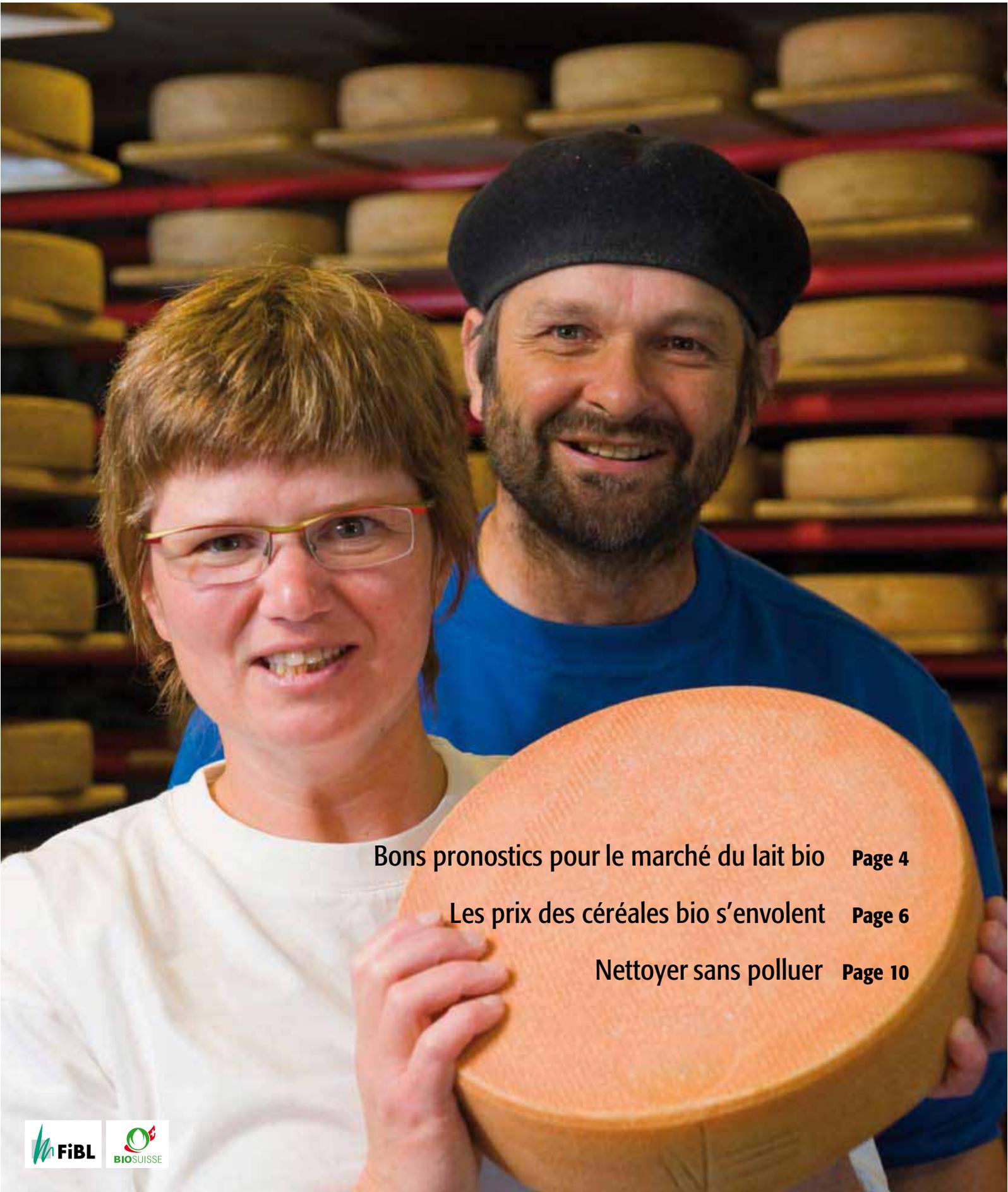


bioactualités

8/08

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

OCTOBRE



Bons pronostics pour le marché du lait bio Page 4

Les prix des céréales bio s'envolent Page 6

Nettoyer sans polluer Page 10

Les champions de la nature. Mois d'octobre.

«Chauffé, brassé, pressé et mis au repos pendant des mois.»

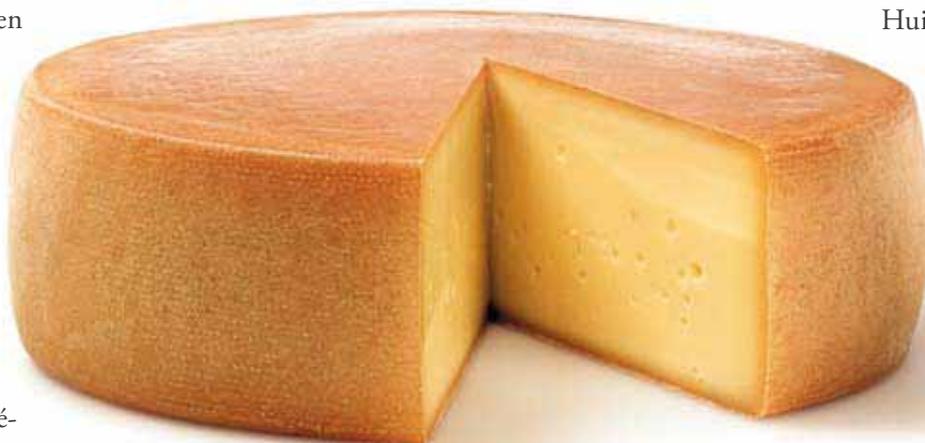
La montagne s'élève à plus de 3200 mètres vers le ciel. Plissée par des millions d'années et façonnée par le vent et les intempéries. Un but d'excursion prisé par tous les amis d'une nature inviolée. Sujet apprécié des peintres et des photographes, patrie du bouquetin et de la marmotte, elle protège le village des vents cinglants du nord-ouest.

Treize belles vaches brunes paissent sur les pentes abruptes de la montagne. Robustes et saines, elles ont le pied montagnard, bien sûr,

et montent bien sûr chaque été à l'alpage. De 1500 à 2000 mètres d'altitude, l'herbe qu'elles brouettent est riche et agrémentée de nombreuses petites plantes délicieuses. C'est un pâturage biologique dont le paysan bio prend grand soin. Aux endroits où la pente est trop forte, seule sa faux lui permet de couper l'herbe pour le foin d'hiver. Et c'est là-haut que les quatre plus belles vaches m'ont fourni leur lait quotidien. Presque soixante litres. Tout pour moi, le fromage d'alpage. Je pèse cinq kilos, pour un diamètre de trente centimètres et une hauteur de neuf centimètres.

Mais croyez-moi, ça ne s'est pas fait tout seul. Le lait de mes quatre vaches a d'abord été chauffé dans la

cuve, puis enrichi de présure et coagulé en une masse que l'on a tranchée en morceaux et séparée en grains, et à nouveau chauffée et brassée, puis moulée dans un linge, et pressée, et encore pressée en une meule que l'on a plongée dans la saumure, puis placée sur une planche de bois et entreposée sur le rayon. Ouf, enfin le repos. Quoique les premières semaines, on me retournait et on m'enduisait de saumure tous les jours avant de me replacer sur une planche propre. On prenait toujours bien soin de moi.



Huit mois ont passé.

Huit mois durant lesquels je suis arrivé à maturation et ai développé mon arôme subtil, un goût que seul un fromage d'alpage bio peut avoir. Apprécié de tous

les gourmets recherchant l'authenticité, le naturel et l'originalité. C'est ce que nous promettons, mes vaches, mon paysan et moi. Vous pouvez me trouver coupé en petits morceaux pratiques enveloppés dans de jolis papiers de couleur. Le vrai fromage d'alpage bio suisse, au lait bio, d'une fromagerie bio. Du fromage d'alpage au vrai goût de fromage d'alpage. Venez faire un tour dans une authentique fromagerie bio suisse. Une fromagerie avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch

Langue bleue: Contre l'obligation de vacciner

Voilà bien une année qu'on parle d'une nouvelle maladie qui frappe nos ruminants. Vétérinaires et Confédération ont décidé que la maladie de la langue bleue est une épizootie. Pour des raisons éco-

nomiques, diverses fédérations d'élevage défendent son éradication par vaccination obligatoire de tous les bovins, ovins et caprins.

Je ne peux pas comprendre ce choix. Après une infection, les bovins possèdent des anticorps qui les protègent pendant plus d'une

année. La vaccination annuelle de tout le cheptel est-elle vraiment justifiée et raisonnable? De nombreux animaux sauvages sont des ruminants. Ne peuvent-ils pas aussi former des réservoirs infectieux, porter le virus et le transmettre?

Des questions se posent, surtout en agriculture biologique: pouvons-nous vivre avec une Nature en perpétuel changement ou devons-nous essayer par tous les moyens d'éviter toute nouvelle maladie? N'y a-t-il aucune possibilité naturelle et durable? À quelles conséquences les éleveurs doivent-ils s'attendre s'ils font vacciner des vaches portantes et des taureaux reproducteurs? Ces questions n'ont jusqu'ici reçu comme réponses que des suppositions et de curieuses considérations sur le rapport risques:benefits. J'aimerais qu'on donne sa chance à la capacité de survie de la Nature, cette nature avec laquelle je travaille en permanence.

Les paysans et les paysannes doivent pouvoir décider eux-mêmes s'ils veulent faire vacciner leurs bêtes. J'aimerais donc que Bio Suisse et le FiBL s'engagent en faveur de la levée de l'obligation de vacciner. De toute l'Europe comme du proche voisinage nous parviennent des nouvelles alarmantes sur les conséquences néfastes de cette vaccination, mais elles ne sont malheureusement pas toutes portées à la connaissance du public.

La détresse dans laquelle se trouvent les éleveurs qui remettent en cause ou refusent la vaccination me navre. Nous sommes mis sous tutelle, et cela dans un pays où formation, transparence, droits de l'homme et droits des animaux ne sont pas sensés être de vains mots. Et ce n'est certainement pas la dernière nouvelle maladie avec laquelle nous devons apprendre à vivre...

Cäsar Bürgi

Cäsar Bürgi, Paysan bio, Membre de la Commission technique Viande de Bio Suisse, Membre du Comité d'ABV

bioactualités



MARCHÉ

4 Le marché du lait bio est stable

Malgré les nouvelles turbulences du marché du lait conventionnel et les signaux négatifs provenant de l'étranger, le marché suisse du lait bio est apaisé.

6 Les prix des céréales bio s'envolent

Les céréales bio sont si demandées que des prix record sont payés dans l'UE. Les prix augmentent aussi en Suisse.

8 Le porc bio marche bien

Les porcs et les goretts bio atteignent des prix record, mais il y a encore beaucoup à faire dans d'autres secteurs du bétail de boucherie.

ÉCOLOGIE

10 Poutze verte pour plus d'écologie

L'utilisation des produits de nettoyage écologiques boume moins fort que la consommation des denrées alimentaires biologiques.

ICI ET MAINTENANT

12 Suisse-UE: Les échanges changent

13 Des lauriers pour Urs Niggli

CONTRÔLE ET CERTIFICATION

14 Un portail internet pour économiser du papier

BIO SUISSE

16 Bio Suisse a encore beaucoup de devoirs

18 L'AD se penche sur de nouveaux outils de gestion

RUBRIQUES

11 Impressum

19 Conseils

20 Brèves

22 Petites annonces

22 Agenda

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Maria Meyer et Martin Biennerth, de la fromagerie d'Andeer GR, ont reçu de nombreuses médailles pour leur fromage.

Photo: Yannick Andrea

Pic durable sur le marché du lait bio

Le marché du lait bio semble ignorer superbement les signaux négatifs provenant d'Allemagne et ceux émis par le marché conventionnel suisse. L'alimentation 100 % bio des vaches laitières devrait encore renforcer la stabilisation. La levée du contingentement semble n'être plus qu'une formalité pour un marché bio qui l'expérimente depuis plusieurs années – ça libère la tête pour gagner des prix.

Le lait et les produits laitiers suisses jouissent en Europe et dans le monde entier d'une excellente réputation. Fromagers et fromagères des petites et très petites fromageries suisses raflent des prix dans les concours internationaux. Comme l'ont fait Martin Bienerth et Maria Meyer de la fromagerie d'Andeer GR ou Stefan Bless de la fromagerie bio de Vals GR.

«Sur le marché européen, la Croix Suisse est une niche tenue en très haute estime», confirme Martin Bienerth, le commercialisateur de la Fromagerie d'Andeer sise sur la route du San Bernardino. «L'immense marché de l'UE recherche impérieusement nos produits. Et Bio Suisse est une niche dans la niche.» Tous ceux qui regardent le marché au-delà la frontière, dans cet espace économique dont ce ressortissant allemand a fait la connaissance avec le lait maternel, constatent la réalité de ce phénomène assez difficilement compréhensible du point de vue suisse.

«Nous sommes déjà globalisés»

Maria Meyer transforme dans la fromagerie d'Andeer les 400 000 kilos de lait produits chaque année par cinq fermes bio. Grâce à un marketing efficace, cette très petite entreprise, qui possède aussi un magasin bio dans le village, emploie maintenant l'équivalent de 6 personnes à plein temps. «Le marketing, c'est de la communication»,

dit Bienerth, qui a commencé à exporter vers l'Allemagne il y a sept ans alors que les frontières suisses étaient encore hermétiquement verrouillées pour le fromage de montagne des Grisons. Il commercialise aujourd'hui 95 pour-cent de son fromage lui-même, ce qui exige des infrastructures: la construction d'une nouvelle cave à fromage est terminée depuis une année. La fromagerie exporte environ 20 pour-cent de son fromage. «Il est naïf de vouloir combattre la globalisation, car nous sommes globalisés depuis longtemps», dit ce remuant marchand de fromage. «Il s'agit maintenant de savoir s'en accommoder.»

Même le «grand» marché suisse du lait bio a pu ressentir ces derniers mois que les conditions qui règnent sur les marchés des pays voisins peuvent influencer jusqu'à notre marché intérieur – effets pour une fois positifs de la globalisation.

L'observatoire des prix du lait de la fédération allemande Bioland a constaté entre février 07 et février 08 une incroyable augmentation de prix de 38 pour-cent pour passer de 36,3 à 50,3 cents (centimes d'euro). Le pic de quelque 80 centimes suisses fut cependant éphémère à cause de la vague de reconversion qu'il a provoquée. Le prix du lait Bioland était en août en moyenne à 48,2 cents, soit environ 76 centimes. «Nous estimons prudemment que les prix resteront autour des 48 cents

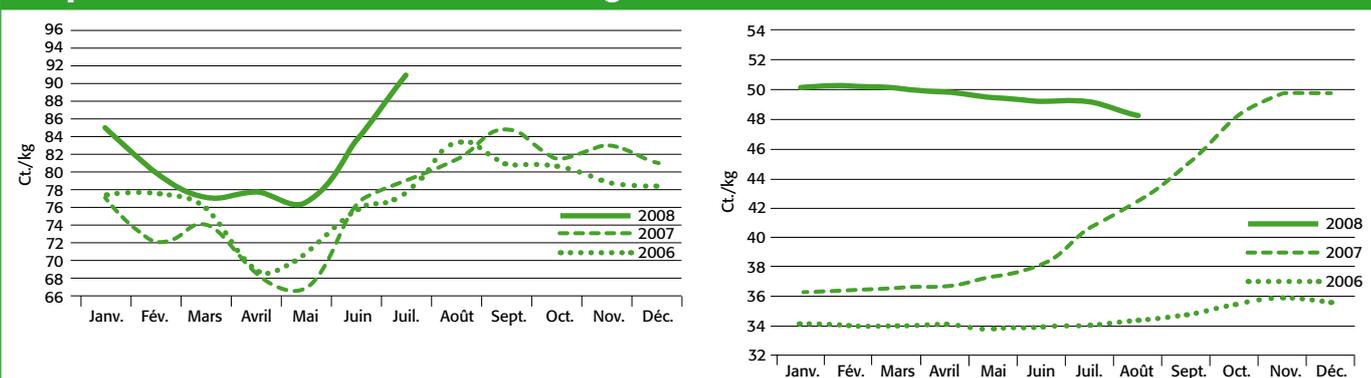
jusqu'à la fin de l'année, ce qui donnera une moyenne annuelle de 49,6 cents», explique le spécialiste du lait de Bioland Rüdiger Brüggemann, qui poursuit: «Jespère néanmoins une nouvelle augmentation au cours de l'automne.»

Quand chaque goutte compte

La toute récente nouvelle baisse de prix est déjà ressentie sur le marché suisse – surtout pour le fromage d'exportation classique. «Les fromages biologiques suisses de haute qualité devraient se payer plus cher que les autres dans l'Espace européen», dit Urs Brändli, le président de la Commission technique Lait (CTL) de Bio Suisse, «mais cette différence de prix a des limites». Il sait de quoi il parle puisque le lait de sa ferme de Goldingen SG est transformé en fromage. Lorsqu'un compromis de 6 centimes avait été trouvé après la grève du lait de la fin mai, le lait de fromagerie bio et non bio ne s'était pas joint au mouvement, ce qui explique pourquoi le lait de non-ensilage n'est aujourd'hui pas très bien placé dans les statistiques.

Le marché conventionnel a démontré ces dernières semaines que les acquis de la grève du lait chancelaient déjà et qu'Emmi avait résilié des contrats d'achat avec la Lobag et Nordostmilch: les six centimes gagnés par la grève pourraient bien disparaître aussi vite qu'ils avaient été gagnés.

Les prix du lait bio en Suisse et à l'étranger



Évolution des prix moyens à la production pour le lait bio départ ferme: à gauche en Suisse, à droite pour Bioland en Allemagne.

Source des prix suisses: PSL; Source des prix allemands: Bioland, www.biomilchpreise.de

CTL et TRLB

Le marché du lait bio ne manque pas de structures: il y a les six organisations du lait bio dans les rôles des OP et des OPU (tous les producteurs de lait bio mis sur le marché doivent s'affilier à l'une d'entre elles), mais aussi les deux plates-formes qui les réunissent. Il s'agit d'une part de la Commission technique Lait (CTL) de Bio Suisse où les six organisations ont chacune un siège, et d'autre part de la Table ronde du lait bio (TRLB) où chacune des six organisations a deux sièges. Ce qui peut paraître un peu bizarre vu de l'extérieur est historiquement facile à comprendre: cette double structure vient du temps où des luttes intestines pour l'argent du marketing faisaient rage au sein de Bio Suisse. La TRLB donnait alors la possibilité aux producteurs de lait bio de décider comment utiliser ces sommes considérables sans passer par Bio Suisse. La situation a depuis lors évolué: la CTL prend les décisions importantes, et la TRLB sert encore de plate-forme d'information. Ces deux regroupements sont présidés par Urs Brändli.

als

Le marché suisse du lait bio – malgré la tendance baissière constatée de l'autre côté de la frontière – n'a pas à craindre ce genre de mauvaises nouvelles. «Le marché du lait bio est stable», dit Heinz Minder, qui représente au Biomilchpool la Berner Biomilchgenossenschaft, «il ne reste que des surplus saisonniers – même si c'est quand même pendant neuf mois par année. Ces derniers mois, 98 pour-cent du lait bio du Biomilchpool ont été coulés dans le canal bio. C'est une très haute proportion.» Presque trop haute, car si le lait bio est si apprécié qu'il faut aller chercher jusqu'à la dernière goutte, cela peut poser des problèmes logistiques.

La clause du 100 % bio va stabiliser les prix

Nonobstant les signaux négatifs émis par l'Allemagne et le marché conventionnel, Heinz Minder pense que les bons prix actuels pourront être maintenus: «La demande est bonne, nous avons de bons contacts avec les transformateurs, et il n'y a pas de surprises à craindre du côté de la production.» L'été passé, les prix ont atteint un franc dans certaines régions, et le prix moyen des 12 derniers mois est excellent: 81.71 centimes.

La nouvelle clause de l'affouragement 100 % bio devrait contribuer elle aussi à la stabilité du marché et des prix, estime Rolf Lösch, le product manager Lait de Bio

Suisse – même si elle ne provoquera probablement pas la vague de départs brandie comme menace. «Si la quantité de lait bio ne fait pas de trop grands sauts, les prix devraient en effet rester stables», confirme aussi Urs Brändli. Et on peut tabler là-dessus en ce moment car, même lorsque le contingentement sera définitivement aboli, les directives bio ne permettent pas d'énormes augmentations des quantités.

Les producteurs bio ont beaucoup travaillé pour aboutir à cette réjouissante situation, se souvient Brändli. Le passage difficile des années 2002 à 2005 doit nous rappeler qu'il ne faut jamais s'endormir sur ses lauriers quand le soleil brille sur le marché. La Table ronde du lait bio a beaucoup fait ces dernières années pour obtenir cette réussite, dit Brändli qui en est aussi le président. Le centime laitier prélevé en 2005 et en 2006 a permis de développer une tactique de guérilla publicitaire à coups de petites interventions publiques décentralisées pour attirer les consommateurs vers les produits laitiers biologiques. «Nous avons été économes, et il semble bien que l'argent a été utilisé de manière efficace.»

On s'est aussi activé du côté des assortiments des transformateurs, et on leur a proposé des nouveautés, dit le président de la CTL: «Nous avons aujourd'hui en Suisse une superbe palette de produits laitiers biologiques attractifs.» C'est un capital important pour les temps difficiles qui finiront assurément par revenir un jour. En effet: «La «bonne» quantité de lait se situe sur une corde raide très étroite», dit Rolf Lösch, «car il y a très vite trop ou trop peu de lait.»

Replonger dans un autre pool?

Tout bien considéré, la situation n'est donc pas mauvaise pour laisser définitivement le contingentement laitier derrière nous le 1^{er} mai prochain. Cette perspective ne rend pas les gens du lait bio euphoriques, mais elle les laisse plus ou moins de marbre. Le marché du lait bio a en effet déjà appris ces dernières années à identifier et à combattre de nombreux risques et phénomènes qui guettent le marché conventionnel. Par exemple les avantages et les inconvénients du pooling vécus avec le Biomilchpool, et comment cet outil permet de régulariser les quantités de lait et de valoriser ou d'éviter les surplus. En réussissant à maîtriser la quantité de lait sans recourir aux mesures obligatoires générales soutenues par la Confédération, le mouvement bio a bel et bien fourni à l'ensemble du marché du lait un précieux travail de pionner. Rien

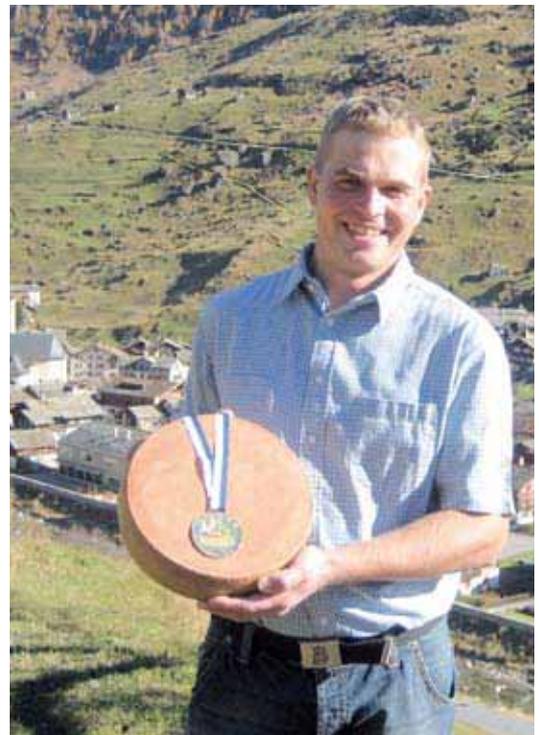


Photo: Bio Grischun

Stefan Bless, le fromager de la fromagerie bio de Vals GR, a gagné de l'or lors des olympiades du fromage.

d'étonnant donc si les organisations du lait bio s'arment pour le moment de «retenue bienveillante» face au pool que PSL veut actuellement mettre en place.

Alfred Schädeli

Le Biomilchpool a un nouveau directeur, Daniel Feldmann

Roberto Mentil a quitté le Biomilchpool



à la fin septembre après trois ans passés à sa tête. Le nouveau directeur engagé à 50 pour-cent est Daniel Feldmann, 41 ans, qui vit avec sa famille à Uesslingen TG.

Après avoir suivi une école hôtelière, ce cuisinier de formation a commencé une carrière dans l'industrie agroalimentaire où il a notamment été responsable des achats pour des entreprises chocolatières et pâtisseries. Outre plusieurs projets internationaux, il a dirigé en dernier le Category Management d'une entreprise de la restauration communautaire. Roberto Mentil a mis fin volontairement à son engagement parce qu'il voulait se réorienter professionnellement. C'est sous sa direction et grâce à un rétablissement économique que le Biomilchpool a réussi à se redresser.

comm.

Les prix des céréales bio s'envolent

Les prix à la production des céréales bio ont augmenté. Ceux des céréales fourragères déjà au printemps puis, plus nettement encore, ceux des céréales panifiables au début septembre. Cette évolution reflète la demande, les prix et les droits de douane qui sont actuellement payés pour les importations.

Les prix des céréales panifiables et fourragères ont été négociés cette année entre les producteurs bio (Commission technique Grandes cultures de Bio Suisse, CTGC), les meuniers et les preneurs de licences de Bio Suisse lors des tables rondes

des prix du 29 mai et du 2 septembre. Les prix à la production des céréales Bourgeon de la récolte 2008 sont plus élevés que ceux de la récolte 2007: en moyenne 3 % pour les céréales fourragères et 10 % pour les céréales panifiables.

Les négociations des prix des céréales bio se sont déroulées cette année entièrement sous le signe de la situation extraordinaire de l'offre et de la demande. La demande de céréales panifiables Bourgeon a augmenté en moyenne de 11 % par rapport à l'année passée: 10 % pour le blé, 15 % pour le seigle et 9 % pour l'épeautre. L'offre de céréales Bourgeon importées était quant à elle restée au même niveau après la fin de la récolte. Cette supériorité de la demande sur l'offre avait provoqué une hausse des prix des importations qui avaient, en incluant les droits de douane calculés après la récolte 2007, atteint le niveau des prix suisses. Au printemps 2008, les meuniers ont même parfois payé des

Prix à la production pour les céréales et des protéagineux Bio Suisse 2008		
Produits	Prix de référence à la production Fr./dt 2008	Prix de référence à la production Fr./dt 2007
Céréales panifiables et alimentaires		
Blé panifiable (classes I et Top réunies en une seule classe)	112.00	104.00
Blé de floconnerie (classes II et III)	102.00	92.00
Seigle	104.00	92.00
Épeautre de type A (non décortiqué)	120.00/124.00	110.00
Avoine alimentaire	75.00	65.00
Céréales fourragères et protéagineux		
Orge	77.50	75.00
Avoine	62.50	60.00
Triticale	77.50	75.00
Blé fourrager	80.00	77.50
Maïs grain	80.00	77.50
Pois protéagineux	85.00	80.00
Féverole	75.00	71.50

Les critères de qualité pour le poids à l'hectolitre, le temps de chute et la charge correspondent aux exigences de swissgranum (cf. www.bioactualites.ch, www.bio-suisse.ch, www.swissgranum.ch).

Nouvelle classe de qualité pour le blé Bourgeon

À partir de 2010, l'agriculture biologique suisse devra cultiver exclusivement des variétés Top et quelques-unes des meilleures variétés de la classe I. Cette décision de la CTGC précise la décision antérieure de n'autoriser plus que les seules variétés Top (cf. bio actualités 7/08).

«Voilà qui élimine pour le blé bio la différenciation entre les variétés de classe Top et de classe I», explique Hansueli Dierauer, conseiller du FiBL et membre de la CTGC. «Il n'y aura donc plus à l'avenir que la classe «Blé panifiable Bourgeon CH», c.-à-d. que nous recommanderons toujours pour l'agriculture biologique les six meilleures variétés issues des deux ans de testage variétal bio d'Agroscope Reckenholz. Ce groupe pourra aussi contenir d'actuelles

variétés de classe I qui n'atteignent peut-être pas tout à fait le nombre de points nécessaires pour passer en classe Top.» Cette nouvelle classe pourra aussi accueillir des obtentions étrangères si elles fournissent une qualité suffisante en agriculture biologique.

Le rendement moyen des blés bio va quelque peu diminuer à cause de la disparition de quelques variétés de classe I, mais de l'autre côté les prix augmentent tout de même de 8.– Fr./dt pour atteindre 112.– Fr./dt. «On ne peut pas tout avoir», affirme Hansueli Dierauer. «Même si nous préférons compenser la quantité perdue par une augmentation des surfaces des cultures biologiques en Suisse.»

als

Statistiques quantitatives Céréales panifiables Bourgeon			
	2006	2007	2008
Blé panifiable suisse	6997	7554	7657
Blé germé	105	782	0
Proportion blé suisse	32%	29%	29%
Total			
blé panifiable	23 409	25 652	26 193
Seigle suisse	711	535	590
Seigle germé	13	155	17
Proportion seigle suisse	38%	24%	23%
Total			
seigle	2 154	2 484	2 515
Épeautre suisse	1567	1503	1853
Épeautre germé	149	14	3
Proportion épeautre suisse	62%	51%	52%
Total			
épeautre	2 216	2 426	2 567

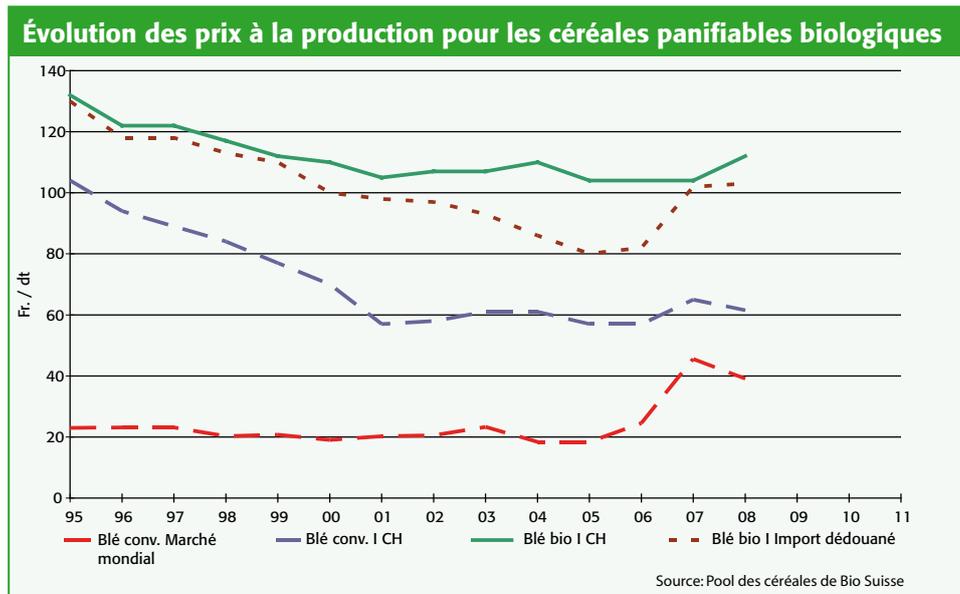
Source: Recensements du Pool des céréales panifiables biologiques auprès des centres collecteurs et des transformateurs. Quantités en tonnes. La quantité transformée au total (c.-à-d. y. c. importations) et la proportion suisse sont calculées pour l'année céréalière; 2008: estimations.

prix plus élevés pour les marchandises importées que pour les céréales suisses.

La CTGC aurait déjà pu profiter l'année passée de cette situation commerciale pour augmenter les prix, mais elle avait misé sur la continuité, et les prix des céréales Bourgeon suisses n'avaient pas été corrigés à la hausse en automne 2007. La récolte 2007 a donc été entièrement commercialisée sur la base des négociations de prix de fin mai 2007.

Cette décision avait été motivée par l'évolution des prix des années précédentes et par les bonnes expériences qui avaient été faites avec des prix réguliers: alors même que la différence de prix entre les céréales biologiques suisses et importées a continuellement augmenté depuis le boum des années nonante, les partenaires commerciaux ont pu être convaincus lors de ces tables rondes que les prix suisses ne devaient pas obligatoirement changer en fonction des fluctuations du marché et que le maintien durable à moyen et à long terme de la production suisse était finalement dans l'intérêt de l'ensemble du marché bio. Conséquence aujourd'hui: augmentations modérées même lorsque les prix s'envolent.

Les prix des importations déterminent les prix suisses; le pool des céréales et les tables rondes des prix créent l'équilibre. L'augmentation de la différence de prix entre les céréales suisses et importées avait provoqué en 2003 des difficultés d'écoulement des céréales biologiques suisses. Les meuniers ne voulaient plus prendre en charge les céréales suisses aux prix convenus, et ils avaient acheté tant et plus de céréales biologiques étrangères moins chères. Ce n'est que la mise sur pied du pool des céréales par Bio Suisse, en 2004



pour les céréales fourragères et en 2005 pour les céréales panifiables, qui avait permis d'établir la base d'une politique des prix claire et adaptée aux conditions suisses. Les décisions du pool obligent les meuniers à reprendre la proportion de céréales biologiques suisses décidée pour l'année et donc à en assurer la commercialisation. La bonne collaboration entre transformateurs, meuniers, importateurs et paysans bio, ces derniers étant représentés par la CTGC, a créé ces dernières années une base solide grâce à laquelle les prix des céréales biologiques suisses ont pu être maintenus à un bon niveau. Les prix bio avaient dû être moins descendus que les prix conventionnels.

Les prix allemands du blé bio, partis d'un niveau assez bas, ont continuellement augmenté depuis la récolte 2006 pour finir par quasiment doubler.

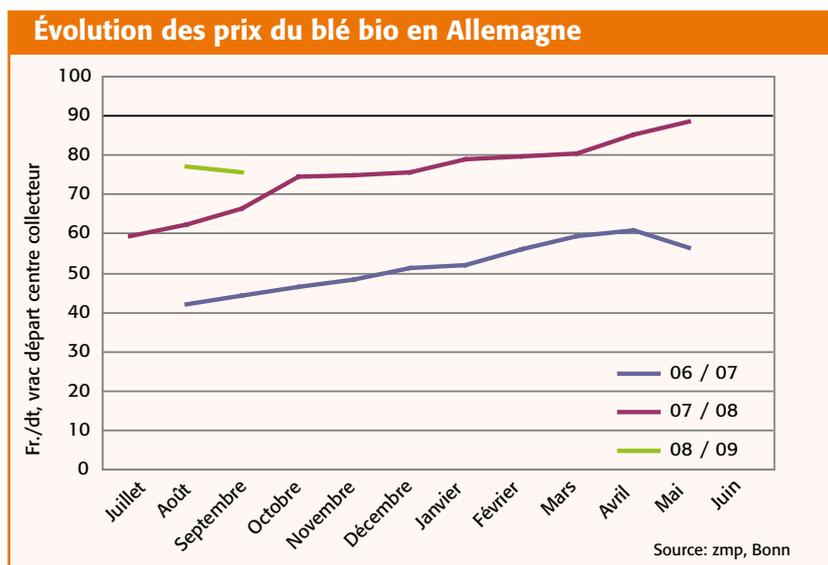
Le cas de l'épeautre

En automne 2007, la communauté d'intérêts pour l'épeautre IG Dinkel avait annoncé pour l'épeautre Bourgeon de la récolte 2008 une augmentation de prix de 5.- Fr./dt par rapport au prix de référence de Bio Suisse. Pour éviter les distorsions de prix entre l'IG Dinkel et les autres distributeurs, la table ronde recommande qu'une prime spéciale de 4.- Fr./dt soit payée aux producteurs pour l'épeautre Bourgeon dont la commercialisation ne passe pas par l'IG Dinkel. ns

Les prix ont donc été réexaminés pour la récolte 2008 en tenant compte de l'évolution du rapport entre l'offre et la demande sur le marché intérieur et extérieur. Les décisions de prix qui ont été prises ont tenu compte de la totalité des plus récentes évolutions. Nous pouvons être satisfaits du résultat.

Le premier octobre 2008, le Département fédéral de l'Économie a baissé de 5,70 Fr./dt les droits de douane pour les céréales panifiables importées. Cette décision a été prise en fonction de l'évolution des prix sur le marché conventionnel des céréales. Si les droits de douane baissent, les prix des céréales biologiques importées baisseront aussi du même montant. Les acteurs du marché partent du principe que cette modification ne change rien aux décisions des prix qui ont été prises pour les céréales panifiables biologiques suisses.

Niklaus Steiner, Biofarm, Directeur du Pool des céréales de Bio Suisse



Le porc bio marche bien

La viande est toujours la lanterne rouge du marché bio. Certains secteurs produisent plus que ce que le marché peut absorber. Si le porc commence à vraiment bien marcher, la viande de veau rouge continue de donner la chair de poule à tout le monde. Bio Suisse a identifié les problèmes et introduit des mesures correctrices, mais rien ne sera possible sans les bouchers et les charcutiers.

Le porc bio se vend bien: en ce moment, les porcs de boucherie et les trop rares goretts bio sont payés à des prix record. Et la volaille Bourgeon est aussi très demandée, mais il y a encore beaucoup à faire dans les autres secteurs du bétail de boucherie: de nombreuses bêtes bio sont encore vendues en conventionnel, et le supplément de prix payé pour le bétail de boucherie vendu avec le Bourgeon ne suffit trop souvent pas à couvrir le surcroît de travail et la baisse de rendement.

Viande de veau: Viser la bonne qualité et le bon moment

Dans le secteur des veaux d'engraissement, rien ne passe si la qualité trépassé: Bell ne valorise tout simplement pas en bio les veaux des classes de qualité A et X, donc ils sont payés selon la taxation usuelle pour la viande conventionnelle. L'absence de différence de prix et les déductions peuvent donc s'additionner pour ce genre de veaux: (1) non seulement pas de prix bio, (2) mais encore déductions pour qualité

déficiente (classe A ou X), et enfin (3) déduction pour viande rouge pouvant aller jusqu'à 3.- Fr./kg PM (poids mort).

Il est préoccupant de voir que, malgré des années d'informations diffusées par les cercles de protection des animaux et les organisations de consommateurs, la viande de veau rouge n'est encore et toujours prise en charge qu'à des prix inférieurs. Encore heureux qu'il n'y ait pas de déduction pour viande rouge pour les veaux des classes C à T! Il est malgré tout clair que

Bio Suisse et Coop misent sur l'engraissement des verrats

Lors de sa recherche d'alternatives à la castration des porcelets pour l'engraissement, le Comité de Bio Suisse s'est prononcé en faveur de l'engraissement des verrats parce que c'est la méthode la plus naturelle et la plus respectueuse des animaux et parce qu'il considère que l'intégrité corporelle des animaux est primordiale. S'il n'en tenait qu'à lui, l'engraissement des verrats serait déjà ancré dans le Cahier des charges. Le dernier mot reviendra bien sûr aux délégués, car ils voteront là-dessus probablement au printemps prochain. Bio Suisse ne veut cependant interdire aucune méthode de castration autorisée par la loi (il s'agit soit de la castration sous narcose par inhalation ou par injection soit de l'immunocastration, une sorte de vaccination) tant que l'engraissement des verrats n'est pas totalement mûr pour la pratique.

Pour son label Naturafarm, la Coop autorise dès maintenant la castration sous narcose par inhalation et l'immunocastration, mais le programme Naturafarm (ligne bleue, non bio) devrait intégrer à moyen ou long terme l'engraissement des verrats. La décision doit être prise d'ici à fin juin 2009.

La Coop considère donc elle aussi que l'engraissement des verrats est la meilleure solution pour la production de viande de porc bio et, souhaitant que les fermes bio s'y mettent rapidement, elle pourrait envisager la mise sur pied d'un programme commun avec Bio Suisse pour aider le concept à décoller.

Pour Christian Waffenschmidt, le directeur des Labels de confiance VIVA de la Coop, il est clair que les consommateurs veulent que la viande bio soit produite le plus naturellement et le plus respectueusement des animaux possible. Les producteurs de Bio

Suisse devraient donc faire course en tête et recourir le plus vite possible à la castration sous narcose ou à l'immunocastration – «et ne pas re-



Christian Waffenschmidt, Directeur des Labels de confiance VIVA de la Coop

vendiquer l'année transitoire», avertit Waffenschmidt, qui, comme le Comité de Bio Suisse, pense que l'engraissement des verrats est à moyen terme la meilleure solution pour l'agriculture biologique. «À court terme on a le choix entre la narcose par inhalation, que les consommateurs considèrent comme la méthode la plus «naturelle», et la vaccination, qui est la solution la plus respectueuse des animaux.» Pour la production bio, la Coop n'a pas de nette préférence entre ces deux méthodes. Même si le Comité de Bio Suisse et la Coop poursuivent le même but en misant sur l'engraissement des verrats, la question du délai de mise en place reste ouverte. Que fera la Coop pour que cela ne reste pas une vision? «Avant «Pro Schwein», nous nous étions déjà engagés dans quelques projets pour la castration sans douleur des porcelets. Il faut aussi développer un «nez électronique» fiable, mais nous sommes limités par les moyens mis à notre disposition», dit Waffenschmidt, qui pourrait envisager la mise sur pied d'un programme commun avec Bio Suisse pour trouver la solution qui permettrait à l'engraissement des verrats de s'établir en bio. jfz



Bio Suisse et la Coop veulent promouvoir l'engraissement des verrats parce qu'elles considèrent que l'intégrité corporelle des animaux est primordiale. Photo: Barbara Früh



Photo: BLE / Thomas Stephan

La viande de porc bio se vend mieux que jamais, mais les exigences augmentent en même temps que les quantités: seule la bonne qualité se vend bien.

les producteurs doivent faire encore plus d'efforts dans le domaine de la qualité de la viande de veau s'ils veulent obtenir une bonne différence de prix – justifiée – par rapport aux labels non bio.

Le Natura-Beef «assez bon»?

Grâce à la bonne qualité de sa viande et à l'arrière-plan sympathiquement naturel des élevages de vaches mères, le natura-Beef marche vraiment très bien à la Coop. La «plus-value» de la production bio est difficile à communiquer dans ce cas, a fait remarquer la Coop lorsqu'une augmentation du supplément de prix pour le Natura-Beef Bio avait été discutée avec Bio Suisse. Actuellement, la Coop paie pour chaque Natura-Beef Bio un supplément de 40 francs par rapport au prix du Natura-Beef conventionnel. Les autres acheteurs font généralement de même. Les calculations faites par le FiBL montrent cependant que le supplément bio devrait atteindre environ 120 francs pour compenser les frais supplémentaires et la diminution de rendement engendrés par l'agriculture biologique. Ces calculations du FiBL tablent sur une baisse de rendement de 10 %, ce qui correspond à peu près à la situation en zone de montagne, mais la différence de rendement peut être un peu plus grande en plaine à cause de l'intensification des cultures.

Vu que la Coop ne peut vendre avec le Bourgeon que le tiers environ des bêtes bio qu'elle achète (6432 bêtes, soit 91 % des Natura-Beef Bio annoncés à l'AS-VNM), elle prétend qu'elle ne pourrait pas

augmenter ce supplément de prix jusqu'à la couverture effective des frais réels. Les perspectives sont tout de même réjouissantes, car la Coop fait des efforts – qui commencent à porter leurs fruits – pour augmenter la proportion de Natura-Beef Bio vendus avec le Bourgeon.

Marchés et prospections

Les statistiques de marketing de l'institut d'études de marché IHA-GFK, qui se basent sur la valeur de la marchandise, permettent d'entrevoir une lueur d'espoir tout à fait générale poindre à l'horizon du marché de la viande bio. En 2007, les ventes de viande bio ont ainsi augmenté de 12 % par rapport à 2006. L'exemple du Natura-Beef et celui du veau montrent cependant qu'il y a encore beaucoup à faire, et des remaniements du personnel ont été décidés par Bio Suisse pour sortir ce secteur de son marasme. Il faut aussi trouver de nouveaux acheteurs et accorder une attention particulière à la restauration et aux magasins bio. Bio Suisse a par exemple engagé dernièrement un nouveau conseiller à la clientèle qui s'occupe justement de ces contacts importants.

De même, l'idée de multiplier les points de vente (cf. bio actualités 5/07), qui avait été menée jusqu'à l'aboutissement du concept, va démarrer cette année à titre de projet pilote pour générer une augmentation des ventes de viande bio. Et nous restons en contact étroit avec nos partenaires commerciaux – pour améliorer les prix et augmenter les ventes...

Hans-Georg Kessler, Bio Suisse

Tout pour bien faire

Coop veut acheter 300 porcs bio par semaine, ce qui place les engraisseurs de porcs devant de nouveaux défis. Quelques points à respecter.

- Seuls des porcelets (gorets) bio peuvent être installés pour l'engraissement (prescription de l'Ordonnance bio).
- Pas de surproduction: Bio Pool AG veut éviter qu'une surproduction saborde le marché comme en 2004/2005. Prière donc d'annoncer tout intérêt pour une extension ou un démarrage de la production de porc bio à Bio Pool AG.
- Prix en négociation: Des négociations de prix sont en cours entre Bio Suisse, Bio Pool et Coop pour que les producteurs puissent réaliser un prix équitable même pendant les périodes où les prix sont bas. Objectif: augmenter le prix minimum, qui est actuellement de 5,50 Fr./kg. Une fois ces négociations terminées, il faudra encore fixer un prix correct pour les producteurs de gorets (porcelets).

Adresses de contact

- **Conseil:** FiBL, tél. 021 619 44 75, courriel maurice.clerc@fibl.org
- **Production contractuelle avec écoulement garanti au prix bio:** Viegut AG, tél. 041 360 69 78, courriel viegut@bluewin.ch; Anicom AG, tél. 058 433 77 77, courriel yvan.meuwly@anicom.ch; ASF, tél. 041 925 82 00, courriel info@asf-sursee.ch
- **Coordination:** Bio Pool AG, tél. 061 387 96 90, courriel bio@bio-pool.ch

Poutze verte pour plus d'écologie

Le renforcement de la conscience écologique et les discussions sur le changement climatique donnent de nouvelles impulsions aux détergents et aux lessives écologiques, mais on ne peut pas parler de boum comme pour l'alimentation biologique. Le bio actualités investigate une fois de plus au-delà des champs et des assiettes.

En Suisse, la question du nettoyage écologique est depuis des décennies étroitement liée à celle de la société stéffisbourgeoise Held AG créée en 1930. Cette petite entreprise suisse de 25 employés a développé et fabriqué toute une palette de lessives et de produits de nettoyage écologiques. Held a aussi investi dans les énergies renouvelables pour sa propre usine, sans oublier l'aspect social: traitement modèle des employés, engagement de jusqu'à trois personnes handicapées... Held a été plusieurs fois nommée pour le prix «Thuner Sozial-Stern».

Débarquement à la Coop

La clientèle écologiste restait cependant trop restreinte et la distribution dans les magasins bio et les drogueries trop étroite pour ces poudres à lessive, produits pour la vaisselle et autres produits pour les vitres. Held AG a donc été vendue en 2003 au leader de la branche, la société Ecover dont le siège est à Malle, en Belgique. Ce

changement a permis de peaufiner les recettes et de profiter du savoir-faire de la maison-mère. Les lessives sont, par exemple, devenues bien plus solubles et nettement plus efficaces.

Alors que les consommateurs n'ont pratiquement pas remarqué le changement, le groupe a déplacé la production à d'autres endroits en Suisse, en Belgique et en France. «Il était pourtant convenu au départ de développer le site de production de Steffisbourg, et la Suisse aurait même dû fabriquer des cosmétiques», raconte Ralph Sager, directeur de Held AG jusqu'en 2006. Au lieu des 25 personnes qui travaillaient à Steffisbourg, le site n'occupe maintenant plus que 13 employés pour la vente, la distribution et la logistique, tandis que le secteur «gros clients» a été vendu à Van Baerle de Münchenstein.

Le nouveau propriétaire a cependant réussi ce que la PME tentait vainement depuis des lustres: le nouveau management a permis à Held d'être présente dans

500 magasins Coop dans toute la Suisse et non plus seulement dans les filiales de la région bernoise. Les ventes de la Coop représentent 30 pour-cent du chiffre d'affaires de la marque Held.

Reremplir reste attractif

Les aspects sociaux de la délocalisation de la fabrication ne sont pas les seuls à susciter la critique: les 765 kilomètres du transport routier qui sont parcourus de Malle à Steffisbourg pour acheminer ces produits qui ne sont distribués qu'en Suisse ne sont pas bien beaux non plus. Le problème se pose surtout pour les produits liquides qui contiennent surtout de l'eau. Johan Synhaeve, le Country Manager d'Ecover, admet ce reproche mais souligne que, globalement, l'écobilan des produits Held est meilleur qu'avant parce qu'un avantage écologique important pour la fabrication contrebalance le problème du transport des produits finis: «Les tonnages que nous fabriquons maintenant nous permettent



de transformer des containers entiers de matières premières», ce qui n'a pas seulement des avantages écologiques, mais aussi un impact favorable sur les prix: «Held n'a plus besoin de vendre ses produits deux fois plus cher que les produits conventionnels.»

On a tout de même fini par réaliser que ces transports à travers l'Europe sont comme une verrue sur le nez. Synhaeve affirme ainsi qu'on réfléchit aux possibilités de préférer toujours davantage le train – et pas seulement en Suisse, mais aussi pour les transports transfrontaliers. Held veut aussi maintenir le remplissage des emballages de produits liquides qui a fortement contribué à l'image écologique du savonnier et à la fidélisation de la clientèle. «Bien que la circulation des bidons soit chère, au lieu de la supprimer nous allons l'optimiser», dit ce Belge de 35 ans.

Held grandit et prend de l'importance, mais le nettoyage écologique reste une niche dans l'assortiment de la Coop: si on additionne Oecoplan et les deux lignes «L'Arbre Vert» et «Frosch», la poutze verte n'a atteint que 3,3 pour-cent en 2007, soit 0,5 pour-cent de plus que l'année précédente. «Même les marques conventionnelles investissent dans l'écologie», fait remarquer Melanie Stettler du secteur lessive, nettoyage et hygiène de la Coop. Les grandes marques ont développé des produits économes en énergie qui sont efficaces à partir de 20 degrés, mais ils ne sont pas forcément basés sur des matières premières écologiques comme l'aimerait la Coop.

Sa grande concurrente Migros suit la voie facile des basses températures avec la lessive «Total Cool Active» disponible depuis le mois de février: efficacité garantie à 20 degrés et avec un tiers de poudre de moins par charge, ce qui permet tout de même une réduction de 42 pour-cent des émissions de CO₂. La Migros renvoie en outre au rôle de pionnier qu'elle avait joué en lançant il y a 20 ans sa ligne écologique Migros Plus, qui mise sur une bonne biodégradabilité et un bon impact général sur l'environnement. Contrairement à la Coop, les produits écologiques de nettoyage ne sont pas du tout un marché de niche pour la Migros: «Les parts de marché de ces lignes de produits sont tout à fait substantielles», dit la porte-parole Monika Weibel, qui ne veut cependant pas citer de chiffres pour des motifs de concurrence.

Ballasts inutiles et douteux

Ralph Sager est quant à lui plutôt réticent face à l'évolution de la poutze écolo. Après

avoir dirigé Held AG pendant six ans il a passé en 2007 à Lactipar SA, à laquelle appartient entre autres la marque «karit» pour les utilisateurs professionnels du secteur de la santé et de l'industrie: «Si le marché bouge aussi peu dans le domaine du nettoyage écologique, c'est surtout parce que les géants comme Procter & Gamble ou Henkel ne font rien.» Sager est convaincu que si les multinationales du nettoyage poussaient des produits écologiques, les petits fournisseurs profiteraient de l'aspiration que cela créerait. L'engagement n'est cependant pas encore au rendez-vous. Au contraire: les produits de nettoyage sont inutilement dilués pour faire baisser les prix – ce qui multiplie les emballages inutiles et les absurdes transports d'eau. Colorants, parfums et conservateurs sont toujours monnaie courante dans les produits de nettoyage, et au lieu de produits compacts on a toujours autant d'imposants cartons de lessives trafiquées pleines de ballasts aussi inutiles que douteux.

Le résultat de la mi-août de la Commission internationale pour la protection des eaux du lac Léman CIPEL est lui aussi plutôt frustrant: sur les 37 produits à vaisselle vendus dans notre pays, il n'y en a que six qui ne contiennent pas de phosphates, un groupe de substances coresponsables de la surfertilisation des eaux et interdites en Suisse depuis 1986 dans les lessives.

Augmenter l'efficacité et baisser les prix

Les consommateurs conscients de leurs responsabilités environnementales sont apparemment plus préoccupés par l'alimentation biologique que par le nettoyage écologique: dans les magasins bio, quatre clients sur cinq achètent des produits bio mais laissent de côté les produits facilement biodégradables.

Ça bouge déjà plus dans le secteur du nettoyage professionnel. La marque «karit» de la société Lactipar est actuellement en train de mettre au point une ligne écologique à base de matières premières renouvelables, sans colorants, conservateurs ni enzymes produits par des OGM, dont le bilan CO₂ sera neutre, qui sera fabriquée sur place et dont les produits seront très facilement biodégradables. Et si les lessives doivent malgré tout contenir de petites quantités de parfums, elles ne contiendront aucun de ces muscs de synthèse qui sont si problématiques.

«Tout l'art du développement de nouveaux produits de nettoyage consiste à

trouver les bons tensides pour l'utilisation visée», explique Sager. Les matières naturelles disponibles ne sont en effet pas aussi variées que celles produites par la pétrochimie. Sans compter qu'il faut arriver à des produits dont l'efficacité et le prix sont aussi proches que possible de ceux de la concurrence conventionnelle.

Jörg Frech, chef des ventes chez Steinfels Cleaning Systems, confirme que la demande augmente aussi dans le secteur professionnel. Cette filiale de la Coop a ainsi lancé il y a huit ans la ligne «Maya» destinée à ses gros clients. Cet assortiment est actuellement le leader suisse du nettoyage écologique dans le secteur professionnel, et son chiffre d'affaires augmente chaque année. Comme Frech, Sager confirme lui aussi un atout qui parle en faveur des produits écologiques dans les hôpitaux, les homes et autres institutions: «Les entreprises qui veulent obtenir une certification environnementale doivent continuellement s'améliorer du point de vue écologique, et les produits écologiques de nettoyage offrent la possibilité de le faire sans grands chambardements.»

Pieter Poldervaart

Pour en savoir plus:
www.held-clean.ch
www.ecovertv.com

IMPRESSUM

bioactualités



17^{ème} année

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

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

Abonnements annuels 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@fi-bl.org

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins

Maquette Claudia Kirchgraber

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick

Publicité Erika Bayer, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 00, Fax +41 (0)62 865 72 73, courriel erika.bayer@fi-bl.org

Suisse-UE: Les échanges changent

«C'est parti pour le libre-échange... sûrement en octobre ou en novembre», peut-on entendre çà et là. Ce n'est pas complètement faux, mais vu que les mots-clés globalisation, OMC et Doha reviennent sans cesse alors qu'ils n'ont rien à voir dans ce contexte, le bio actualités a voulu faire brièvement le point sur ce qui s'agite et sur ce dont il s'agit.

Il ne s'agit ni de l'OMC ni du cycle de Doha, donc il ne s'agit ni de globalisation ni d'une libéralisation des marchés internationaux... et même pas de sacrifier l'agriculture sur l'autel de l'industrie suisse et de son accès au marché européen.

Il s'agit plutôt d'une européanisation du secteur agro-alimentaire: le Conseil fédéral a décidé le 13 mars 2008 d'ouvrir des négociations avec l'UE en vue d'un accord de libre-échange et d'un accord sur la santé. Le but de l'accord agricole est le démantèlement mutuel des entraves au commerce, c.-à-d. avant tout des droits de douane, des contingents et des contrôles douaniers.

Pression sur le revenu agricole

Le Conseil fédéral part de l'idée que le revenu agricole des producteurs suisses baisserait d'un tiers en cinq ans pour passer de 2,4 à 1,6 milliards de francs. Pour adoucir cette perte de revenu, le Conseil fédéral veut injecter chaque année 400 millions de francs prélevés sur les droits de douane.

On compte aussi sur un rapprochement des prix des denrées alimentaires en Suisse au niveau de l'UE, ce qui augmenterait le pouvoir d'achat des consommateurs suisses, ce qui à son tour doperait la croissance: le produits intérieur brut devrait augmenter durablement de 0,5 pour-cent, c.-à-d. environ deux milliards de francs.

Malgré les entraves au commerce et les prix plus élevés, l'agriculture suisse et les fabricants suisses de denrées ali-

mentaires ont eu ces dernières années du succès sur le marché de l'UE. Entre 2003 et 2007, les exportations vers l'UE de marchandises agricoles et de denrées alimentaires suisses ont augmenté de 16,5 pour-cent pour atteindre maintenant 4,6 milliards de francs, soit 71 pour-cent du total des exportations suisses de ce secteur. À l'inverse, les importations en Suisse de marchandises agricoles et de denrées alimentaires de l'UE ont augmenté moins fortement – de 6,5 pour-cent seulement.

Les partisans du libre-échange agricole avec l'UE espèrent que cette dynamique sera une chance pour les spécialités et les produits suisses de qualité et chers – notamment les produits bio – sur le marché de l'UE.

Échéancier et casse-tête

Les négociations commenceront dans quelques semaines et devraient s'étaler sur toute l'année 2009. Deux ans de délai interne d'application sont ensuite prévus pour les deux parties, donc un éventuel accord ne pourra en tout cas pas entrer en vigueur avant début 2012, après quoi il y aura encore un délai transitoire de trois à cinq ans pour le démantèlement progressif du protectionnisme douanier.

Les questions de déclaration et de désignation des produits devraient figurer parmi les casse-têtes de ces futures négociations, surtout pour les OGM, les allergènes, les pays d'origine ou les normes de protection des animaux – qu'on pense seulement aux œufs de poules en batteries.

À long terme, la Suisse ne pourrait en pratique pas se permettre de ne pas entrer en matière du tout, d'autant plus que l'échec du cycle de Doha n'est certainement que provisoire. La plupart des experts s'attendent donc à ce que l'ouverture des marchés devienne inéluctable, et le Conseil fédéral considère le libre-échange agricole avec l'UE comme une possibilité de préparer l'agriculture suisse aux défis du 21^{ème} siècle.

Markus Bär

COMMENTAIRE

La classe, pas la masse: une ouverture subordonnée à la qualité

«En soutenant avec force le projet de libre-échange avec l'Europe, Bio Suisse a choisi le camp des artisans de la déconstruction de la société. [...] nous nous désolidarisons de la politique néolibérale de Bio Suisse.» Tels sont les mots de Willy Cretegny, président de Bio Genève, dans sa lettre de lecteur parue dans le bio actualités 6/08, p. 19.

Bio Suisse ne soutient pas avec force



le projet de libre-échange avec l'UE, et elle ne suit pas une politique néolibérale, mais c'est clair pour elle que l'isolement n'est pas une bonne stratégie!

Voilà pourquoi nous

disons oui aux négociations et oui à une ouverture bien équilibrée.

Il faut cependant – c'est là notre «oui, mais» – que la Suisse se dote d'une «stratégie de qualité agricole suisse» unique, spécifique et ininterchangeable. Il faut en effet produire des denrées saines, goûteuses, écologiques, sans OGM et respectueuses des animaux si on veut s'en sortir chez nous et à l'étranger.

Nous refusons par contre catégoriquement toute stratégie misant sur les prix bas et la production de masse. En aucun cas ce que nous avons atteint en matière de protection de l'environnement et des animaux ou de sécurité et de déclaration des produits ne doit être remis en question. Nous ne voulons ni une accélération de la mutation structurelle ni des réformes qui auraient pour but de se débarrasser de l'agriculture. Nous voulons une agriculture vivante et diversifiée qui fournit les revenus nécessaires grâce à des produits de haut niveau. Nous savons et pouvons beaucoup, et cette conscience doit continuer de marquer notre agriculture.

Voilà pourquoi je crois qu'une ouverture bien équilibrée peut être une chance – malgré toutes les difficultés qui ne manqueront pas de se présenter et qu'il faudra résoudre.

Regina Fuhrer

Regina Fuhrer, Présidente de Bio Suisse

Qui est pour, qui est contre?

L'Union Suisse des Paysans s'est prononcée contre les négociations pour un accord de libre-échange avec l'UE parce qu'elle pense que les pertes économiques ne pourront pas être supportées par les familles paysannes.

On trouve parmi les partisans des négociations plusieurs organisations de consommateurs, mais aussi l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Vache mère Suisse, Suisseporcs, Fromarte, Swisscofel, IP Suisse et Bio Suisse. Et avec Migros, Coop, Bell, Nestlé, Hiestand, Hug, Traitafina et Crema, la crème des fabricants de denrées alimentaires.

Des lauriers pour Urs Niggli

Bioterra a rendu hommage à Urs Niggli, le directeur du FiBL, en lui décernant le Prix Bio qu'elle attribue pour récompenser des réalisations particulières en faveur de l'agriculture biologique. C'est Andrea Hämmerle, conseiller national grison et président du jury du Prix Bio, qui a prononcé le panégyrique de l'«accélérateur de particules biologiques» Urs Niggli.

Bioterra a décerné le 10 septembre son Prix Bio au directeur du FiBL Urs Niggli pour les services qu'il a rendus à l'agriculture biologique. Le moment de la remise du prix coïncidait à quelques minutes près avec le lancement du nouvel accélérateur de particules du Cern qui est sensé faire avancer la recherche sur la création du monde. «Urs Niggli est lui aussi une sorte d'accélérateur de particules, du moins pour le monde bio», a ainsi pu dire Markus Neubauer. L'accélérateur souterrain du Cern a depuis lors dû être arrêté pour plusieurs mois tandis que notre fringant quinquagénaire conserve toutes ses capacités et continue d'accélérer «plein pot» les particules de l'univers bio. Bioterra, qui est l'une des organisations fondatrices de Bio Suisse, possède une structure d'affiliation particulière. Depuis sa fusion au printemps passé avec l'association NaturGarten et celle des horticulteurs biologiques suisses, cette organisation pionnière fondée en 1947 compte maintenant 70 agriculteurs, 50 paysagistes, 50 horticulteurs bio et près de 1200 membres individuels dont beaucoup ont un jardin. L'organisation comporte 28 groupes régionaux très autonomes dans leurs activités. Bioterra considère le Prix Bio, qu'elle a décerné cette année pour la troisième fois, comme un outil pour atteindre ses buts.

«Ceux qui connaissent le mieux et apprécient le plus les avantages de l'agriculture biologique sont ceux qui se sont déjà occupés de l'agriculture qui voit son salut dans la chimie», a dit le conseiller national Andrea Hämmerle dans son panégyrique - et Urs Niggli connaît cette agriculture-là à fond. Jeune agronome, n'avait-il pas été enchanté par l'utilisation d'herbicides dans les prairies et les pâturages? À la station de recherches de Wädenswil, il fut ensuite responsable du testage et de l'homologation des herbicides en arboriculture, en viticulture, en maraîchage et en horticulture. «Un bon scientifique est celui qui sait se montrer curieux pour d'autres orientations de recherche», poursuivit Hämmerle. Urs Niggli l'a fait, lui que la PI avait mis en contact avec des paysans bio convaincus et



Le lauréat Urs Niggli: «Mon travail est toujours plus passionnant!»

avec l'agriculture biologique, «l'alternative radicale» - l'exploration et la promotion de l'agriculture bio devinrent alors la vocation même d'Urs Niggli.

Il a repris en 1989 un FiBL secoué par les crises financières et personnelles qui comptait à peine 30 collaborateurs. Ce nombre est passé depuis lors à 130, à quoi se rajoutent encore les 80 postes de travail de bio.inspecta. Niggli a positionné et résauté le FiBL sur le plan international et en a fait l'institut suisse qui a le plus de succès dans la recherche agricole de l'UE. Le FiBL collabore étroitement avec la FAO et d'autres organisations de l'ONU. «Tout cet internationalisme ne lui a jamais fait perdre de vue l'importance du lien avec le sol», a souligné Hämmerle. Ses partenaires principaux sont les productrices et producteurs bio, auxquels le FiBL propose une très vaste offre de conseils et de formations.

«Dans le Millenium Ecosystem Assessment, un rapport publié en 2005 par des centaines d'experts sur mandat de l'ONU et de la Banque mondiale, on voit clairement que l'humanité, dans sa faim sans fin de denrées alimentaires, de matières fibreuses et de plantes énergétiques, scie

littéralement la branche sur laquelle elle est assise», a fait remarquer Niggli lors de son allocution. Des ressources vitales comme les sols fertiles, l'eau potable, la biodiversité, la diversité génétique, les insectes pollinisateurs ou encore les beaux paysages qui permettent de se détendre, sont selon ce rapport déjà détruites à 60 pour-cent. Une nouvelle agriculture et une recherche totalement réorientée ont été exigées.

«Le monde ne sera pourtant pas encore bio dans 20 ans - peut-être la Suisse parce qu'elle pourrait y trouver son compte en misant sur une nouvelle stratégie de qualité et de plus-value», a conclu Niggli. Les concepts de l'agriculture biologique pourraient cependant inspirer le monde entier pour développer des solutions durables pour l'avenir. «C'est pourquoi je suis convaincu que mon travail continuera de devenir toujours plus passionnant!»

Le prix de 10 000 francs aurait normalement dû lui être versé personnellement, mais Urs Niggli s'est contenté des lauriers et a donné le chèque à la comptabilité du FiBL. «Finalement, sans le FiBL je n'aurais jamais gagné ce prix!» a-t-il expliqué en souriant.

Alfred Schädeli

Photo: bioterra

Un portail client pour diminuer le gaspillage de papier

Le contrôle des fournisseurs est un casse-tête pour toute entreprise bio. Pour simplifier cette tâche très importante et en augmenter la transparence, bio.inspecta a créé un nouveau «portail client» qui doit en outre notamment permettre de diminuer considérablement le nombre de photocopies de certificats Bourgeon.

La certification est aujourd'hui affaire de «cloisonnement», dit Ueli Steiner, le directeur de bio.inspecta. Notamment pour des raisons de protection des données, les données sur les entreprises bio sont traitées avec la plus grande retenue. Les tiers intéressés, comme par exemple les transformateurs et les distributeurs, ont beaucoup de peine à trouver les informations dont ils ont besoin. «À commencer par les certificats de leurs fournisseurs», explique Ueli Steiner.

Cela change enfin. Depuis octobre en effet, l'organisme de certification bio.inspecta propose à ses clients et à ses partenaires un nouveau portail internet protégé par mot de passe auquel Bio Test Agro (BTA) va également se relier. Les abonnés à ce service profiteront donc de données en permanence actuelles, car chaque utilisateur du portail client sera automatiquement averti par courriel de tout changement de statut de n'importe lequel de ses fournisseurs. «L'information ainsi transmise se limite à avertir que quelque chose a changé à ce statut», précise Ueli Steiner.

Les détails ne peuvent être trouvés que sur le portail protégé par mot de passe. «Les transformateurs et les distributeurs doivent savoir ce qui se passe chez leurs fournisseurs», fait-il encore remarquer.

Chaque utilisateur crée lui-même la liste de ses fournisseurs dans le portail client. Par exemple, un fabricant de produits laitiers peut sélectionner ses fournisseurs de lait dans la liste de tous les producteurs de lait certifiés pour les ajouter à sa liste personnelle de fournisseurs. Un marchand de bétail bio procédera de la même manière avec ses fournisseurs de bétail. Si un fournisseur disparaît, il l'enlève de sa liste. «L'utilisateur tient lui-même ses listes à jour», explique Ueli Steiner. Malgré la transparence du système, il ne remet pas en question la protection des données. Les utilisateurs doivent s'engager à utiliser les informations seulement pour leurs affaires internes.



Photo: zVg

Le portail client apporte une transparence supplémentaire qui simplifie l'assurance-qualité du marché bio. Cet enrichissement exige cependant que les organismes de certification travaillent avec une grande exactitude.

«Ce portail client nous permet de répondre à un souhait de nos clients», dit Niklaus Wynistorf, le directeur de BTA. Le besoin de sécurité est immense chez les transformateurs et les distributeurs. Il s'agit de saisir la chance offerte par cette situation où deux organismes de certification couvrent quasiment le 100 pour-cent des entreprises bio. «Ce portail client ne serait pas une bonne solution si les 1200 producteurs certifiés par BTA en étaient absents», dit Niklaus Wynistorf.

«Il est important pour nous que tous nos fournisseurs remplissent les conditions», dit Franziska Schärer, la responsable de l'assurance-qualité de la coopérative Biofarm de Kleindietwil. Pouvoir gérer et contrôler ses fournisseurs en quelques clics de souris sera certainement très utile, et elle va commencer par tester une fois ce portail client. Le problème le plus fréquent est celui des nouvelles parcelles en reconversion qui se rajoutent à une ferme déjà certifiée bio. La possibilité de recevoir aussi les nouvelles annonces de surfaces en reconversion serait donc un grand plus. «Même les petits changements sont

importants», souligne Franziska Schärer.

Peter Rutz du Biomilchpool achète le lait bio de 800 fermes pour le revendre à des laiteries et à des fromageries. «Je serais heureux qu'il y ait un portail clients», concède-t-il. Peter Rutz a l'habitude de chercher et de gérer ses informations et données sur Internet. Le plus grand

Encore plus de transparence

Le portail client de bio.inspecta et de BTA veille à la transparence de toute la filière bio qui mène des producteurs aux magasins. Les informations des deux organismes de certification sur leurs clients, les requêtes détaillées de certificats et la gestion des fournisseurs en sont les éléments centraux.

Le portail client ne se contente pas de simplifier le travail de ses utilisateurs et utilisatrices, il améliore aussi la sécurité et la confiance que les consommateurs accordent aux produits bio. Ce service n'est pas totalement gratuit, et les droits d'utilisation sont calculés en fonction du nombre de modules utilisés. uf

avantage du portail client sera d'après lui l'annonce automatique des changements. «J'espère que ce sera réellement le cas», remarque-t-il avec un reste de scepticisme.

«Si nous n'avions que des clients sérieux, les contrôles ne seraient pas nécessaires», fait observer Peter Rytz du Mühle Rytz AG de Biberen BE. Plus d'une centaine de paysannes et de paysans bio lui livrent leurs céréales. La surveillance des certificats lui donne beaucoup de travail. «On y passe très vite une journée entière!» Pour lui aussi, le grand avantage de cette solution sera la liste personnelle des fournisseurs. «Je testerai si ça en vaut la peine ou pas», affirme Peter Rytz, qui trouve que l'idée et le principe de ce portail client sont bons.

«Si l'accès à ce portail internet est payant, il faut au moins qu'il permette d'économiser du temps», dit Maya Lehmann, une collaboratrice de Lindmühle AG de Birmenstorf AG. «Le système doit être rapide et simple à utiliser.» Elle est impatiente de voir comment ça fonctionne. La transparence supplémentaire sera sans aucun doute un grand avantage, mais Maya Lehmann n'achètera pas cette prestation les yeux fermés: «Je veux pouvoir tester le portail client avant de prendre un abonnement.»

Le portail client internet exige une révolution de pensée dans le domaine de l'assurance-qualité: finie la fastidieuse recherche des données de ses fournisseurs. «Cela permettra notamment de simplifier les inspections», dit Ueli Steiner, le directeur de bio.inspecta. Chaque utilisateur du portail client administre ses propres listes de fournisseurs automatiquement comparées à la liste générale des fournisseurs réellement autorisés. «Il n'y a donc plus besoin de présenter les certificats de ses fournisseurs.»

Ueli Frei

«Aucune donnée confidentielle ne sera publiée»

Ueli Steiner, paysan bio et directeur de bio.inspecta, est le «père spirituel» du portail client. Le bio actualités a voulu savoir de sa bouche à qui ce système apportera quoi.

bio actualités: Ueli Steiner, tu as créé une base de données clientèle qui fournit une bien meilleure vue d'ensemble sur la certification des entreprises bio que ce qu'on avait jusqu'à maintenant. À qui ce portail sera-t-il utile?

Ueli Steiner: Nous répondons là à un souhait de nos clients, surtout des entreprises agroalimentaires et commerciales. Cela va nous permettre d'améliorer encore la sécurité et la transparence de l'ensemble de la filière commerciale, ce que je considère comme étant une de nos tâches. Aujourd'hui, les acteurs commerciaux veulent être informés en permanence du statut de leurs fournisseurs, c.-à-d. savoir à tout moment s'ils remplissent ou non les critères pour tel ou tel label ou pour la certification. Nous pouvons maintenant satisfaire cette exigence à tous les niveaux, ce qui représente un nouveau service important qui allègera nettement l'assurance-qualité interne des entreprises. Le portail comporte cependant aussi des avantages pour les entreprises agricoles, car elles devront photocopier et envoyer de moins en moins de certificats.

Comment la clientèle accueille-t-elle ce portail?

Il est généralement très bien accueilli. Notre initiative a suscité des réactions positives dans toute l'Europe. En Autriche, les premières entreprises du secteur laitier travaillent déjà efficacement avec le nouveau système.

Bio Test Agro (BTA) va se joindre à ce portail, est-ce que bio.inspecta ne lui offre pas ce faisant tout son know-how sur un plateau d'argent?

Pour que ce portail puisse développer tout son potentiel, il est important que les certificats et le statut de toutes les entreprises bio de Suisse y soient disponibles. Notre collaboration avec BTA est surtout un service à la clientèle. Il est à mon avis grand temps de rassembler tous les certificats du «bio de base» et des labels, car cela simplifiera énormément l'information de nos clients. Et je compte fermement sur le fait qu'à l'avenir d'autres sociétés se joindront

elles aussi à ce portail.

Avec ce portail client, bio.inspecta et BTA permettent aussi d'accéder à des données confidentielles. Comment cela est-il compatible avec la protection des données?

Nous publions déjà les certificats de nos clients sur internet – ce qui nous permet de satisfaire à une exigence du Service d'accréditation suisse (SAS). Cela fait très longtemps que nous devons publier les adresses des clients et leur liste des produits certifiés. Ce qui est nouveau, ce sont les fonctions qui permettent de garantir une information active en cas de changement et qui permettent le réseautage de groupes définis de partenaires commerciaux. La protection des données est garantie malgré le haut degré de transparence fourni par le système – sinon nous n'aurions jamais l'autorisation de mettre un tel portail en ligne: aucune donnée confidentielle ne sera publiée.

Interview: Ueli Frei



Photo: zVg

Ueli Steiner, directeur de bio.inspecta: «Notre initiative a suscité des réactions positives dans toute l'Europe.»

«Bio Suisse a encore beaucoup de pain sur la planche»

L'assurance-qualité du Bourgeon garantit sécurité, fiabilité et continuité. En plus de ces valeurs «conservatrices», Bio Suisse s'occupe maintenant aussi beaucoup du développement de nouveaux produits. Et une grande révision du Cahier des charges sera mise en chantier l'année prochaine. Hans Ramseier, responsable du département de la garantie et du développement de la qualité et membre de la Direction, explique à quelles tâches supplémentaires Bio Suisse veut s'atteler.

bio actualités: *L'assortiment des produits Bourgeon est toujours plus vaste, particulièrement en ce qui concerne les produits transformés. Est-ce que Bio Suisse doit vraiment suivre toutes les modes?*

Hans Ramseier: Le secteur des denrées alimentaire évolue sans cesse – et Bio Suisse ne peut pas s'y soustraire. Nous ne voulons pas suivre aveuglément n'importe quelle tendance, mais comme nous devons, nous aussi, continuer de nous développer, nous misons davantage sur le développement de nouveaux produits. Nous voulons montrer quels procédés et quelles nouvelles méthodes de transformation permettent de fabriquer des produits Bourgeon novateurs.

«Nous ne suivons pas aveuglément n'importe quelle tendance, mais nous aussi nous devons continuer de nous développer.»

Les directives pour la transformation sont-elles ou vont-elles donc être assouplies?

Non, mais il y a de nombreux produits que nos directives actuelles permettraient de fabriquer et qui n'existent pas encore en qualité Bourgeon. Nous étudions donc avec quelles méthodes et denrées tel ou tel produit pourrait être élaboré. Un exemple: Il y a des années, nous avons rejeté la demande d'un fabricant de thé froid parce que sa recette contenait des arômes et des colorants artificiels. Plus personne ne parla de thé froid Bourgeon pendant des années. Et voilà que de très bons thés froids et d'autres boissons estivales Bourgeon ont été lancées cet été (cf. Bio Suisse 5/08, p. 4–7). Pourquoi? Parce qu'on a expliqué aux fabricants comment on peut faire de bons thés froids sans arômes ni colorants artificiels. Les informations de ce genre doivent à l'avenir être accessibles à d'autres fabricants, sans oublier les transformateurs fermiers.

«Il y a de nombreux produits que nos directives actuelles permettraient de fabriquer et qui n'existent pas encore en qualité Bourgeon.»

Et qu'en est-il de la qualité? Ne fait-on pas toujours plus de compromis dans ce domaine?

La sécurité et la fiabilité des produits Bourgeon ne souffrent certainement pas du lancement de nouveaux produits. D'ailleurs, je ne peux ni ne veux accepter aucun compromis dans ce domaine.

Bio Suisse a auprès de ses preneurs de licences la réputation d'être stricte, voire même obstinée – bref, de manquer de flexibilité. La démarche de soutien au développement de nouveaux produits est-elle une réaction à ces reproches?

Nous sommes stricts et nous le resterons. Nous exigeons beaucoup des transformateurs, nous en sommes bien conscients. En contrepartie, nous leur montrons des alternatives, nous expliquons les possibilités et les avantages de la production Bourgeon. Plusieurs secteurs recèlent encore d'immenses potentiels pour les produits Bourgeon.

Par exemple?

Chocolat et autres sucreries: Il n'y a qu'un assortiment de base avec le Bourgeon – de nombreuses spécialités manquent encore. C'est dommage. Il y a aussi encore beaucoup de possibilités dans les produits au chanvre (snacks, pâtes, huile, etc.) ou dans les spécialités charcutières régionales.

Dans une entreprise, l'assurance-qualité et le marketing poursuivent de prime abord des objectifs différents. J'exagère: ici assurance-qualité posée et inflexible, là-bas innovation agitée et développement de pro-

duits éphémères. Comment Bio Suisse agit-elle dans ce champ de tensions?

Pour moi, l'assurance-qualité et le marketing sont indissociables. L'un ne va pas sans l'autre et ils se conditionnent mutuellement. L'assurance-qualité dépend de la vente des produits, et le marketing ne peut vendre que les produits auxquels les consommateurs font confiance et dont ils connaissent la fiabilité. Il est par contre parfaitement clair pour nous que nous devons accorder à l'assurance-qualité la même attention lorsque le marché boume – comme maintenant – que d'habitude.

L'assurance-qualité aimerait cependant se développer aussi en profondeur. Que faut-il comprendre par là?

La durabilité est un élément central du nouveau Concept directeur dont Bio Suisse va se doter prochainement. Nous lui donnons une portée générale en parlant de durabilité écologique, sociale et économique. Nous sommes sur la bonne voie, mais il y a encore beaucoup de pain sur la planche dans ce domaine.

«Je ne peux ni ne veux accepter aucun compromis dans ce domaine.»

Et quelles sont les tâches les plus urgentes?

Nous n'avons pas encore une approche durable de la consommation d'énergie. Nous interdisons le chauffage hivernal des serres et les transports aériens, ce qui exclut déjà les gaspillages les plus insensés, mais ce n'est qu'un début. Notre but est de promouvoir les énergies durables dans la transformation agro-alimentaire.

Et que doit-on comprendre par durabilité économique?

Nous voulons établir des relations commerciales équitables entre les familles paysannes et leurs acheteurs. Nous devons trouver les moyens et les voies pour



Photo: Thomas Alfeldi

Hans Ramseier, un spécialiste en sciences naturelles de l'environnement qui a maintenant 40 ans et qui travaille depuis 10 ans à Bio Suisse, est depuis le mois de mars son nouveau responsable de l'assurance-qualité.

y arriver. Par exemple en instaurant des relations commerciales directes et transparentes aussi bien pour les producteurs que pour les acheteurs, ce qui leur donnerait des responsabilités à tous les deux. C'est un gros morceau. On y travaille, et dans un an ou deux on sera nettement plus loin que maintenant.

Venons-en maintenant à la durabilité écologique.

Un vaste domaine! Les principaux mots-clés sont l'utilisation de l'eau, le ménage des ressources naturelles, la biodiversité. Nous ne voulons pas édicter de nouvelles directives mais atteindre nos objectifs par la promotion de méthodes et de comportements durables.

«Nous exigeons beaucoup des transformateurs, nous en sommes bien conscients.»

Reste la durabilité sociale.

Nous avons déjà bien travaillé en introduisant les normes sociales. Nous pouvons garantir que les employés des fermes Bourgeon ne sont pas exploités. Il y a malgré tout encore d'autres possibilités là aussi. De nombreuses fermes Bourgeon offrent des places de travail protégées – cela aussi pourrait être compté au bénéfice du «budget de durabilité» d'une entreprise. Il y a des idées, par exemple un système de points qui servirait à l'auto-évaluation,

mais aussi à mieux faire connaître ces efforts.

Beaucoup de travail conceptuel et de développement donc pour Bio Suisse ces prochaines années, mais qu'en est-il au quotidien?

La confiance et la crédibilité sont le plus grand capital du Bourgeon. Nous offrons ce que la clientèle attend de nous. Cela nécessite un «effort de base», les contrôles. Nous vérifions les contrôles et la certification effectués en Suisse et à l'étranger, nous auditons les organismes de certification. Cela signifie que nous regardons que tous les organismes de contrôle et de certification travaillent selon les mêmes conditions et critères. Nous vérifions produits et demandes – chaque produit Bourgeon doit correspondre à nos idées et à notre Cahier des charges – depuis la production agricole dans les régions du monde les plus diverses jusqu'à l'emballage des produits finis. Nous ne faisons là aucun compromis. S'y rajoute encore le conseil pour les preneurs de licences et les producteurs.

Les directives sont toujours un sujet brûlant, surtout chez les productrices et les producteurs: trop nombreuses, trop complexes, trop peu compréhensibles, dit la critique.

Là aussi un changement est en vue: Nous prévoyons pour l'année prochaine une grande révision des directives. Forme,

concept, structure, clarté, tout doit être vérifié. Je peux m'imaginer qu'il y aura deux versions: une légère et facile à comprendre pour les producteurs et les preneurs de licences, et une détaillée pour les organismes de contrôle et de certification.

«La durabilité économique repose sur des relations commerciales équitables entre les familles paysannes et leurs acheteurs.»

Les produits et les méthodes de transformation ne sont donc pas les seuls à changer, car le secteur des denrées alimentaires doit aussi réfléchir à de nouveaux risques.

Un des risques dont on ne sait pas encore grand-chose est celui des nanotechnologies. Nous sommes en train de rédiger un document de principe. Nous voulons savoir ce que cela réserve à l'agriculture biologique. Les OGM et les résidus nous occupent cependant toujours et encore: il y a tellement de substances indésirables dans la fabrication des denrées alimentaires! Et la remise en question autocritique fait aussi partie de notre travail: quelle doit être, en agriculture biologique, notre attitude face aux antibiotiques et aux médicaments? et aux vaccinations? et aux aspects écologiques des emballages? – le travail ne risque pas de nous manquer de sitôt!

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli,
Bio Suisse

L'AD se penche sur de nouveaux outils de gestion

Ceux qui détiennent le pouvoir décisionnel de Bio Suisse se réuniront en Assemblée des délégués (AD) le 12 novembre au théâtre municipal d'Olten. Les documents préparatoires définitifs ont été envoyés aux délégués des paysans et paysannes bio vers la mi-octobre. Le tableau ci-dessous présente une vue d'ensemble des points de l'ordre du jour. Le nouveau Concept directeur de Bio Suisse est au centre de cette AD.

«Nous sommes conscients de notre responsabilité envers la nature et à l'égard des hommes et des femmes qui travaillent avec elle», dit la première phrase du nouveau Concept directeur. Le reste de la 1^{ère} page résume les principes des agriculteurs-trices et des horticulteurs-trices qui travaillent avec le Bourgeon, tandis que la 2^{ème} page présente la vision, les valeurs et la conscience de soi de la Fédération.

Parallèlement au Concept directeur, le Comité soumet aussi aux délégués un deuxième outil de gestion, les Lignes directrices pour la Politique de la Fédération, un document qui approfondit les trois questions auxquelles répond le Concept directeur: (1) ce que nous voulons, (2) comment

nous travaillons, et (3) ce que nous sommes. Les mêmes questions serviront ensuite de fil rouge à la rédaction de la Politique de la Fédération par le Comité.

Le nouveau Concept directeur implique une modification des statuts: les organisations membres de Bio Suisse doivent maintenant expressément pouvoir accepter l'affiliation des fermes bio fédérales. Actuellement ce n'est possible que pour les fermes Bourgeon. La Fédération représentera donc désormais l'ensemble des producteurs bio tout en démarquant le Bourgeon du «bio de base» garanti par l'État, ayant ainsi pour ainsi dire le beurre et l'argent du beurre.

Le Concept directeur résume en deux brèves pages seulement ce que Bio Suisse trouve important et quels principes la guident. Il s'agira notamment d'améliorer l'identification des organisations membres et des membres eux-mêmes avec les buts communs. La Politique de la Fédération devra fournir des instructions stratégiques au secrétariat et aux commissions et déterminer les tâches des départements stratégiques comme le marketing, la gestion des ressources et la communication.

Le Comité remercie vivement le Groupe de projet chargé d'élaborer ce Concept directeur, mais aussi le secrétariat, pour l'immense travail qu'ils ont consenti ces deux dernières années. Des remerciements particuliers vont aux participants de la Conférence sur l'Avenir de mars 2007, aux personnes qui ont suivi le processus en participant au forum internet, aux président-e-s des organisations membres et des commissions qui ont en plus participé à plusieurs ateliers de développement du Concept directeur, et enfin à la société Nonprocons pour son accompagnement professionnel de tout le processus. La réalisation des priorités et des objectifs de ce nouveau Concept directeur guidera notre travail ces prochaines années.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Le nouveau Concept directeur et les annexes de l'envoi préparatoire de l'AD peuvent être consultés sur www.bio-suisse.ch > Documentation > Info fédération > Assemblée des délégués. Prière d'adresser vos questions et suggestions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 385 96 23, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Ce que nous voulons faire ensemble

Voici la formulation de la Vision qui sous-tend l'ensemble du nouveau Concept directeur: Nous occupons un espace vital agricole paysan et durable pour les hommes, les animaux, les plantes et l'environnement. La «Suisse, Pays Bio» est centrée sur une agriculture globale, viable de génération en génération et qui produit des denrées authentiques et saines qui offrent saveurs et plaisirs aux consommateurs.

CV

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse du 12 novembre 2008		
1	Points statutaires	
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 23 avril 2008
1.3	Planification annuelle 2009	Le Comité présente les principaux points de la planification pour l'année 2009.
1.4	Budget 2009	Adoption du budget pour l'année prochaine. Le Comité table sur des recettes et des dépenses de 8,72 millions de francs.
2	Élections	
2.1	Élection de l'organe de révision	L'art. 31 des statuts stipule que les délégués doivent élire chaque année une fiduciaire ou une société de révision indépendante et reconnue pour vérifier la comptabilité de Bio Suisse.
2.2	Élection de la CG	La Commission de gestion (CG) doit être intégralement réélue par l'AD de cet automne pour une période de quatre ans. Ses trois membres actuels se présentent pour une réélection: Jean-Marc Bovay, Susanne Häfliger-Stäuble, Andreas Melchior. Les organisations membres et les délégués peuvent proposer d'autres candidats.
3	Révision des statuts et autres décisions	
3.1	Adoption du Concept directeur, y. c. les Lignes directrices et une modification des statuts	Un nouveau Concept directeur est prêt à être adopté après un processus de développement qui a duré deux ans. Le Comité propose en même temps une modification des statuts ainsi que les nouvelles Lignes directrices pour la Politique de la Fédération. Le Comité se base sur ces Lignes directrices pour élaborer la politique de la Fédération, les concepts stratégiques et les plans pluriannuels dont découlent chaque année la planification annuelle et le budget.
3.2	Promotion de la vente directe: Motion de Bio Ticino	Bio Ticino a déposé le 18 septembre 2008 une motion qui demande une promotion active de la vente directe, des fermes qui en font et des réseaux de vente directe.
4	Informations	
		Informations sur des thèmes actuels: SwissGAP dans les fermes Bourgeon, Castration des porcelets, Alimentation des ruminants

Poulaillers équipés de fosses à fientes: Quid à partir du 1.1.2009?

Question: J'ai 150 poules dans un vieux poulailler à fosse à fientes, et une collègue me dit que ce type de poulailler sera interdit à partir du 1.1.2009. Est-ce que c'est vrai?

» Réponse: Les poulaillers à fosses à fientes seront interdits à partir du 1.1.2009 pour les effectifs de plus de 100 poules pondeuses (règlement «Aviculture», art. 3.3.1). Toutes les surfaces grillagées et de caillebotis doivent être équipées d'une installation d'évacuation

des déjections (p. ex. tapis à fientes, scrapers, planches à fientes avec évacuation manuelle des déjections) située directement en-dessous. Les poulaillers à fosses à fientes restent autorisés pour les plus petits effectifs de poules pondeuses.

Question: Qu'est-ce qui justifie cette interdiction?

» Réponse: Les poulaillers à fosses à fientes ne sont nettoyés qu'une fois par année lorsqu'une nouvelle série de

poules est installée. Le fumier accumulé dans la fosse à fientes forme – surtout en combinaison avec l'eau des abreuvoirs – de forts dégagements d'ammoniac. Ces gaz sont toxiques pour l'homme, les animaux, l'environnement et le climat. Les fosses à fientes sont en outre des endroits idéaux pour le développement des insectes, des parasites, des souris et des rats.

Poules pondeuses avec trop peu de surface grillagée: Quid à partir du 1.1.2009?

Question: Notre halle avicole a été construite et équipée en 2001, et elle avait été acceptée par l'organisme de certification. Or un contrôleur bio m'a dit que, à partir du 1.1.2009, il faudra soit augmenter la surface accessible dans le poulailler soit diminuer l'effectif. Il paraît que c'est dans le règlement. Est-ce que c'est vrai?

» Réponse: L'art. 3.5.2 du règlement «Aviculture» définit comment calculer l'effectif maximal autorisé pour un poulailler. Or il en ressort que les grilles sans dispositif d'évacuation des fientes ne

peuvent pas être comptées comme surfaces accessibles. Une dérogation est valable pour les poulaillers construits avant le 1.5.1999: on tolère jusqu'au 31.12.2008 que 20 % de ces grilles n'aient pas de dispositif d'évacuation des fientes.

Question: D'après mon contrôleur, il y a aussi des dérogations pour les poulaillers construits avant le 31.12.2002, est-ce que c'est juste?

» Réponse: Oui. Les poulaillers construits jusqu'au 31.12.2002 peuvent avoir jusqu'au 31.12.2012 au maxi-

mum 10 % des surfaces de grilles sans dispositif d'évacuation des fientes.

Question: Quelles sont les raisons de ces exceptions?

» Réponse: La surface accessible doit être propre pour que les bêtes puissent y marcher normalement. Or les surfaces qui se trouvent sous des grilles sont le plus souvent pleines de fientes. Ces exceptions ont été décidées parce que le règlement aurait eu des conséquences financières insurmontables pour les fermes qui avaient construit des poulaillers neufs en 1999, en 2002 ou juste avant.

Zones tampons le long des cours d'eau: Quelles règles pour les fermes bio?

Question: J'ai lu dans le journal que les PER situées le long d'un plan ou d'un cours d'eau doivent maintenant être munies d'une zone tampon de 6 mètres de large. Qu'est-ce que cela implique exactement pour les fermes bio?

» Réponse: Vu que les PER sont aussi valables pour les fermes bio, il n'y a pas de différence sur ce point. Les trois premiers mètres depuis le plan ou le cours d'eau ne doivent recevoir ni engrais ni produits phytosanitaires, et sur les trois mètres

suivants seuls les produits phytosanitaires sont interdits, la fumure est permise.

Question: Une de mes parcelles longe un ruisseau. Il y a une bande tampon de trois mètres de large. Est-ce que je peux cultiver des céréales, du colza, des fruits ou d'autres choses directement le long de cette bande?

» Réponse: Non. Les PER exigent ici aussi que toutes les exploitations appliquent les mêmes règles. L'intégralité des six mètres de largeur de la bande tam-

pon doit être garnie par de la prairie permanente, de la prairie à litière ou une haie. Le but est en effet d'éviter toute pollution des eaux de surface avec des engrais et des produits de traitement, et la loi ne fait de ce point de vue aucune différence entre les intrants biologiques et les autres.



Christoph Fankhauser, Bio Suisse



Photo: Thomas Alföldi

Bonne ambiance au laboratoire du FiBL: le directeur du FiBL Urs Niggli, la conseillère fédérale Doris Leuthard et le président du FiBL Martin Ott.

Doris Leuthard au FiBL

La conseillère fédérale Doris Leuthard a visité le FiBL le 29 août. Elle a fait connaissance avec trois domaines importants de nos recherches: protection du climat grâce aux cultures bio, lutte biologique contre les parasites des animaux, modélisations socio-économiques. La cheffe du Département de l'économie a ensuite discuté des perspectives d'avenir de la recherche suisse en agriculture biologique avec le directeur du FiBL Urs Niggli et le président du FiBL Martin Ott. «Le FiBL complète bien les stations fédérales de recherches agronomiques», a ainsi pu dire la conseillère fédérale, poursuivant à propos notamment des recherches pour une agriculture climatiquement durable et des modélisations de l'ouverture des marchés agricoles: «Le travail du FiBL contribue beaucoup à l'amélioration de l'avenir de nos paysans.» Pas étonnant donc que la Confédération soutienne le travail du FiBL par un mandat de prestations et divers mandats de recherches qui totalisent une contribution annuelle de 4,72 millions de francs. comm.

L'agriculture biologique sans labour protège le sol et le climat

Le FiBL s'est donné pour but de combiner les avantages de l'agriculture biologique à ceux du non-labour et de développer avec des praticiens un système agricole capable de se passer aussi bien de la charrue que des herbicides et des engrais minéraux. Un essai de longue durée a été mis en place à cet effet en 2002 sur un sol limono-argileux. Si les rendements des céréales baissent d'environ 10 % dans les procédés sans labour, ceux des dérobées fourragères et du tournesol y augmentent légèrement. Le rendement du mélange graminées-légumineuses était même de 26 % plus haut dans les parcelles sans labour. Se passer du labour – et bien sûr de tout herbicide – implique de repenser tout le système: pas question p. ex. de faire une rompue printanière car l'herbe repousserait... solution: déchaumer la prairie à la fin de l'été avec une déchaumeuse à socs de charrue, puis semer des pois d'hiver comme engrais vert. Cette culture intercalaire peut emmagasiner en automne et au printemps jusqu'à 150 kg/ha d'azote et le mettre à disposition de la culture suivante, ce qui économise jusqu'à 450 kg d'équivalent CO₂ à l'hectare. Grâce à l'azote facilement disponible de l'engrais vert, le maïs qui suivait était superbe et a même fourni 25 % de maïs d'ensilage de plus que les maïs après labour!

comm.

Photo: Thomas Alföldi



Alfred Berner, un des chercheurs du FiBL, en pleine appréciation des deux procédés: maïs bio, à gauche avec et à droite sans labour.



Photo: zVg

Coop lance un nouveau magazine bio: «Verde»

Un grondement puissant a retenti à travers les feuilles de la forêt bio: le magazine trilingue «Verde», nouveau chantre du bio et du style de vie

Fringant, smart et imprimé à plus de trois millions d'exemplaires: Verde, le nouveau magazine conçu pour les LOHAS et autres personnes intéressées par le bio.

LOHAS, a été lancé à un tirage initial de 3,3 millions d'exemplaires. En comptant ses trois variantes linguistiques, le bio actualités arrive au 0,26 % de ce tirage... Voilà plus de 15 ans que la Coop s'engage sur le marché suisse des produits bio. Elle a fortement contribué à sortir le bio de sa confidentialité. Aujourd'hui, la marque Naturaplan de la Coop comprend plus de 1600 produits bio labellisés Bourgeon. Coop est aujourd'hui le leader du marché biologique suisse: un produit bio sur deux est vendu dans ses rayons. Le grand distributeur a donc lancé son magazine «Verde» le 9 septembre. Il est consacré au style de vie bio et à la tendance de la consommation saine, équitable et gourmande. La conférence de presse organisée pour le lancement de «Verde» a vu s'exprimer notamment Hansueli Loosli, le président de la direction de la Coop, et Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse.

Les spécialistes du marketing constatent que la conscience de l'importance de la durabilité et de l'alimentation saine progresse continuellement, en même temps d'ailleurs que les exigences des consommateurs en matière de saveurs et d'esthétique. La «Lifestyle-Community» a découvert le bio: les «LOHAS» (cf. encadré), qui relient santé, durabilité et plaisir, jouent un rôle économique toujours plus important. Le magazine «Verde» est clairement conçu pour les LOHAS, et ses 48 pages sont pleines de reportages et d'articles de fond sur les aspects les plus divers du monde bio. «Verde» est encarté dans le journal de la Coop et joint à d'autres publications, et on peut aussi le consulter et s'y abonner sur www.coop.ch/verde. «Verde» doit paraître quatre fois par année. comm./mb

Les LOHAS

Selon Wikipédia (<http://fr.wikipedia.org>), «LOHAS est l'acronyme de Lifestyles of Health and Sustainability que nous pourrions traduire par Modes de vie pour la santé et la durabilité. C'est le nom d'un segment de population utilisé en marketing pour désigner une niche de consommateurs qui s'intéressent de près à l'environnement, le développement durable, la cohésion sociale et la santé. Comme les LOVOS, ils consomment bio et commerce équitable.» En d'autres mots, il s'agit de gens qui aiment profiter de la vie mais veulent apporter leur contribution au maintien de bases vitales viables pour tous.



Semence pour l'agriculture biologique

Trèfle-Graminée Mélanges 100, 200 + 300
(100% composants Bio)

Semences d'engrais verts

Pois proteagineux d'hiver EFB.33 – bon précédent cultural avant le maïs

Féverole d'hiver HIVERNA

 Blé d'hiver classe Top: WIWA, SCARO, LAURIN

 Blé d'hiver classe 1: POLLUX, ATARO

 Blé d'hiver classe 2: ASZITA pour culture extensive

 Epautre d'hiver TAURO (A), TITAN (A) ALKOR (B)

Orge d'hiver FRIDERICUS (6 rangs), VERTICALE (2 rangs)

Seigle d'hiver REKRUT, CONDUCT

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser à:

Sativa Rheinau AG ● Klosterplatz ● 8462 Rheinau
Tél: 052 304 91 60 ● Fax: 052 304 91 61
sativa@sativa-rheinau.ch

Kermesse boursière?

Pas de montagnes russes avec les actions de la BAS.

Nous vous enverrons avec plaisir un bulletin de souscription d'actions de la plus transparente des banques suisses. Car nous continuerons volontiers à grandir, avec vous.

Pour une véritable alternative:

021 319 91 00, bas-info@abs.ch,
www.bas-info.ch

Bureaux à Olten, Lausanne, Zurich,
Genève et Bellinzone

**BANQUE
ALTERNATIVE**



www.bas-info.ch

Banque alternative BAS
Représentation romande
Rue du Petit-Chêne 38
1001 Lausanne



Calanda: Propriétaire: Walter Schläppi, Blankenburg

Calanda reçoit

Aliments UFA pour vaches laitières

UFA 174 F/274	Phase de démarrage
UFA 277	Concentré protéique
UFA 172 F/272/279	Aliment de production
UFA 175 F/275	Mélange de céréales

Rabais Fr. 3.-/100 kg
jusqu'au 18. octobre 2008

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...
Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.
Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.
Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

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

Cherche à louer ou à acheter

ALPAGE

Romandie, BE

alpage@bluewin.ch

Demande de Location

Trois, Deux, Un, Yoga, Naturopathie, Ecologie; louerions
habitation isolée dans la nature **avec jardin potager**

Merci

Répondeur uniquement (+33) 384 51 37 60

Cherche

Je (f) cherche pour début ou mi-novembre **place de travail** où je pourrais prendre mon chien. Expérience des travaux du ménage, du jardin, de l'étable, des champs et de l'autoapprovisionnement. Appartement séparé désiré mais pas obligatoire, tél. 079 755 60 80

Cherche à louer ou à acheter **alpage pour vaches mères**, Romandie, BE, SO, LU. Nous réjouissons de recevoir votre offre à alpage@bluewin.ch

Cherche à acheter **génisses et vaches à engraisser**, tél. 062 299 04 36

Offre

Avez-vous déjà pensé **avoir votre propre site internet**? Je vous aiderai volontiers dans cette démarche, et je le ferai à des tarifs adaptés à l'agriculture. Pour en savoir plus: www.hofseiten.ch, courriel info@hofseiten.ch ou tél. 076 544 39 17

À vendre superbes petites **courges alimentaires Muscat**, bien mûres, pesant jusqu'à 3 kg pièce, tél. 052 745 30 11

FUMURE

Engrais organiques du commerce en grandes cultures et cultures maraîchères: quelle efficacité, quelle utilité?

Date
Mercredi 26 novembre 2008, 09h15 à 15h15

Lieu
Entreprise Hauert SA, Dorfstrasse 12, 3257 Grossaffoltern BE (Entre Berne et Bienne, à proximité de Lyss, sortir de l'autoroute à Lyss)

Organisation
FiBL

Contenu
Ces dernières années, l'utilisation des engrais organiques du commerce (Biorga, Angibio, Azoplum, Monterra, poudre de corne...) a fortement augmenté. Cet engouement a deux raisons principales:

- le prix de ces engrais a fortement baissé;
- les agriculteurs et maraîchers bio ayant peu ou pas de bétail recherchent des sources alternatives d'éléments nutritifs aux engrais de ferme pour leurs cultures

Les engrais organiques du commerce posent toutes sortes de questions, auxquelles le cours répondra durant la matinée:

- leur utilisation fait-elle sens sur le plan écologique? Est-elle rentable?
- les éléments nutritifs de ces engrais sont-ils suffisamment

rapidement assimilables pour des cultures à croissance rapide ou à fort besoin en éléments nutritifs? - y a-t-il des différences d'efficacité entre les différents engrais proposés?

- quelles sont les recommandations pratiques d'utilisation, tenant compte des résultats d'essais et d'observations précises? Facultatif: durant l'après-midi, il y aura la possibilité de visiter l'entreprise Hauert, qui fabrique la gamme Biorga.

Intervenants

Josy Taramarcz, AGRIDEA Lausanne
Martin Lichtenhahn et Hansueli Dierauer, FiBL
Claude Heckly et Peter Oester, Hauert SA

Coûts (documentation comprise)

Fr. 40.- pour agricultrices/agriculteurs

Fr. 60.- pour conseillers agricoles et les membres de l'association des conseillers bio

Fr. 75.- pour les autres personnes
En plus, frais de repas de midi dans un restaurant local pour celles et ceux qui souhaitent participer au programme de l'après-midi

Animation du cours et renseignements

Maurice Clerc, FiBL, Av. des Jordils 3, 1000 Lausanne 6, tél. 021 619 44 75 ou 076 444 25 28, courriel: maurice.clerc@fibl.org

MÉDECINE VÉTÉRINAIRE

Prévention et thérapies alternatives en troupeau laitier et allaitant

Cycle de 3 journées de formation

Dates, lieux et horaires
Trois fois une journée de 09h30 à 16h00 (il n'est pas nécessaire de participer à l'ensemble du cycle):
Lundi 10 novembre, 22 décembre 2008 et 19 janvier 2009; lieux à déterminer dans les régions JU, JB et NE

Contenu

La recherche de solutions alternatives aux médicaments de synthèse intéresse de plus en plus d'éleveurs. La prévention des maladies et l'utilisation de thérapies alternatives telles que l'homéopathie et la phytothérapie font partie intégrante d'une conduite d'élevage performante et qui désire maîtriser les coûts.

Ce cycle de formation a pour objectif de traiter 4 problématiques des élevages laitiers et allaitants dans l'optique d'améliorer la prévention par une meilleure connaissance des défenses naturelles des animaux et de pouvoir appliquer quelques méthodes alternatives dans son propre élevage.

Programme

La première journée traitera de la santé des veaux (mécanismes de défense, prévention par les techniques d'élevage et moyen curatifs). La deuxième journée sera consacrée à la vache laitière avec la gestion de la lactation. Pour termi-

ner nous aborderons le parasitisme ainsi que la fécondité.

Intervenant principal

Gilles Grosmond, vétérinaire, Hippolab Limons, France

Coûts
Fr. 120.- par journée y. c. documentation, repas en plus; abonnés FRI: selon tarif en vigueur.

Responsable

Véronique Frutschi, Fondation rurale interjurassienne (FRI)

Renseignements et Inscriptions
Inscriptions auprès de la Fondation rurale interjurassienne (FRI), tél. 032 420 74 20 (pour tout renseignement demandez Véronique Frutschi) ou sur le site www.frij.ch

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

Introduction aux fondements de la biodynamie

Dates

Mardi 3 février, mardi 7 et mercredi 8 avril 2009, une journée en juin.
Lundi

Lieu

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

Programme

Cours d'introduction aux bases de l'agriculture biodynamique en quatre jours:

- La notion d'individualité appliquée à l'agriculture
- La fumure biodynamique et les soins aux plantes
- Les préparations biodynamiques à pulvériser
- Le compostage, spécificité du compostage biodynamique
- Les rythmes du cosmos influencent-ils le comportement du sol et des plantes?
- Le paysage et la diversité comme facteurs de santé pour l'agriculture et l'homme
- Une nouvelle approche pour soigner les plantes
- La recherche biodynamique: Les résultats
- Pratiques spécifiques pour l'élevage, pour les grandes cultures, les cultures maraîchères et l'arboriculture
- Pratiques spécifiques pour la viticulture:
- Emploi des préparations
- Réduction des doses de cuivre et de soufre
- Comment créer de la diversité dans le vignoble
- La biodynamie peut-elle se prolonger à la cave?
- Régénération du vignoble, rythmes et emploi des préparations, travail du sol, taille, rognages, semis, greffage, plantation, etc.
- Visites sur le terrain.

Clôture des inscriptions

Samedi 10.01.2009

Informations, programme détaillé et inscriptions

Association pour la biodynamie, 4144 Arlesheim, Susanne Kipfer, tél. 061 706 96 43, courriel info@demeter.ch

Photo: Hansueli Dierauer



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

Le monde BIO de A à Z sur

www.bioactualites.ch

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO



Rétrospective fortifiante

À propos de l'éditorial «100 pour-cent pour, 100 pour-cent contre?» de Res Bärtschi, bio actualités 7/08

» Merci, Res Bärtschi, pour avoir eu le courage, face à la crise qui menace de survenir à cause de la nouvelle réglementation des achats de fourrages, de regarder en arrière. Comment le bio a-t-il commencé? Quelles étaient les motivations des pionniers? Le savoir permet de transformer les crises en nouvelles chances.

L'agriculture du début du vingtième siècle a subi une vague de renouvellement, de spécialisation, de mécanisation et de chimification qui a atteint ses premiers sommets dans les années soixante.

Certains paysans et scientifiques avaient identifié les écueils de cette évolution avant que le mal ne se révèle. Ils recherchèrent une voie plus durable dans la globalité, dans la fermeture des cycles et dans la connaissance des processus qui se déroulent dans le sol. La voie bio (voie de la vie). Vers la fin du siècle, le bio – la voie globale et naturelle – était devenu assez fort pour que la grande distribution, la politique agricole officielle et la formation agricole ne puissent plus l'ignorer.

Elles ont pris amicalement et précautionneusement le bio à bras le corps et ont tout fait pour le sortir de sa réputation «socolis-macramé» et en faire une agriculture entrepreneuriale. C'était une bonne chose, mais le mieux peut parfois être l'ennemi du bien.

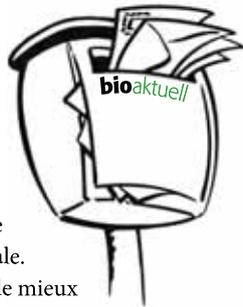
Dans le même bio actualités, Peter Kunz décrit la problématique de la sélection céréalière. À quoi les succès de sélection des cinquante dernières années ont-ils mené? Toujours au même phénomène: au début on a salué les augmentations de rendement avec enthousiasme, et lorsque la face sombre de ce progrès a commencé à apparaître, le concept était déjà tellement ancré dans la formation, la vulgarisation et la recherche que les efforts pour corriger le tir ont presque toujours été perçus – et combattus – comme jérémiades fondamentalistes et crachats dans la soupe. La généralisation de l'intolérance aux céréales (coeliakie) chez les consommateurs, l'impossibilité de faire de la production laitière «moderne» en zone de montagne sans acheter des fourrages complémentaires, ou encore l'allongement continu des listes d'intrants

autorisés en bio, tout cela pourrait nous amener à reconsidérer ce slogan «100 pour-cent pour ou 100 pour-cent contre». Il y a soixante ans, sans séchage en grange et avec peu de volume d'ensilage, il était pratiquement impossible de rentrer les fourrages au moment où l'équilibre entre l'énergie et les protéines permet la plus grande productivité laitière (fin de l'épiaison). Les pissenlits étaient à peine en fleur qu'on essayait de récolter quelques remorques pour relever la valeur du foin trop vieux qu'on allait forcément récolter ensuite. Aujourd'hui, les progrès réalisés dans le domaine de la récolte des fourrages grossiers permettent de rentrer toute la récolte en peu de temps. La devise «faucher le plus jeune possible» s'est imposée au point que la première coupe et toutes celles qui suivent sont trop précoces. Le surplus de protéines fait bel et bien augmenter le rendement laitier, mais les vaches souffrent alors d'un manque d'énergie. Impossible donc de se passer de maïs ou de céréales – et il faut souvent les acheter. Et l'intensification de la fumure azotée – même faite avec du purin – renforce encore l'influence négative des protéines.

Si on tient compte de ces circonstances, on s'aperçoit que les fermes herbagères peuvent maintenant produire du lait sans problème, rentablement et sans acheter des fourrages. Le lait est même alors plus sain car plus riche en acides gras oméga 3. Cent pour-cent pour une agriculture biologique globale et en accord avec la nature sera donc le modèle de l'avenir, car ce n'est qu'ainsi que l'agriculture de montagne, avec ses bien réelles prestations multifonctionnelles, méritera ses paiements directs. Mais celui qui veut faire du bio à cent pour-cent en sélectionnant sur la haute productivité laitière et en misant sur la production de masse tente un grand écart qui finira tôt ou tard par le déchirer.

Le bio promet des valeurs supérieures grâce à ses méthodes de production conçues en fonction de la nature et du cycle de la ferme. Les conditions posées par les directives bio peuvent de prime abord sembler dures, mais elles peuvent aussi se révéler être une grande chance sur la voie qui mène au positionnement supérieur du Bourgeon et donc à sa réussite sur le marché.

Ernst Frischknecht, Tann ZH





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action d'automne aliments vaches laitières du 1.10.08 jusqu'au 13.12.08
 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 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
 mail@muehlerytz.ch
 et votre conseiller régional




PROVIMI KLIBA

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

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

www.hosberg.ch

kagfreiland



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

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH natel 079 406 80 27

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

- 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 Bœuf de pâturage BIO® et Aubrac Bio.

Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action Putzstart, 1.10.08 – 15.11.08
Rabais action CHF 5.00/100 kg (min. 540 kg)

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

Votre potentiel d'économie grâce à Putzstart:

Un retour en chaleur évité: gain = CHF 300.–

Un cas d'acétonémie en moins: gain = CHF 400.–

L'investissement dans Putzstart:

100 kg par vache à la place d'un aliment starter habituel ne représente qu'un investissement de CHF 30.–.

Vos avantages avec Putzstart

Diminution de la perte de poids en début de lactation.

Maîtrise des risques d'acétonémie et d'infertilité.

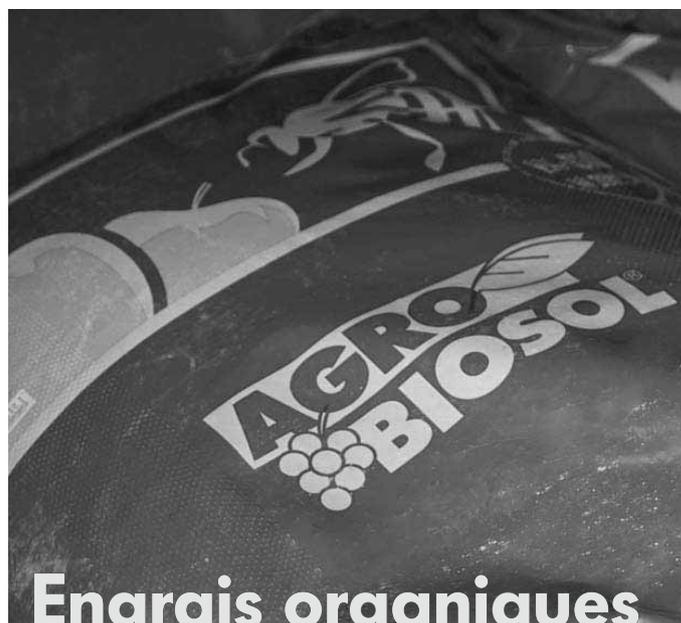
Bon démarrage de la lactation.

Nous vous conseillons volontiers:

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



PROVIMI KLIBA



Engrais organiques

AgroBiosol Engrais riche en chitine 7% N

AminoBasic Engrais liquide 9% N

Bioilsa 11 Engrais azoté 11% N

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



Andermatt
Biocontrol