non, je n'en savais rien du tout. Il n'en était absolument pas question.

*Comment vois-tu la chose maintenant, après la décision et depuis que tu diriges bio.inspecta?*

Les paysans ont la possibilité de choisir, et c'est en fait une bonne chose. Avec l'ouverture, Bio Suisse doit assumer de très nombreuses tâches supplémentaires pour garantir que toutes les sociétés certifient selon les mêmes critères. C'est un travail supplémentaire dont les coûts seront en fin de compte supportés par les paysans.

*Cela donne-t-il aussi plus de travail à bio.inspecta?*

Oui, puisque Bio Suisse a maintenant besoin de plus de données et d'informations.

*Qu'en penses-tu maintenant? L'ouverture fera-t-elle baisser les coûts?*

Non, mon opinion n'a pas changé. L'avantage est que nous surveillerons de très près les coûts internes à cause de la concurrence, mais je crois que le potentiel d'économies est faible.

*Comment bio.inspecta a-t-elle réagi à l'annonce de l'ouverture?*

Nous cherchions un partenaire dans le domaine de la transformation et du commerce. Nous l'avons trouvé, c'est SQS à Zollikofen. Nous pouvons offrir ensemble un assortiment complet de prestations, ce qui sera un avantage surtout pour les grandes entreprises de transformation (cf. article p. 16). Le client n'a qu'un seul interlocuteur principal, mais tous les spécialistes des deux sociétés sont à sa disposition.

*Quel est l'avantage de ce rapprochement des deux firmes?*

Nous y voyons un gros potentiel pour l'avenir, et l'offre commune correspond aux vœux de la clientèle, qui veut n'avoir qu'un seul fournisseur. Nous couvrons tout le domaine des labels, et SQS celui de la certification ISO et de la sécurité alimentaire. Les deux sociétés conservent donc leurs compétences propres et ne doivent pas se former pour d'autres tâches.

*Tu as participé comme paysan au développement de la commercialisation en ligne bio-direct, et maintenant tu es à la tête de bio.inspecta. Comment réussis-tu à tout faire?*

La ferme est depuis longtemps tenue par un couple employé. Cela fait donc longtemps que je peux développer des activités non agricoles, p. ex. l'informatique. bio-direct a été repris par mon partenaire, Markus Schütz, qui en est maintenant le directeur.

Interview: Alfred Schädeli



Photo: Thomas Affeldi

«Les paysans ont maintenant la possibilité de choisir, mais l'ouverture donne aussi plus de travail.» Ueli Steiner, le nouveau directeur de bio.inspecta.

# Élan novateur romand pour les relations avec la clientèle

Les temps sont mûrs pour renouveler les idées et moyens de rapprocher producteurs et consommateurs, ville et campagne. Comme les participants à l'excursion des conseillers bio ont pu s'en rendre compte cette année, l'élan novateur dont tout le monde ressent le besoin souffle de Suisse romande.

**C**omment la population urbaine peut-elle renouer le contact avec l'agriculture? Telle est la question centrale des relations publiques d'une entreprise agricole. On cherche de nouvelles possibilités – correspondant au mode de vie actuel – d'amener les citadins à la campagne, mais aussi des moyens attractifs pour leur faire comprendre ce qu'est une entreprise agricole.

## Des contrats pour un rapprochement

Un nouveau concept nous vient de Suisse romande. On y parle en effet d'«agriculture contractuelle de proximité», proximité étant à prendre ici tant au sens humain que géographique. Au début de la période de végétation, des consommateurs engagés achètent à des producteurs engagés la récolte d'une certaine surface cultivée à un prix forfaitaire. Les conditions sont réglées dans un contrat écrit.

Selon le développement de la culture, on reçoit plus ou moins que la quantité initialement prévue de pommes, de céréales ou d'huile. La consommatrice et l'agriculteur se partagent donc la responsabilité de la production – et donc le risque.

L'initiative la plus populaire de ce genre est certainement l'agriculture citadine genevoise «TourneRêve», qui regroupe chaque année 12 paysans et plus de 1200 ménages. Pour un prix forfaitaire de 175 francs, ces derniers reçoivent deux fois par année une corbeille de marchandises dont ils ont eux-mêmes préfinancé la production. L'idée de base de «TourneRêve» s'est développée main dans la main avec des entreprises pionnières comme «Les Jardins de Cocagne», qui cultivent depuis 30 ans des relations étroites entre producteurs et consommateurs.

## Récolter comme dans son propre jardin

Le projet «Les cueillettes de Landecy», situé lui aussi dans les environs de Genève, va un pas plus loin. Un nouveau projet de self-cueillette a vu le jour en 2006 sur 4 hectares, proposant une riche diversité de légumes, de fruits, de baies et de plantes aromatiques et médicinales. Les cultures sont entretenues par les collaborateurs du projet. Ceux qui veulent participer paient à l'avance 700 francs par année et récoltent ce qu'il y a. Quelque 60 places sont attribuées chaque année. Il n'y a pas de contrôle de la juste répartition de ce qui pousse. Confiance et équité forment donc la base des bonnes relations entre paysans et consommateurs d'une part et entre consommateurs d'autre part.

Le site internet du projet donne chaque semaine des recommandations sur les produits et les quantités qu'on peut récolter, et on trouve çà et là une balance. «Les cueillettes» est un concept qui marche bien, et il y a déjà une liste d'attente. Reto Cadotsch, un des initiateurs du projet, est convaincu que l'agriculture régionale contractuelle est un modèle d'avenir: «On se représente une petite ferme diversifiée, deux vaches, vingt poules, des légumes, des baies, des moutons, des chèvres, etc., et on se demande ensuite combien de familles cela permet de nourrir. Les consommateurs ne risquent rien en participant à ce genre de projets, mais ils en re-

tirent, en plus des pommes de terre et des pommes, du plaisir et des contacts avec les paysans.» Il parle donc aussi de la notion de consomm'acteurs.

En Suisse romande, on compte depuis 2003 15 nouveaux projets de ce type, le plus souvent en relation avec des fermes bio. 3500 ménages sont maintenant affiliés à cette nouvelle génération de l'«Agriculture contractuelle de proximité». En agissant comme interface de lancement et de contact, l'organisation paysanne Uniterre a considérablement contribué au succès de ces initiatives.

## Cultures préfinancées

Le mouvement CSA (Community supported Agriculture = agriculture soutenue par une communauté) existe aux USA depuis les années 1980. Là, ce ne sont pas quelques produits mais des fermes entières qui sont préfinancées. Des communes entières assurent ainsi leur autoapprovisionnement régional.

La conséquence est aussi simple que radicale: si l'existence des fermes est assurée par le préfinancement, les produits en question ne doivent plus être commercialisés puisqu'ils sont déjà payés, et ils peuvent donc être distribués ou donnés. Il n'y a donc logiquement plus de relation directe entre l'argent et la marchandise.

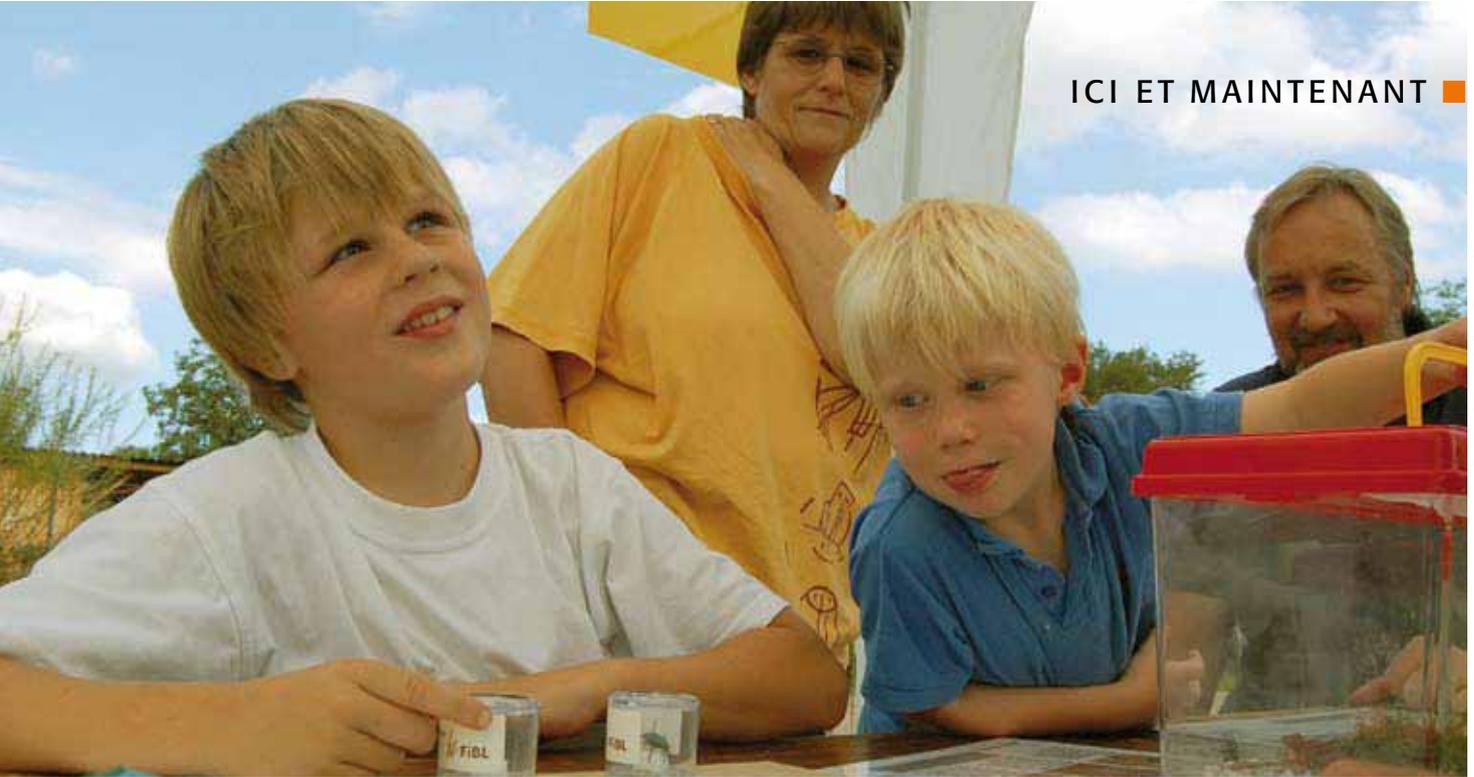
Les fermes atteignent une liberté financière inédite puisque leur existence est garantie au préalable. Cette liberté est nouvelle dans l'agriculture. L'exercice est aussi valable pour les consommateurs: ils assument juste les coûts de production de produits sains, bio et transformés artisanalement. Les coûts de commercialisation, d'emballage et de publicité tombent. Peut-on trouver une meilleure situation de type gagnant-gagnant?

Mareike Jäger, Agridea Lindau

*Tout n'a pas été dit sur les relations entre producteurs et consommateurs: Agridea organise le 28 septembre à Zurich un atelier sur le thème des relations entre producteurs et consommateurs. Pour en savoir plus: [www.agridea-lindau.ch/kurse](http://www.agridea-lindau.ch/kurse)*



Il y a aussi des pionniers des relations entre producteurs et consommateurs en Suisse allemande, comme ici la ferme Birsmatthof, près de Bâle, soutenue par la coopérative Agrico. Quelque 300 coopérateurs et coopératrices aident tout au long de l'année par exemple pour les récoltes ou l'emballage des corbeilles de légumes.



De la relève pour la recherche? La journée portes ouvertes du FiBL a permis aux petits et aux grands de mieux connaître les tenants et aboutissants de l'agriculture biologique. Aux stands interactifs d'information comme dans les assiettes servies sur la terrasse.

## 2500 hôtes découvrent la recherche bio

À Frick, la journée portes ouvertes du FiBL a suscité un grand intérêt. Cher cheurs et conseillers ont montré aux 2500 hôtes comment les connaissances scientifiques font progresser l'agriculture biologique. Quelquefois en recourant à des technologies de pointe.

**À** Frick, dimanche 19 août, le FiBL a ouvert ses portes à un public intéressé pour lui présenter ses nombreux champs d'activités. Outre le FiBL, se présentaient aussi ses organisations partenaires: bio.inspecta (contrôle et certification), Agrofutura (conseil environnemental dans l'agriculture) et iavet (médecine vétérinaire anthroposophique).

Seize stands d'information ont permis aux visiteurs de regarder par-dessus l'épaule des chercheurs du FiBL et de parvenir eux aussi à de nouvelles connaissances. Des visites et des démonstrations étaient aussi organisées tout au long de la journée: dans les vignes, dans les laboratoires, dans les cultures maraîchères, dans

les vergers de fruits et de petits fruits, dans la porcherie et dans les grandes cultures.

Cette manifestation, organisée pour la première fois sur une journée au lieu de deux, est devenue un succès populaire: 2500 personnes venues de toute la Suisse, du Fricktal et du sud de l'Allemagne ont répondu à l'invitation. Les responsables du FiBL n'attendaient pas autant de monde. «Quelques centaines de personnes en plus, et toutes les infrastructures comme bus navette, parking et nourriture auraient été saturées», explique Nina Basler, la présidente du comité d'organisation.

Le temps magnifique de cette fin d'été a transformé cette traditionnelle journée portes ouvertes en véritable fête popu-



laire avec musique, place de jeu pour les enfants, caverne des contes animée par Claudia Capaul, restaurant dirigé par Dieter Scheibler et bistrot fermier tenu par Pius et Marianne Allemann.

Cette année, la journée portes ouvertes a permis au public de visiter pour la première fois le nouveau bâtiment de bureaux et de laboratoires, qui a été inauguré ce printemps et qui a permis ces derniers mois d'installer de nouvelles places de travail dotées des équipements les plus modernes. Le FiBL considère le nouveau bâtiment, qui a coûté 5,4 millions de francs et qui introduit les technologies de pointe dans la recherche écologique, comme un investissement pour l'avenir.

Alfred Schädeli





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

### Commercialisation et conseil:

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

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

#### Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

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

#### Vos avantages:

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

#### Nous commercialisons:

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

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



- ▶ 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

## BIO TEST AGRO AG

### ... élargissement de notre champ d'activité

À partir de 2008, la certification Bourgeon fait aussi partie de notre offre. Et nous proposons maintenant nos prestations, contrôles et certifications dans toute la Suisse.

### ... véritable travail de qualité

Le système de contrôle de BIO TEST AGRO (BTA): moins de calculs lors du contrôle, plus de temps pour la visite des champs et des bâtiments, discussion intensive avec le contrôleur. Une véritable amélioration de la qualité bio!

### ... prestations complémentaires incluses

Le calcul du bilan de fumure, les réunions régionales et les vignettes AQ Viande Suisse font déjà partie de notre paquet de base. Ces prestations sont très appréciées par les 1200 clients actuels de BTA.

### ... tarifs intéressants

L'efficacité de nos structures et notre système salarial alternatif nous permet de proposer nos prestations à des conditions intéressantes.

Désirez-vous faire contrôler et certifier votre ferme par BTA à partir de 2008? Inscrivez-vous maintenant!

**Le changement d'organisme de contrôle (inscription et résiliation) doit être terminé le 30 septembre.**

**BIO TEST AGRO AG, Grüttstrasse 10,  
3474 Ruedisbach  
Tél. 062 968 19 77, Fax 062 968 19 80**

## BIO TEST AGRO AG

### La qualité BTA – À des prix avantageux!

Nos tarifs 2008	Unité	Montant
Taxe de base (y. c. Suisse-Bilanz et vignettes AQ Viande Suisse)	Par ferme	Fr. 150.-
Herbages de plaine (jusqu'à la zone 41)	Par ha	Fr. 18.-
Herbages de montagne (à partir de la zone 51)	Par UGBF	Fr. 9.-
Terres ouvertes	Par ha	Fr. 21.-
Cultures spéciales	Par ha	Fr. 35.-
Cultures sous abris	Par are	Fr. 4.-
Aviculture (à partir de 200 têtes)	Par 100 PP 200 JP/PE	Fr. 3.-
Viticulture (contrôle de cave) (2 centimes par litre à partir de 7500 litres)	Par ferme (au moins)	Fr. 150.-
Transformation fermière	Par ferme	Fr. 100.-
Fermes avec contrat de transformation à façon	Par domaine	Fr. 50.-
Contrôles spéciaux, p. ex. SwissGAP, OQE, reprises de stabulations	Par heure de travail	Fr. 70.-
Documents manquants lors du contrôle		Fr. 20.-
Documents pas envoyés dans les délais (calendrier bio)		Fr. 20.-
Programmes SST et SRPA	Par ferme	Fr. 20.-
Certification Ordonnance bio/Bourgeon	Par ferme	Fr. 60.-

Le changement d'organisme de contrôle et de certification est possible jusqu'à fin septembre. Téléphonnez-nous! Nous vous enverrons volontiers nos documents. Vous pouvez aussi télécharger les documents d'inscription et les tarifs complets de toutes nos prestations depuis [www.bio-test-agro.ch](http://www.bio-test-agro.ch).

**BIO TEST AGRO AG, Grüttstrasse 10,  
3474 Ruedisbach  
Tél. 062 968 19 77, Fax 062 968 19 80**

# Traire, une pure routine? pro-Q va dans les détails



Dans les fermes laitières, bien peu d'activités sont aussi fréquentes que la traite. C'est un travail très exigeant, mais aussi une routine, ce qui ouvre la voie aux «erreurs d'inattention».

Les mammifères existent depuis 65 millions d'années. Les glandes mammaires sont leur principal point commun. Cet organe est à l'origine d'un comportement mère-enfant vieux comme le monde: l'allaitement. Et voilà 5000 ans que l'homme utilise ce comportement pour récolter du lait lors de la traite.

Sans être réellement influencé par l'irruption de la microélectronique dans la technologie de traite, le mécanisme de base de la récolte du lait est resté le même chez tous les mammifères. C'est la sécrétion continue d'une hormone, l'ocytocine, qui décide à elle seule si le lait peut être trait hors de la mamelle en douceur, rapidement et complètement.

## Traire signifie utiliser amicalement les sentiments maternels

L'excitation par contact de la pointe des trayons (et seulement elle!) provoque, via le système nerveux, une réaction dans le cerveau, qui va sécréter de l'ocytocine en continu dans le sang tant que durera cette excitation, qui comprend la préstimulation, le nettoyage des trayons et l'amouillage. Ces phases devraient donc se succéder sans interruption et durer au total entre 45 et 90 secondes selon le stade de lactation. C'est le temps qu'il faut compter pour que l'ocytocine agisse sur la mamelle et produise une pression lactée suffisante dans les citernes des glandes et des trayons pour poser les manchons trayeurs. La stimulation fournie par la machine à traire maintient la sécrétion d'ocytocine jusqu'à ce que le lait soit entièrement traité. Le manque de stimulation, le stress ou la douleur provoquent un tarissement immédiat de l'ocytocine et donc du flux laitier. En plus d'une stimulation suffisante des trayons, une atmosphère de traite calme et détendue est donc très importante.

## D'abord analyser la situation

Dans le projet pro-Q, le conseil est toujours précédé par l'observation de la traite, par l'analyse de la manière de travailler de tous les trayeurs réguliers d'une ferme. Cette étape comprend la mesure exacte et



Traire correctement pour prévenir les mammites.

l'analyse de la durée des diverses phases de la traite de chaque vache (amouillage, traite proprement dite, égouttage, etc.). Les facteurs généraux de la gestion de la traite et de l'hygiène de traite sont aussi relevés. On mentionnera ici par exemple la traite des premiers jets, le nettoyage des trayons, l'amouillage, la mise en place et le décrochage des manchons trayeurs et – le cas échéant – la manière d'effectuer le trempage des trayons. Dans les fermes qui ont plus qu'un seul trayeur principalement responsable, le fait que tous les trayeurs réguliers procèdent de la même manière est très important.

L'analyse du déroulement de la traite fait partie du paquet de base du projet pro-Q. La connaissance exacte de la santé mammaire de chaque vache, qui résulte des analyses de lait, permet d'élaborer pour chaque ferme des recommandations individuelles pour l'optimisation de la traite. Cela peut aller du changement du matériel de nettoyage du pis jusqu'à l'introduction d'un ordre dans lequel les vaches sont traitées en passant par la modifi-

cation de la manière d'amouiller.

## Deux tiers des fermes peuvent améliorer leur gestion de la traite

Même si la traite est une histoire vieille de 5000 ans, il y a toujours quelque chose à améliorer. C'est ce que prouvent les résultats de l'enquête effectuée auprès des fermes du projet (cf. bio actualités 6/07, p. 13): près des deux tiers des fermes pro-Q ont modifié leur gestion de la traite en se basant sur les propositions émanant du projet.

Le paquet de base comprend aussi l'analyse de la technologie de traite. La pratique montre que la technologie de traite ne comporte en général que de petites lacunes faciles à combler.

Désirez-vous en savoir plus sur le projet pro-Q? Voulez-vous y participer avec votre ferme? Le talon ci-dessous vous permet de demander de plus amples informations et de recevoir un formulaire d'inscription.

Michael Walkenhorst, FiBL

Oui, cela m'intéresse. Prière de m'envoyer les documents sur le projet pro-Q.

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

NPA \_\_\_\_\_ Localité \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_ Natel \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Envoyer ce talon au FiBL, pro-Q, Postfach, 5070 Frick

# L'alimentation des ruminants à partir du 1.1.2008

**Question: Puis-je encore utiliser des pulpes de betteraves sucrières conventionnelles pendant l'hiver 2007/2008? J'en ai déjà acheté...**

» Réponse: L'ordonnance bio prévoyait de passer pour les ruminants à une alimentation 100 % bio dès le 1.1.2008. Bio Suisse a donc eu de nombreuses discussions avec les producteurs, et elle a demandé à l'OFAG de trouver une solution applicable dans la pratique, l'objectif étant de réserver une marge de manœuvre pour des ingrédients fourragers conventionnels.

Le projet de modification de l'Ordonnance bio envoyé en consultation prévoit qu'il sera encore possible d'utiliser après le 1.1.2008 jusqu'à 5 % de sous-produits agro-alimentaires conventionnels, ce qui signifie que les produits fourragers conventionnels suivants pourront encore être utilisés:

- pulpes de betteraves sucrières;
- mélasse;
- betteraves fourragères et pommes de terre non transformées;
- déchets de la transformation des fruits et des légumes;
- sirops de fruits,
- drêches de brasserie et de malt.

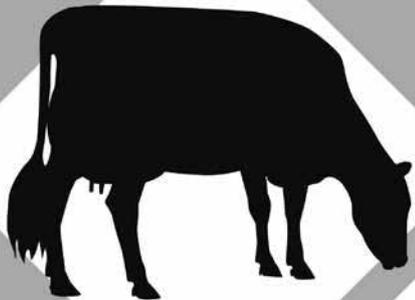
Tous les autres produits fourragers (p. ex. foin, silo de maïs) doivent obligatoirement être de qualité bio. Il y a actuellement quelques offres de silo de maïs, de foin ou de silo d'herbe dans la Bourse Bio ([www.ch-bioboerse.ch](http://www.ch-bioboerse.ch)). Il y a aussi toujours des fermes Bourgeon qui y proposent de cultiver des fourrages sous contrat pour d'autres fermes Bourgeon. Un modèle de «Contrat pour la production de fourrage biologique» peut être téléchargé en cliquant sur le lien placé sous la liste des catégories d'offres.

Le délai de consultation pour les modifications de l'Ordonnance bio est arrivé

à échéance au début septembre. L'OFAG étudie maintenant les prises de position pour éventuellement modifier encore l'Ordonnance bio. L'UE devra d'ici là décider elle aussi si la marge de manœuvre pour les sous-produits agro-alimentaires conventionnels est compatible avec l'ordonnance bio de l'UE.

Le plus probable est que les modifications de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique soient reprises par l'UE. Pour le cas où l'Ordonnance bio ne serait pas promulguée telle que prévu dans le projet, Bio Suisse a demandé dans sa prise de position que les stocks des produits énumérés ci-dessus puissent être utilisés jusqu'à fin avril 2008. On peut donc raisonnablement s'attendre à ce que vous puissiez encore utiliser après le 1.1.2008 les pulpes de betteraves sucrières déjà achetées.

Beatrice Moser, Bio Suisse



# PROTECTOR Action 2007

**Du 3 septembre au 21 décembre**



**A l'achat de 300kg de Sel Minéral, vous recevez: 2 Spanset! (longueur 12 mètres, force d'arrimage 5 to)**

**A l'achat de 100kg de Sel Minéral, vous recevez: un couteau de poche!**

- Berger Mühle, Rothachen AG, 3614 Unterlangenegg, 033/453.13.13
- Brunner AG Mühle, 8425 Oberembrach, 044/865.01.55
- Moulin Chevalier SA, 1304 Cossonay-Ville, 021/861.11.42
- Mühle Kleeb AG, 3418 Rüggsbach, 034/461.14.11
- Tschudi Adolf, Altbachmühle, 5064 Wittnau, 062/871.12.19



**PROTECTOR  
- INFO-TEL -  
021 906 15 15  
[www.protector.ch](http://www.protector.ch)**

# Eliane Rime, coiffeuse, 2000 Neuchâtel

Eliane Rime a 62 ans. Elle travaille deux jours par semaine dans son salon de coiffure et les trois autres jours dans une crèche. Elle a trois enfants qui ont la trentaine et qui l'ont encouragée à manger bio au moment où elle a dû combattre un cancer. Maintenant, Eliane est guérie mais elle fait attention à sa santé, elle mange beaucoup de légumes et pratique la marche, le vélo et la natation.

## 1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

C'est très important pour la santé. Les produits bio ne sont pas traités, ils n'ont pas subi de traitements avec des pesticides ou des insecticides. Comme j'ai déjà été malade, je fais attention. Mes enfants ont commencé à manger bio bien avant moi. Mon fils Sébastien par exemple, cela fait bien quinze ans! Alors, comme je n'avais plus de succès avec mes dîners «non bio», j'ai changé mes habitudes alimentaires. Et puis je me suis rendue compte que la nourriture jouait un rôle pour la santé. J'ai également changé mon mode de vie. Il y a quelques années, je travaillais trop dans mon salon de coiffure. Aujourd'hui, je fais deux mi-temps: je continue à travailler dans mon salon deux jours par semaine et les trois autres jours je travaille dans une crèche. C'est un rythme plus calme qui me convient mieux.

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

J'achète tout en bio: le pain, les yogourts, le lait, les fruits... Surtout les fruits! Il m'arrive exceptionnellement d'acheter ce qui me manque au supermarché près de chez moi, quand je n'ai pas le temps d'aller en ville. Je mange aussi des produits du jardin potager de mes enfants. Ils n'y mettent aucun produit de traitement.

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

À peu près à 95%.

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

Ici, au magasin Solbio. J'aime bien, je connais beaucoup de gens. Il y a un échange, on peut parler.

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

Par rapport au travail fourni et à la manière dont les produits sont cultivés, c'est

correct. Bien sûr, pour le budget d'une grande famille, cela pèse... Pour ma part, je vis seule. Je pense que c'est une question de choix. Je ne fume pas et je n'ai pas de voiture. Je préfère mettre davantage d'argent dans une bonne nourriture.

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

Je pense que se ne sont pas des bons produits.

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

Je préfère consommer les produits des maraîchers des alentours. Mais à Solbio, je n'ai aucun doute, tous les produits proviennent des fermes de la région, sauf les fruits exotiques.

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

C'est la garantie d'acheter des produits qui n'ont pas été traités, sans pesticides, ni insecticides.

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

Mes fils m'ont toujours encouragée à manger bio, surtout pendant ma maladie (un cancer). Parfois, quand je mangeais des légumes et des fruits traités, j'avais des crampes d'estomac. Ce n'est plus le cas depuis que je mange bio. Les fruits très colorés, très gros, ce n'est pas toujours un gage de qualité.

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

Je soutiens les paysans qui font du bio, et plus particulièrement la famille Ducommun, originaire de Boudry, une petite commune du canton de Neuchâtel, et qui a lutté pendant des années pour pouvoir vendre son lait directement aux



Photo: Blandine Levite

«Ici, ça me plaît: il y a un échange, on peut parler. Eliane Rime devant le magasin Solbio à Neuchâtel.

consommateurs, sans passer par une centrale d'achat. Ce sont des gens simples, proches des gens et avec qui on discute avec plaisir.

Interview: Blandine Levite

■ PETITES ANNONCES

Cherche

**Gaec de trois familles** installées sur un domaine biodynamique de 90 ha repris en 2005 (polyculture, élevages, maraîchage, boulangerie, transformation et vente directe) **cherche associés**. Familles bienvenues. Expérience biodynamique souhaitée. Tél. 0033 (0)3 85 59 05 92, courriel domaine.stlaurent@wanadoo.fr

**Cherche ferme ou exploitation d'estivage** à cultiver en bio en zone de montagne. Envoyer offres et contacts à Jan Burgin, tél. 032 953 15 77, courriel zampa@gmx.ch

Cherche collaboration: Cherchons chaque année pour notre ferme des **génisses en hivernage** de la fin de l'automne jusqu'au printemps, tél. 078 670 66 06

**Habiter et travailler**. Jeune famille (f 35, h 35, bébé 15 mois) avec plusieurs années d'expérience d'alpage et de divers travaux agricoles (chèvre, fromagerie, maraîchage) **cherche possibilité d'habiter dans une ferme bio** (Nord-Ouest de la Suisse) **et si possible de participer aux travaux de la ferme**. Nous réjouissons de tout appel et contact. Eva, Pascal et Noé, tél. 061 322 82 32 ou 079 721 94 92 ou 078 751 66 74

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

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

Marchand forain **cherche producteur de pommes de table**, tél. 033 437 21 17

Offre

À vendre en tout temps, pour cause d'augmentation de l'âge moyen et de remontes 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

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

À louer **ferme isolée à Entlebuch** (Bramboden). Infos au tél. 041 484 23 35

À vendre **foin et regain** en grandes bottes et balles, grandes quantités, région Franches-Montagnes, tél/fax 032 954 12 15

À vendre **regain**, Geneviève Montandon, tél. 032 935 12 91, répondeur ou insister SVP

TÉLÉVISION

**Bio Suisse à la télévision suisse romande**

**TSR 1, mardi 18 septembre, 20.25 heures:** «À bon entendeur» présentera un long reportage sur l'agriculture biologique en Suisse. Les produits bio sont très bien sortis aux résultats des analyses de laboratoire de fruits et de légumes. «À bon entendeur» en profite pour parler de divers aspects de l'agriculture biologique. Des producteurs Bourgeon ainsi que des collaborateurs de Bio Suisse et du FiBL ont participé à la réalisation de ce reportage.

MÉDECINE VÉTÉRINAIRE

**Des plantes au secours des mammites des bovins**

**Date**  
Jeudi 15 novembre 2007, 09.30–16.00

**Lieu**  
Hôtel de la Balance, 2345 Les Breuleux

**Objectifs**  
Évaluer les possibilités, et les limites de la phytothérapie/aromathérapie dans le traitement et la prévention des mammites chez les bovins, découvrir de quelle manière la phytothérapie/aromathérapie peut être appliquée chez la vache laitière, connaître la législation sur l'utilisation des plantes et de la phytothérapie/aromathérapie sur les animaux, découvrir des stratégies de tarissement des vaches laitières en système alternatif.

Intervenants

Gilles Grosmond, vétérinaire, Hippolab Limons F; Olivier Flechtner, Swissmedic; Christophe Notz, vétérinaire, FiBL  
**Renseignements et inscriptions**  
Véronique Frutschi, FRJ; tél. 032 420 80 63

MARCHÉS ET FOIRES

**Bio-Vaud Comptoir Suisse**

Bio-Vaud participera au Comptoir Suisse (du 14 au 23 septembre) au Palais de Beaulieu à Lausanne avec un stand auquel les producteurs peuvent participer.

**Marché Bio**

Bio-Vaud organise son traditionnel Marché Bio le 29 septembre à Morges, de 9h à 17h. Produits bio régionaux, animations, repas et boissons bio: tout sera prêt pour enchanter petits et grands!

**Sonnailles**

Bio-Vaud participera du 19 au 21 octobre à la Foire aux Sonnailles de Romainmôtier avec un stand auquel les producteurs peuvent participer.

**Inscriptions**

Les producteurs qui désirent participer à ces manifestations sont priés de s'annoncer le plus rapidement possible à Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50.

**Marché Bio de Saignelégier**

Le grand Marché Bio de Saignelégier aura lieu cette année

le samedi 15 et le dimanche 16 septembre.

**Pour tout renseignement:** www.marchebio.ch.

**Marché Bio de Bio-Fribourg**

Bio-Fribourg organise son traditionnel Marché Bio le 6 octobre 2007 sur la place du musée à Tavel, de 9h à 14h.

DIVERS

**Outils de veille opérationnelle sur Internet**

**Date**  
Mardi 25 septembre, 08.45–16.50

**Lieu**  
Institut agricole de Grangeneuve (IAG), Salle d'informatique n°015, 1725 Posieux, tél. 026 305 55 00

**Contenu**  
Le flux d'informations transmis aujourd'hui aux internautes est de plus en plus important. Il y a trop d'informations à lire pour en tirer celles dont l'utilisateur a besoin. Tout le monde sait utiliser un moteur de recherche classique, mais les nouveaux outils de recherche ciblés sont encore largement inconnus des utilisatrices et utilisateurs moyens.

**Tarif**  
Conseillères et conseillers ainsi que collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'Agridea: 120.–/jour; autres participant-e-s: 250.–/jour

**Inscription**  
Agridea, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6, tél. 021 619 44 00, fax 021 617 02 61, courriel contact@agridea.ch

IMPRESSUM

16<sup>ème</sup> 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 résiliables pour fin décembre.

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

**Éditeurs** FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org. BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

**Rédaction** Alfred 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.

bioactualités



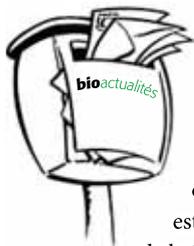
## Pas de caviar avec le Bourgeon

À propos de la brève «Il y a enfin du caviar bio!»; *bio actualités* n° 5, juin 2007

» Quand on connaît les dessous de la production du caviar, l'annonce qu'il y a «enfin» du caviar bio est moins réjouissante qu'au premier abord. Les «esturgeons bio» passent en effet toute leur vie dans de monotones bassins en plastique surpeuplés, dont l'eau doit continuellement être artificiellement enrichie en oxygène et qui sont placés dans des halles baignées de lumière artificielle. Les esturgeons sont nourris avec de la farine de poisson provenant de la pêche industrielle en haute mer spécialisée dans l'exploitation des poissons de moindre valeur. Après trois à quatre ans, les esturgeons doivent être abattus pour qu'on puisse en retirer le caviar.

Le fait d'avoir maintenant du caviar d'élevage est peut-être positif pour les populations sauvages d'esturgeon, menacées par la surpêche, mais ce qui est sensé être bio dans l'affaire reste pour moi un mystère. Une chose est sûre: ce produit ne sera jamais commercialisé avec le Bourgeon. Pour des raisons éthiques, mais aussi parce que de nombreux points des conditions d'élevage de ces soi-disant esturgeons bio ne correspondent pas aux directives pour la production de poisson comestible Bourgeon, le Comité de Bio Suisse a déjà refusé il y a plusieurs années de labelliser du caviar avec le Bourgeon.

Hans Ramseier, Bio Suisse



## Le maïs transgénique est sensible aux pucerons

Les pucerons se développent mieux sur le maïs transgénique «BT» que sur les variétés normales. C'est ce qu'une équipe de chercheurs du Pôle de recherche national (PRN) «Survie des plantes» a découvert. Six variétés de maïs transgénique ont été étudiées dans le cadre de cette étude. Cinq d'entre elles avaient 50 % de pucerons de plus. Selon les chercheurs, cela ne serait cependant pas forcément nuisible pour la plante. Reste la question de l'équilibre dans la région. Là où les pucerons ne causent pas de gros problèmes, ils sont même utiles: ils produisent en effet une miellée dont se nourrissent des insectes utiles comme p. ex. la guêpe *Cotesia marginiventris*. La culture du maïs BT pourrait par contre poser des problèmes dans les régions où les pucerons sont considérés comme des ravageurs. lid

## On cherche des annonceurs des prix du lait bio

PSL a élargi son système de surveillance des prix du lait en y ajoutant la rubrique «Lait Bio». Cela permet d'utiliser cet outil efficace développé par PSL pour des analyses spécifiquement bio et d'en retirer d'intéressantes possibilités de comparaison. La nouvelle rubrique est encore peu connue, et il manque des annonceurs de prix dans tous les secteurs et dans toutes les régions. Prière de visiter le site internet de PSL et de vous y annoncer comme annonceur de prix pour votre région. Vous contribuerez ainsi à peu de frais à la transparence des prix sur le marché du lait bio! jf

<http://www.swissmilk.ch/fr/pour-les-producteurs/vente-du-lait/surveillance-du-prix-du-lait/lait-bio.html>

## Les paysans bio de l'UE profitent du boom du lait

Il semble que les producteurs bio profitent particulièrement bien de l'augmentation des prix du lait dans l'UE. Dans le secteur bio, selon le service en ligne [agrarheute.com](http://www.agrarheute.com), l'augmentation de prix pour le lait et les produits laitiers ne se répercute apparemment pas sur la demande. Au contraire: la production de lait bio peine à satisfaire une demande en constante augmentation. Les producteurs en profitent. Les laiteries ont payé l'année passée 34,4 cents par kilo de lait bio avec 4,2 % de graisse et 3,4 % de protéine. En juin 2007 on parlait déjà de 38,3 cents. Et d'autres augmentations de prix du lait bio sont attendues pour l'automne. En Autriche, les laiteries cherchent désespérément des producteurs de lait bio. Les producteurs de la Haute-Autriche qui reconvertissement leur production reçoivent de l'État des garanties d'investissement. Les chambres d'agriculture proposent en outre des conseils spécialisés pour les entreprises agricoles qui veulent se reconverter, et les laiteries offrent à ceux qui commencent la production bio une contribution à la reconversion d'un cent par litre de lait. bionetz.ch

## Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

**Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso**  
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84  
[crivelliimballaggi@hotmail.com](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

# hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader  
du commerce  
des œufs bio!



## Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

kagfreiland

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

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



# Nous voulons davantage!

Pas pour nous,  
mais pour l'agriculture biologique.



**BANQUE  
ALTERNATIVE**  
Investir autrement.

[www.bas-info.ch](http://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:0706

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](mailto:bas-info@abs.ch) | [www.bas-info.ch](http://www.bas-info.ch) |  
ou Bureau genevois d'information | Nathalie Ruegger | tél. 022 800 17 15

## Protection des végétaux pour les plantes ornementales



Andermatt  
**Biocontrol**

Andermatt Biocontrol AG  
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil  
Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

### Votre partenaire bio

**Action d'automne aliments vaches laitières  
du 15.10.07 jusqu'au 15.12.07**

Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée  
d'aliments et de minéraux.

**Nos lignes de produits:**

**Basic:** Le prix avantageux

**Standard:** La meilleure du performance

**Haute performance:**  
La satisfaction des plus hautes  
exigences, avec levures vivantes

**Putzstart:** La clé d'une lactation  
réussie!

Nous vous conseillons volontiers:

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



**PROVIMI KLIBA**

