

bioactualités

4/08

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MAI

Bio Suisse: Élection du Comité et choix d'avenir Page 4

Naturaplan se réinvente Page 8

Le bio actualités des internautes Page 13



coop

Pour moi et pour toi.

KSB/SJ

Exhausteur de saveur: la nature

Pour une nature sans chimie: telle est notre formule pour offrir la saveur du bio sans compromis. Coop Naturaplan, c'est toute la richesse de la nature chaque jour sur votre table.

www.coop.ch/naturaplan

Pour le bio sans compromis.

naturaplan

BIO
SUISSE

Corde raide pour foin bio

«Comme dans l'UE, les vaches bio suisses devront bientôt manger uniquement des fourrages bio». Le matin de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse, le 23 avril, la radio DRS a parlé aux nouvelles, juste après Clinton et Obama, de cette décision de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) de prolonger de trois ans la période transitoire pour l'alimentation animale 100 %

bio. Bio Suisse avait exigé ce «report de la modification du plan d'affouragement» parce que les fourrages bio sont «chers et difficiles à trouver». La Confédération garantit ainsi aux paysans bio un «nouveau délai de grâce» – pour autant que l'UE soit d'accord.

L'information était correcte, mais donnée avec une pointe de moquerie mordante impossible à ignorer.

Le lait bio est pourtant plus cher dans les magasins, m'a expliqué ma fille, donc l'alimentation des vaches peut aussi être plus chère. Il me restait à peine quelques minutes pour lui expliquer les tenants et aboutissants de l'affaire avant qu'elle parte pour l'école. Est-ce qu'elle préférerait que les fourrages viennent de très loin, lui ai-je demandé. Non, mais...

Il y a de bonnes raisons de prolonger cette période transitoire, mais il est difficile de les expliquer aux consommateurs de produits bio. Ils pensent en effet que les vaches bio ne reçoivent forcément que des fourrages bio. «Bourgeon dessus, bio dedans», promet quand même Bio Suisse depuis des années.

Patrick Aebi de l'OFAG et Jacqueline Forster de Bio Suisse ont bien réussi à expliquer les raisons de cette décision dans le temps très bref qui leur était imparti dans l'émission. «Et voilà à quoi on en est», critiquait par contre un paysan bio de vieille date lors de l'AD de Bio Suisse à Olten entre deux bouchées de sandwich, «Bio Suisse doit maintenant prier l'OFAG de demander à Bruxelles comment on doit nourrir nos vaches.»

Tenir compte de tous ces points de vue et ramener sous un même chapeau des besoins parfois contradictoires est un exercice de corde raide très délicat qui ne supportera certainement pas que de nombreux autres «délais de grâce» soient accordés aux paysans bio.

A. Schädeli

Alfred Schädeli

bioactualités



8



12



20

BIO SUISSE

4 Nouvelles têtes, nouvelles idées

Le 23 avril à Olten, l'Assemblée des délégués de Bio Suisse a élu un nouveau Comité et a planté les jalons du nouveau Concept directeur de la Fédération. Les fermes bio fédérales pourront s'affilier aux organisations membres de Bio Suisse.

GESTION AGRICOLE

6 Il faut du courage pour se restructurer

Réorienter la production de sa ferme nécessite courage, conviction et confiance en soi. Car les défis techniques se doublent d'obstacles sociaux.

COMMERCE

8 Coop: Naturaplan fait peau neuve

Place à la sobriété visuelle: Toute la ligne graphique de Naturaplan a été repensée pour mettre en avant le bio et le Bourgeon.

QUALITÉ

10 Comment éviter les traces de pesticides

Des traces de pesticides avaient été trouvées dans les vins bio en 2000. Un nouveau rapport sur les possibles voies d'immission vient d'être publié.

CONCOURS

12 Défi: Photographier la vie des fermes bio

BIO ACTUALITÉS

13 Le bio actualités des internautes

Internet accueille un nouveau site, celui du bio actualités. Objectif: Fluidifier et accélérer l'information.

RUBRIQUES

15 Conseils

17 Consommation

18 Agenda

19 Petites annonces

19 Impressum

20 Brèves

23 Le dernier mot

Bienvenue aux bio fédéraux

Les délégués de Bio Suisse ne veulent pas créer une nouvelle fédération pour regrouper toutes les fermes bio du pays mais permettre aux fermes bio fédérales de s'affilier aux organisations membres de Bio Suisse. Lors de leur assemblée du 23 avril à Olten, ils se sont donc décidés pour la variante dite «2 plus». Et ils ont élu au Comité les quatre membres sortants qui se représentaient ainsi que Christian Butscher, Alfons Cotti et Josef Reichmuth.

Le 23 avril, toutes les personnes présentes s'attendaient à une Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse spectaculaire et novatrice. Cela pourrait expliquer pourquoi le quorum maximal de 100 délégués votants a été atteint. Et personnes n'au l'impression d'y avoir perdu son temps.

Deux fois l'avenir

Deux des points traités par l'AD au théâtre municipal d'Olten étaient particulièrement importants pour l'avenir: la pose des jalons stratégiques pour le futur nouveau Concept directeur de la Fédération, mais aussi l'élection du Comité qui sera chargé d'appliquer ce Concept directeur. Le choix d'une des trois variantes préliminaires formulées l'année passée donne donc la direction dans laquelle les objectifs de Bio Suisse doivent se concrétiser au cours du prochain semestre. Seul le gros œuvre des trois bâtiments du Concept était donc en place lorsque les délégués ont dû arrêter leur choix sur l'un d'entre eux pour qu'il soit maintenant possible de mandater les

différents corps de métiers pour commencer la construction intérieure.

L'élection du Comité a elle aussi propulsé la Fédération en direction du futur. Après le retrait de Markus Johann l'été passé et celui de Toni Niederberger, d'Ueli Heinrich, de Martin Ott et de Cornel Rimle annoncé pour cette AD, quatre des neuf membres restaient en lice sur un podium qui menaçait d'éclater tellement il était plein – car il fallait aussi y installer le directeur Markus Arbenz, le rédacteur du procès-verbal Christian Voegeli ainsi que deux rétroprojecteurs pour les transparents français et allemands. L'AD de l'automne passé avait réduit l'organe directeur à sept membres. Vu qu'il y avait de toute façon des élections, le Comité avait décidé que, au lieu de procéder d'abord à une élection de confirmation puis à l'élection pour les trois sièges vacants, les membres sortants participeraient à l'élection pour les sept sièges au même titre que les nouveaux candidats et en même temps qu'eux. Une décision

courageuse qui avait rendu l'affaire encore plus palpitante.

Un bénéfice au lieu d'une perte

Avant ces deux gros morceaux, la partie statutaire avait déclenché, ce qui est loin d'être inhabituel, une salve de questions de détail concernant les comptes 2007. On remarquera la discussion au sujet du bénéfice: au lieu de la perte de 33 000 francs budgétée, les comptes 2007 ont été bouclés sur un bénéfice de près de 40 000 francs. Le résultat est donc de 73 000 francs meilleur que prévu dans le budget.

Il avait été nécessaire de prévoir une perte à cause de la diminution du nombre de membres de Bio Suisse et de la baisse des droits de licences. Le chiffre d'affaires global est en effet passé de 7,9 à 7,2 millions de francs entre 2005 et 2007, cette baisse étant moins due à la diminution des cotisations des membres qu'à celle des droits de licences, qui avait été constatée malgré une augmentation des chiffre d'affaires et qui était due à l'ancien règlement

Autres décisions prises par l'Assemblée des délégués

Écologie et importations: Ce point de l'ordre du jour a été reporté. Le Comité doit élaborer une proposition détaillée sur les aspects écologiques des produits Bourgeon et le présenter lors d'une prochaine AD. Pour les produits importés et suisses, des critères devront être étudiés pour l'efficacité énergétique, la protection du climat, le suremballage et la saisonnalité.

Présentation commerciale: Le chapitre 6.1 du Cahier des charges est modifié pour le 1^{er} mai 2008 conformément à la proposition du Comité. Le Bourgeon et Bio Suisse reçoivent donc une nouvelle ligne graphique. Les produits Bourgeon suisses seront distingués par un Bourgeon complété par une banderole rouge munie de la Croix Suisse. Les mots «Bio Suisse» se trouvent maintenant en-dessous du Bourgeon. Les produits Bourgeon contenant moins de 90 % de matières premières suisses continueront d'avoir le Bourgeon complété par le mot «Bio» (sans «Suisse» et sans la Croix Suisse). La présentation graphique

du Bourgeon «Intrants» et «Reconversion» fait maintenant partie du concept global. Le nouveau Bourgeon est immédiatement valable pour les nouveaux emballages, mais les anciens emballages peuvent être utilisés jusqu'à ce qu'il soit nécessaire de les réimprimer. Le nouveau logo devra figurer sur tous les emballages au plus tard le 1.1.2012.

Production de champignons: L'article 2.8.2 du Cahier des charges est supprimé pour coller à l'Ordonnance bio. Le 75 % (au lieu du 80 %) de la matière sèche du substrat et des additifs doivent provenir de l'agriculture biologique. Le règlement «Production de champignons comestibles» avait déjà été adapté en 2007.

Commercialisation après la reconversion: Les fermes en reconversion pourront désormais utiliser le Bourgeon dès le 1^{er} janvier de la 3^{ème} année (actuellement: dès le 1^{er} mai) pour commercialiser les produits des animaux consommant des fourrages grossiers.

Adaptation du Cahier des charges à SwissGAP: Les délégués ont demandé au Comité de négocier l'équivalence du Cahier des charges de Bio Suisse avec celui de SwissGAP. Le Cahier des charges de Bio Suisse doit pour cela être complété jusqu'à fin 2009 par des directives d'hygiène et de sécurité du travail. Le Comité présentera les modifications nécessaires lors d'une prochaine AD.

Alimentation des ruminants: L'article 3.1.8 du Cahier des charges est modifié avec effet rétroactif au 1^{er} janvier 2008. La nouvelle annexe 5 «Aliments fourragers non-Bourgeon autorisés» précise quels aliments fourragers biologiques sans le Bourgeon et quels aliments fourragers conventionnels peuvent être utilisés. La liste de l'annexe 5 est révisée périodiquement par la CLA en fonction du marché en respectant la limite supérieure de 10 % MS par catégorie animale. Le bio actualités présentera dans un prochain numéro les conséquences pour les praticiens.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Il n'y en avait plus que 32

Vu que les deux organisations membres Bioterra et Verein Bio-Gärtnerieien ont fusionné depuis la dernière AD, Bio Suisse ne compte maintenant plus que 32 organisations membres, mais le nombre de délégués de ces deux organisations reste inchangé pour la période d'exercice en cours. als

des droits de licence, qui avait perdu en clarté et qui tenait trop peu compte de certaines évolution du marché comme, par exemple, les tendances à l'accumulation. La présidente Regina Fuhrer a expliqué que ce système a été réformé mais que cela n'avait pas encore porté ses fruits pour l'année comptable 2007.

Ce résultat positif a été possible parce que Bio Suisse s'est serré la ceinture à tous les niveaux. Le réviseur Gottfried Rupprecht, de la fiduciaire Moser Treuhand und Revision AG, s'est laissé aller à ce sujet à une remarque qui allait au-delà du rapport de révision et du mandat de révision: Il est toujours à priori réjouissant de réviser une comptabilité qui boucle sur un résultat aussi positif, mais ce bénéfice cache des risques car on a aussi économisé sur le personnel, donc sur le travail effectué. Il faut donc faire attention car cela pourrait se répercuter négativement sur les comptabilités futures. Il était tout d'abord prévu d'utiliser le revenu de la future vente des actions de bio.inspecta (cf. encadré) pour éponger le déficit budgété. Vu que cela n'est plus nécessaire, cet argent a été mis en réserve pour une utilisation qui reste à déterminer.

«2 plus» = «3 moins»

La discussion sur le Concept directeur ressemblait à un cours d'algèbre. Contexte: quasiment personne ne pouvait prendre fait et cause pour la variante 1 (une stratégie labellisatrice sans cahier des charges propre), tandis qu'il y avait des motions d'amendement pour les variantes 2 (stratégie de la marque) et 3 (séparation de la fédération et de la marque). Les Ostschweizer Biobauern (VOB) et les Bärner Bio Bure (BBB) intervenaient en faveur de la variante «2 plus»: ces deux organisations souhaitaient que les fermes bio fédérales puissent accéder à la Fédération mais ne pouvaient pas approuver la variante 3. Le VOB proposa donc de donner aux organisations membres de Bio Suisse la possibilité d'accueillir aussi les fermes bio fédérales (ce que Biovalais fait déjà aujourd'hui).



Le nouveau Comité de Bio Suisse le jour de son élection: 1. François-Philippe Devenoge, 2. Danielle Rouiller, 3. Josef Reichmuth, 4. Regina Fuhrer, 5. Martin Riggenbach, 6. Alfons Cotti, 7. Christian Butscher.

La discussion ayant permis de dégager une très forte majorité en faveur du fait que Bio Suisse devait pouvoir regrouper l'ensemble du mouvement bio – donc aussi les fermes bio fédérales, restait à savoir selon quelles modalités. Bio Grischun avait déposé une motion qui revenait pratiquement au même que la «2 plus» mais qui se basait sur la variante 3, que les Grisons trouvaient bonne à condition de renoncer à la création d'une nouvelle Union suisse des paysans bio, et qui a donc été baptisée «3 moins». Et voilà notre algèbre qui accouche de la formule «2 plus» = «3 moins». S'ensuivit alors un processus de vote compliqué qui vit finalement triompher la variante «2 plus» proposée par le VOB. Le groupe de travail du Concept directeur doit maintenant formuler cette variante

Vente des actions de bio.inspecta

Conséquence de l'ouverture de la certification Bourgeon décidée l'année passée, Bio Suisse désire céder sa part d'actions de bio.inspecta. Ces actions ne devant pas être simplement lancées sur le marché, il est prévu de les céder à la Fondation suisse pour l'encouragement de l'agriculture biologique (Schweizerische Stiftung zur Förderung des Biolandbaus), la «fondation mère du FiBL». Le coût d'acquisition du paquet d'actions se montait à 125 000 francs. Ce montant est en grande partie amorti au bilan de Bio Suisse, et la vente est prévue pour 100 000 francs. als

et la présenter en automne lors de la prochaine AD. Indépendamment du résultat du vote, la majorité des délégués était d'accord pour dire que tout ce processus avait réussi à clarifier les options stratégiques à disposition de Bio Suisse, ce qui a encore été confirmé par le vote final puisque la poursuite du processus a été acceptée par 72 oui, 8 non et 17 abstentions.

Mais où se cachent les femmes?

Après le repas de midi, le groupe de musique Baldrian de Martin Ott, qui venait de quitter le Comité, a réveillé l'Attention des digérants (AD) et a approuvé les élections. Andreas Ott, membre du groupe et membre de Bio Suisse, qui respirait pour la première fois l'air de l'AD, ne s'est pas privé de livrer quelques anecdotes personnelles au sujet de son frère – et de commenter à l'avance les élections qui allaient suivre: «Élisez des femmes! Où restent donc les femmes?!»

Ayant entendu cet appel, les délégués ont eu à cœur de réélire les deux seules candidates, les sortantes Regina Fuhrer et Danielle Rouiller, avec un score brillant de 97 et 94 voix. Les deux hommes sortants ont aussi été réélus, Martin Riggenbach avec 68 voix et François-Philippe Devenoge avec 56 voix. Les nouveaux membres de l'exécutif de la Fédération sont Alfons Cotti de Bio Grischun (84 voix), Josef Reichmuth des Schwyzer Biobauern (60 voix) et, au deuxième tour, Christian Butscher de Demeter (41 voix).

Alfred Schädeli

Grands changements: Le courage est l'apanage des sages

Tout agriculteur qui prend une décision stratégique doit s'attendre à la mauvaise humeur de ses voisins et collègues. La gestion de ces désagréments prend beaucoup de temps et d'énergie – qui se rajoutent à ceux qu'exigent la restructuration de la ferme. Réussir un grand changement nécessite courage, conviction et confiance en soi. Communiquer de manière ouverte peut s'avérer utile.

La rencontre annuelle du groupe régional suisse-oriental du Réseau FiBL de fermes bio (cf. encadré) s'est déroulée cet hiver dans la ferme d'Andreas et Margareth Stähli à Menzengrüt TG. Le thème central était «Comment réagir aux jugements négatifs émis par des tiers au sujet des changements prévus dans ma ferme?». Cette question avait énormément préoccupé Andreas et Margareth Stähli quand ils ont mis sur pied une nouvelle branche de production intensive parce qu'ils avaient perdu du terrain en location. Quels conseils peuvent-ils donner à ceux qui se trouvent dans une situation analogue?

Par un beau dimanche d'été de l'année 1989, Margareth et Andreas Stähli se retrouvent pour la première fois dans leur nouveau «jardin aux aromates» pour désherber. Les 50 ares d'alors représentent un tournant dans l'orientation de leur entre-

prise familiale – et aussi dans la manière d'envisager l'avenir. Tous deux se retrouvent en effet en 1989 devant l'obligation de réorienter leur ferme après la perte de 2,5 hectares d'excellent terrain en location – la ferme n'a que 10,5 hectares de terrain en propriété – pour qu'elle puisse assurer le revenu d'une famille de six personnes. Une jeune famille placée devant un grand défi.

La surface des plantes aromatiques a pu être augmentée dès la deuxième année. Elle est aujourd'hui de 2,5 hectares: menthe poivrée, mélisse citronnée, racines de guimauve et de pimprenelle sanguisorbe.

bio actualités: *Ce champ de plantes aromatique représente énormément pour vous et votre ferme. Comment cela s'est-il passé?*

Margareth Stähli: En 1989, nous nous sommes retrouvés face à une obligation qui est devenue l'œuvre de toute une vie: continuer de cultiver notre domaine agricole, ici à Menzengrüt, et en retirer un revenu suffisant pour notre famille. Nous avons perdu du terrain en location et bâti une nouvelle stabulation, nous étions pressés par les intérêts de la dette. C'est dans cette détresse que nous nous sommes intéressés à de nouvelles branches de production capables de fournir de bons revenus avec des petites surfaces, et nous avons fini par opter pour la culture des plantes aromatiques.

Pourquoi précisément cette culture-là?

Andreas Stähli: Un beau matin m'est venue l'idée de chercher dans la grande distribution des produits qui contiendraient des ingrédients que nous pourrions peut-être produire. C'est ainsi que je me suis retrouvé à errer entre les rayonnages de la Coop où je suis finalement tombé sur une infusion qui contenait des plantes médicinales. L'idée de cultiver des plantes de ce genre a commencé à nous fasciner, et nous nous sommes renseignés sur la situation commerciale et agronomique pour bientôt frapper chez un acheteur

potentiel. Il nous a d'abord fait une offre, puis il a approuvé la production. Nous trouvions important de ne pas travailler avec un acheteur anonyme mais avec un partenaire durable. Nous avons depuis lors trois acheteurs permanents, et nous avons fait nos expériences agricoles. Nous nous étions en effet lancés dans l'aventure sans grandes connaissances préalables.

C'était un peu comme plonger dans l'eau glacée, non?

Andreas Stähli: Au début oui, mais nous avons vite appris à nager. Le milieu paysan, par contre, a réagi très fortement à la réorientation de notre production. Un jour que nous étions en train de désherber, un autre agriculteur est venu me demander: «Quelle cochonnerie fais-tu là? Tu ne peux donc pas faire comme tout le monde?» Nous avons été très affectés par ce genre de remarques formulées par notre voisinage. Cela nous a perturbés et fait douter de nous. Nous n'avions cependant pas le choix parce que nous devions trouver une nouvelle source de revenu.

Margareth Stähli: En 1999, dix ans après le démarrage de notre culture de plantes aromatiques, nous avons décidé de franchir le prochain grand pas stratégique. Les plantes aromatiques et le maraîchage fournissaient maintenant un très bon revenu du travail, et les directives pour les sorties en plein air des vaches laitières étaient devenues difficiles à respecter. Nous avons donc décidé d'abandonner la production laitière. Cela n'a pas été facile de vendre les vaches! Les dernières bêtes quittaient la stabulation au début du mois de mai... la dernière vache a littéralement sauté d'elle-même dans la bétailière – visiblement, elle aussi avait senti que quelque chose d'essentiel changeait. Et il a fallu apprendre à vivre sans ces vaches qui avaient été jusque là le centre même de la ferme. Andreas en a été très affecté, et il n'a pas pu aller dans l'écurie pendant plusieurs semaines. Ces locaux nous servent aujourd'hui provisoirement d'atelier

Des astuces pour gérer la peur

Le courage des grands changements s'accompagne souvent de la peur du qu'en-dira-t-on. Pourquoi l'avis des autres est-il si important? Peut-être même plus important que le mien ou celui de ma famille? Des ateliers organisés dans le cadre du Réseau FiBL de fermes bio ont proposé des solutions pour surmonter ces craintes:

- Après la mise en place des changements, ouvrir la ferme aux personnes intéressées.
- Inviter spécialement les voisins, et surtout les autres agriculteurs, à participer à la visite de la ferme.
- Mentionner explicitement les points de discussion dans ses explications. Quelles sont les raisons du changement? Quelles interactions relient les différentes branches de production de la ferme, la famille et les autres domaines agricoles?
- Ne pas critiquer les autres mais souligner les avantages de ses propres réalisations.
- Fournir des informations supplémentaires aux consommateurs (papillons distribués avec les produits).
- Ne pas s'isoler du village et des voisins, participer à la vie associative et au travail des commissions.
- Une ferme bien rangée et des gens bien soignés laissent durablement une bonne impression.
- Dresser des panneaux explicatifs vers les nouvelles cultures et les tenir à jour.

kb

Le Réseau FiBL de fermes bio

Le Réseau FiBL de fermes bio, qui a été créé en 2005, compte 50 fermes bio dans toute la Suisse (sauf au Tessin et au Valais). Les fermes qui participent à ce projet mettent leur comptabilité à disposition des chercheurs du FiBL. Les données comptables analysées par le FiBL complètent celles de l'Agroscope Tänikon ART et fournissent des informations supplémentaires spécifiques pour les fermes bio et pour certaines branches de production. Ces informations forment une précieuse base pour la gestion des domaines agricoles, la formation des futurs agriculteurs bio et les décisions politiques.

Les participants au Réseau FiBL de fermes bio se rencontrent une fois par année pour discuter certains aspects de comptabilité et de gestion. Ces réunions abordent aussi des thèmes sociaux comme la qualité de vie telle qu'elle est perçue par les agricultrices et agriculteurs bio, et des visites sont organisées dans des fermes du réseau qui doivent prendre d'importantes décisions stratégiques pour pouvoir en discuter dans ce cadre.

kb

de préparation des racines après la récolte, de dépôt ou de salle des fêtes.

Comment votre voisinage a-t-il réagi quand vous avez vendu vos vaches?

Margareth Stähli: Cela a provoqué des réactions assez fortes. Certains ont dit que nous n'étions plus de vrais paysans parce que nous n'avions plus de vaches. Et cela semble s'être redit loin à la ronde puisque des paysans de toute la région nous téléphonaient parce qu'ils s'intéressaient aux terres. Ce sont des expériences qu'on n'oublie pas facilement, et elles peuvent être extrêmement blessantes.

Comment avez-vous pu gérer ce genre de blessures?

Margareth Stähli: Premièrement en recherchant le dialogue et en essayant d'expliquer quelles réflexions nous avaient amenés à prendre telle ou telle décision. Notre foi chrétienne – la capacité de pardonner – nous a aussi aidés dans cette démarche et nous a fortifiés.

Quelques années ont maintenant passé depuis cette profonde restructuration. Y a-t-il encore des réactions négatives?

Andreas Stähli: Nous essayons encore aujourd'hui l'une ou l'autre remarque négative, mais de moins en moins.



Photo: Martina Stähli

Développer quelque chose de bien en innovant et en arrivant à passer par-dessus les récriminations des voisins : Margareth et Andreas Stähli devant leur ferme à Menzengrüt.

L'agriculteur qui m'avait reproché mon travail de cochon est revenu vers moi il y a quelque temps et m'a dit: «Tu sais, il y a quelque temps ton agriculture spéciale m'a énervé, mais aujourd'hui je dois te donner raison. Tu peux continuer à vivre de l'agriculture tandis que moi, je dois maintenant travailler dans la construction et ma ferme n'est plus qu'un revenu accessoire.»

Margareth Stähli: Les gens ont depuis lors remarqué que notre concept d'entreprise tenait la route. La ferme est en bon état, ça marche bien, nous pouvons de temps en temps nous offrir quelque chose. Ces changements sont donc de mieux en mieux acceptés dans le voisinage, aussi chez les paysans. On entend même quelquefois: «Vous avez développé quelque chose de bien.»

Andreas Stähli: Être ainsi reconnus nous

réjouit bien évidemment et montre que cela vaut la peine de tenir fermement au but qu'on s'est fixé même si les autres ne le comprennent pas sur le moment.

De nombreuses familles paysannes sont aujourd'hui dans la même situation que vous l'étiez il y a dix ou quinze ans. Le piège de l'endettement se referme sur toujours plus de gens, mais les pensées du genre «Que va penser le voisin si je fais quelque chose d'autre?» peuvent paralyser les réorientations salvatrices. Quel conseil donneriez-vous aux gens qui se trouvent dans ce genre de situation?

Margareth Stähli: Chercher des solutions différentes, adaptées à la ferme et aux capacités du couple qui la gère. Et ne pas écouter ce que disent les gens car ils sont rarement de bon conseil.

Interview: Klaus Böhler

La Coop veut rester à la pointe du bio grâce à son Naturaplan

Naturaplan, la marque bio de la Coop, se réinvente 15 ans après son lancement: nouveau logo, nouveau design pour les emballages, 40 nouveaux produits, publicité à très grande échelle et pages «bio spécial» remplissant plus de la moitié du «Coopération» étayent sa prétention à la position de leader du marché suisse des produits bio. Le bio actualités s'est penché sur ce nouveau départ et a interviewé Christian Waffenschmidt, le directeur des Labels de confiance VIVA de la Coop.

«Nous voulons nous adresser à de nouveaux groupes d'acheteurs»

bio actualités: La première chose qui frappe est la sobre clarté du nouveau logo de Naturaplan. Là où partout ailleurs poussent les fleurs et virevoltent les papillons...

Christian Waffenschmidt: Ce nouveau lancement est fortement orienté vers le marché et le courant des «LOHAS».

Nous voulions repositionner la marque Naturaplan de manière à lui conserver la fidélité de la clientèle actuelle et à lui permettre en même temps de s'adresser à de nouveaux groupes d'acheteurs. Les LOHAS sont modernes, ouverts, amateurs de design. Ils recherchent des produits sains et durables tout en étant beaux et modernes.

Nous avons vu que le logo basé sur la ferme ne correspond plus à ces besoins, et qu'il était même gênant sur certains produits comme par exemple les délicatesses ou le vin. Nous n'avons donc pas cédé à la facilité, puisque la condition initiale était de conserver la ferme!



Il continue de miser à fond sur le bio labellisé Bourgeon: Christian Waffenschmidt de la Coop.

Et le Bourgeon semble être devenu plus grand, pas plus petit.

Oui, l'importance du Bourgeon augmente. Naturaplan n'est en soi maintenant plus qu'un mot et, dans ce logo, la seule marque figurative est le Bourgeon. Sur les emballages aussi, le Bourgeon est plus en évidence: bien visible sur une grande surface verte. Jusqu'à maintenant, le Bourgeon menaçait de disparaître quelque part dans les illustrations culinaires.

Coop continue de miser à fond sur le Bourgeon, qui sera plus prépondérant dans la publicité et sur les produits.

Le nouveau slogan est «Pour le bio sans compromis». Le dossier de presse parle de «collaboration exclusive avec Bio Suisse» et souligne que son Cahier des charges est plus strict que l'Ordonnance bio. Coop a-t-elle donc renoncé à inclure dans Naturaplan des produits bio sans le Bourgeon?

Pas tout à fait. Cette possibilité a été négociée avec Bio Suisse. Il ne s'agit que de quelques rares exceptions clairement jus-



Naturaplan: «Bio sans compromis»

Naturaplan fait peau neuve: le logo bien connu représentant une ferme est désormais remplacé par la mention «Naturaplan». La nouvelle présentation, qui accorde une place encore plus centrale au Bourgeon Bio Suisse, met en valeur les garanties du label Naturaplan: une excellente qualité culinaire, une origine irréprochable, mais aussi la promotion de l'agriculture bio, dans laquelle Coop joue un rôle de pionnier depuis 15 ans.

Les emballages ne sont pas les seuls concernés par ce vent de nouveauté: les formulations des produits ont elles aussi été revues et l'assortiment a été développé. Et tout cela, sans aucun compromis ni sur la qualité ni sur l'authenticité.

Jürg Peritz, chef de la Direction Marketing/Achats: «Naturaplan est une ligne de produits authentiques, originaux, qui se démarquent des autres, mais aussi émotionnels, appétissants et de qualité. C'est un label responsable, transparent, qui répond aux attentes des clients».

Communiqué de presse de la Coop du 17 avril 2008

Les dates clés de Naturaplan

- 1993: Lancement de la marque avec un petit nombre de produits dont le yogourt et le Natura-Beef.
- 2003: Création du Fonds Naturaplan de la Coop pour soutenir des projets dura-

bles. Dotation annuelle: dix millions de francs.

- 2007: Création d'un Fonds climatique pour la compensation des émissions de CO₂ dues aux transports aériens et aux voyages d'affaires. Dotation annuelle: un million et demi de francs.
- 2008: Regroupement des deux fonds en un seul Fonds Coop pour le développement durable.
- Chiffre d'affaires de Naturaplan en 2007: 664 millions de francs. Un produit bio sur deux vendus dans ce pays passe donc par les rayonnages de la Coop.
- Voir aussi: www.coop.ch/naturaplan et www.coop.ch/naturaplan-fonds

Mot-clé: LOHAS

LOHAS est une nouvelle notion de marketing. Il s'agit de l'abréviation de l'anglais «Lifestyle of Health and Sustainability», qui désigne un style de vie et un type de consommateurs axés sur la santé et la durabilité. Il s'agit plus simplement de gens qui aiment profiter de la vie tout en apportant leur contribution à la conservation des ressources vitales au bénéfice de tous.

Source: <http://de.wikipedia.org>

tifiées. Nous recourons à cette possibilité avec la plus grande retenue: les produits Naturaplan qui n'ont pas le Bourgeon restent dans le domaine du pour-mille. Les seuls produits actuellement dans ce cas sont deux cannettes de bière qui n'ont pas le Bourgeon à cause des directives d'emballage de Bio Suisse qui interdisent les cannettes – alors que les écolibans donnent l'avantage aux cannettes par rapport au verre perdu. Nous sommes en train d'en discuter avec Bio Suisse: nous serions heureux que ces deux bières soient conformes au Bourgeon – la bière elle-même l'est en fait déjà.



Les compromis se cachent-ils donc dans le reste de l'assortiment?

À quoi pensez-vous?

À des détergents puissants, à des lessives écologiques contenant des enzymes obtenues par ingénierie génétiques, aux sachets remplis de rasoirs jetables en plastique dont non seulement la lame mais aussi la poignée finit chaque fois dans le sac poubelle...

Coop reste en principe un apôtre de la liberté de choix. Nous vendons de tout, depuis les produits bons et bon marché jusqu'aux spécialités Fine-Food en passant par les produits bio particulièrement novateurs que nous avons lancé sous la marque Naturaplan. Les clients doivent pouvoir décider eux-mêmes quels produits leur conviennent et quelles plus-values financières ils sont prêts à accorder à l'écologie ou au commerce équitable. Il faut savoir que les microorganismes transgéniques qui produisent les enzymes qu'on trouve dans les lessives permettent d'économiser d'énormes quantités d'énergie lors de la fabrication. Nous avons pris cette décision en pleine connaissance de cause.

Ce que nous réprouvons le plus sont

les transports aériens. On ne les tolère que dans le secteur non bio, et ils sont en outre toujours déclarés par un label spécial – et nous compensons les émissions de CO₂. Nous voulons vraiment améliorer globalement l'écologie de l'ensemble de l'assortiment, car de meilleures normes environnementales et sociales doivent être appliquées même dans le secteur conventionnel. Coop a déjà bien avancé dans cette direction pour le café et le poisson.

Vous promettez que je trouverai désormais mieux les produits bio dans les rayons. Les supermarchés incluront-ils donc un secteur entièrement bio?

Non, les produits bio continueront de s'insérer dans l'assortiment général, et il n'y aura pas de «bloc bio» sauf – comme c'est déjà le cas – pour les légumes. Les produits bio seront par contre plus voyants à cause des bandes vertes des emballages qui comporteront aussi, outre le Bourgeon, le mot «bio» écrit en grand. La vue d'ensemble du concept sera certainement aussi améliorée par le fait que la «ligne bleue», qui a été transférée de Naturaplan à Naturafarm, a maintenant son propre label.

La «ligne bleue» des produits Naturaplan issus d'élevages PI a donc été supprimée?

Oui, Naturaplan est maintenant 100 % bio et 99,99 % Bourgeon.

Coop identifie dans la société une croissance de la conscience durable et des exigences en matière de saveurs et d'esthétique. La vague du bon marché est-elle passée?

Non, la sensibilité au prix demeure, et elle fluctue en fonction de la situation économique. L'engouement pour la durabilité est bel et bien là, mais aussi l'appel en faveur des prix bas.

Coop lance 40 nouveaux produits Naturaplan. Quels sont vos préférés?

Les yogourts glacés sont délicieux à tout point de vue, et en plus ils contiennent moins de graisse et de sucre. C'est certainement un super produit.

Je trouve passionnant de pouvoir lancer des produits vraiment nouveaux d'abord en bio. C'est le cas par exemple de la Crema di Peperoncini: C'est une véritable nouveauté qui n'existe pas encore parmi les produits conventionnels.



Photos: Markus Bär, Pechshots zVg

Impossible d'être plus visible dans la gare de Bâle: Naturaplan et son nouveau logo.

J'aime aussi beaucoup les produits tendance élaborés pour les gens plus jeunes comme la boisson aux extraits de plantes Botanic Energy.

On trouve maintenant même des sushis de qualité Bourgeon – ce qui explique sans doute que la ferme ait disparu du logo. Est-on encore dans le monde des paysannes et des paysans biologiques suisses? Comment expliquez-vous ce lancement?

Avec ses 1660 produits, Naturaplan propose un assortiment complet de qualité bio. Les paysannes et paysans biologiques suisses en profitent de manière immédiate comme en témoigne l'exemple des yogourts glacés. Cet assortiment va donc des carottes aux pizzas surgelées et aux sushis en passant par le lait et le pain. Cela correspond aux besoins des clients: les gens veulent des produits bio, mais ils veulent aussi des produits modernes.

Coop continue de miser pleinement sur l'agriculture biologique suisse, et nous collaborons étroitement avec Bio Suisse et le FiBL.

Interview: Markus Bär



Traces de pesticides dans les vins bio: Comment y mettre le holà et colmater les fuites?

Des résidus de pesticides avaient été trouvés dans des vins biologiques suisses en automne 2000. Bio Suisse avait réagi très rapidement en organisant une vaste campagne d'analyses. Comment les traces de pesticides arrivent-elles dans les vins bio? Et surtout, comment les empêcher, quelles fuites doit-on colmater? Le Service du contrôle des denrées alimentaires de quatre cantons de Suisse orientale et le FiBL présentent un nouveau rapport de recherche.

Il arrive malheureusement qu'on trouve quelquefois des traces de pesticides de synthèse même dans les produits biologiques certifiés. Même dans ce domaine, il n'y a plus d'environnement «absolument pur» depuis bien longtemps. Et que ce soit dans l'agriculture, les transports ou la transformation, l'homme est susceptible de faire des erreurs partout où il travaille. Ces erreurs peuvent être insignifiantes, et il n'y a pas besoin de penser à une intention de tromperie: les méthodes d'analyses se sont tellement affinées qu'elles décèlent maintenant même les plus insignifiantes traces de pesticides.

Une tempête médiatique dans un verre de vin

En automne 2000, Le Laboratoire des Cantons de Suisse centrale avait cherché des résidus de pesticides dans 83 vins bio, et tous en contenaient – le laboratoire venait de changer de méthode d'analyse.

S'ensuivit une tempête médiatique allant de l'émission «Kassensturz» au «bio actualités» («Santé! Traces de pesticides dans les vins bio») en passant par une vaste campagne d'analyses de vins biologiques suisses et étrangers mandatée par Bio Suisse et réalisée par le FiBL et le Service du contrôle des denrées alimentaires des cantons AR, AI, GL et SH (cf. bio actualités 5/01, 6/01, 7/01).

Mais où se trouve la frontière entre une «pollution environnementale» inévitable – et donc acceptable – et une contamination causée par une méthode de production peu soignée, par un mélange avec de la marchandise conventionnelle ou par une tricherie, ce qui n'est bien sûr plus acceptable?

Aucun texte de loi ne définit la frontière entre ce qui est encore acceptable et ce qui ne l'est plus, donc il y a sur ce plan une certaine incertitude juridique.

Une pollution environnementale quasiment inexistante

Le nouveau rapport du FiBL et du Service du contrôle des denrées alimentaires des cantons AR, AI, GL et SH présente la suite des analyses des années 2001 à 2003, l'état des lieux des connaissances en la matière pour les vins bio ainsi que des recommandations pour tous les acteurs de la filière de production et de mise en valeur.

Ce rapport tente d'identifier et de quantifier les voies d'immission des pesticides et des contaminations environnementales. De nombreuses mesures ont été effectuées sur échantillonnage dans les

vignes. Des études approfondies ont été effectuées dans 12 parcelles isolées (pas de vigne ni de cultures analogues dans un rayon d'au moins 200 mètres), dans 6 parcelles bordées sur deux côtés par des vignes PI et dans 7 parcelles entourées de vignes PI sur trois côtés.

Le résultat est net: Il n'y a pas de pollution environnementale dans les conditions décrites ci-dessus, et l'environnement peut être déclaré exempt des pesticides recherchés.

Le problème peut survenir dans les caves

Contrairement à une opinion largement répandue, la dérive des traitements des parcelles voisines n'est donc que rarement une source de contamination importante. La dérive des traitements est surtout problématique en cas de traitements aériens. On peut décerner un certificat de bonne technique de pulvérisation et de bon réglage des pulvérisateurs à la plupart des producteurs conventionnels ou PI, et les rares viticulteurs peu soigneux doivent être rappelés à l'ordre. Les commissaires viticoles de tous les cantons ont été informés sur les résultats de l'étude et ont reçu la demande de surveiller la bonne pratique agricole dans le domaine de l'utilisation des pesticides.

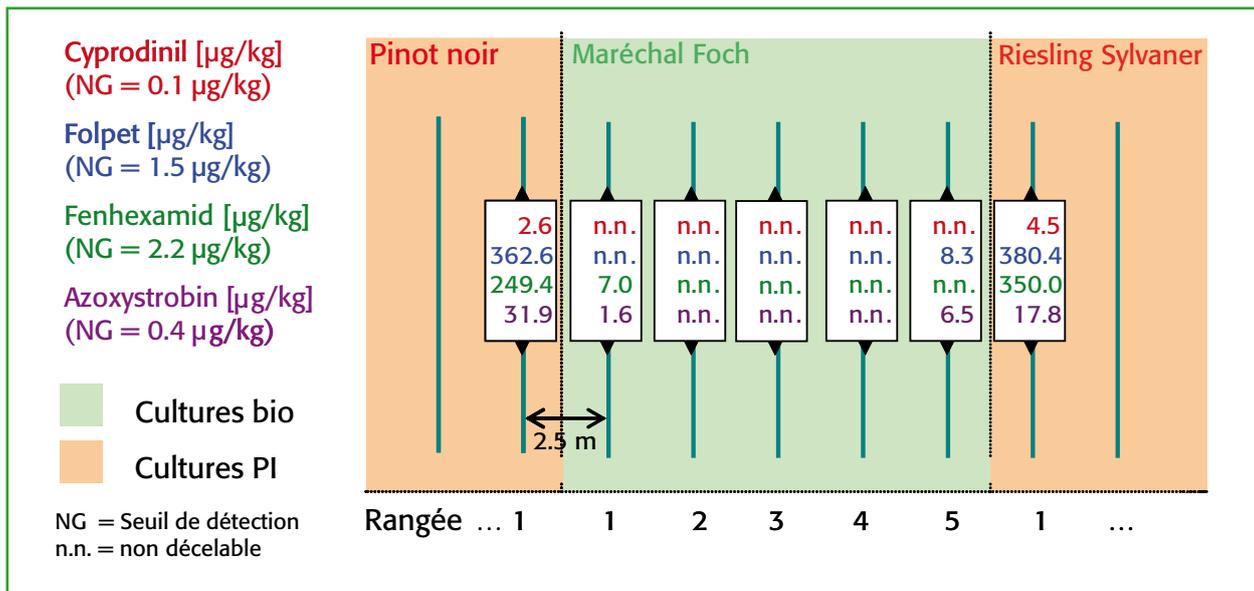
Il est vrai que les concentrations de certaines matières actives pourraient dépasser les valeurs tolérables si un vigneron bio faisait un vin en prenant uniquement les raisins des lignes exposées: les petites parcelles bio entourées de surfaces conventionnelles sont donc exposées à des risques plus grands.

Les résidus sont cependant insignifiants si les règles de bonne pratique agricole et de vinification sont respectées. En outre, les concentrations de nombreux fongicides mesurées dans les vendanges



Photos: Service du contrôle des denrées alimentaires des cantons AR, AI, GL et SH

Homogénéisation d'échantillons de fruits: Hildegard Pfefferli au mixer du laboratoire.



Exemple de résidus de fongicides sur les raisins d'une parcelle bio bordée de voisins PI sur deux côtés. Les échantillons de raisin ont été prélevés quelques jours avant la vendange en septembre 2003. Toutes les distances de dérive sont inférieures à 2,8 mètres. Les voisins PI ont traité partout de la même manière jusqu'à leur première ligne du bord, mais ils l'ont fait par bonnes conditions météorologiques avec des machines adéquates et bien réglées.



Les échantillons placés dans l'échantillonneur automatique du chromatographe en phase gazeuse.

diminuent en moyenne de moitié au cours du processus de vinification.

Le problème n'est souvent pas dans la vigne mais dans la vinification. Le raisin bio est en effet très souvent vinifié dans les mêmes caves que le raisin des viticulteurs PI, et de nombreux encaveurs ne sont pas encore assez conscients de la petitesse des quantités contaminantes qui sont nécessaires pour que des traces de pesticides puissent être trouvées dans les vins bio.

Les mesures à prendre dans les vignes et dans les caves pour éviter les résidus se

trouvent dans la fiche technique du FiBL «Résidus de pesticides dans les vins bio: comment les éviter?».

Pas de valeur seuil pour les résidus dans les produits bio

Les auteurs du rapport arrivent à la conclusion qu'il ne serait pas judicieux de définir des valeurs seuils pour la contamination des produits bio par des pesticides. L'introduction de telles valeurs pourrait certes introduire une certaine sécurité juridique, mais elle pourrait aussi:

- augmenter le risque de mélange volontaire avec des lots exempts de pesticides et
- provoquer un boom d'analyses supplémentaires inutiles.

Et même la révision de la loi sur les denrées alimentaires prévoit de mettre l'accent sur le contrôle des processus de fabrication et non sur les analyses des produits finis. Exactement ce que l'IFOAM et toute la branche bio réclament depuis longtemps.

Une bonne base pour corriger les erreurs

Les études pluriannuelles fournissent maintenant aux autorités d'application une bonne base pour prendre les décisions nécessaires et pour prendre des mesures concrètes bien documentées pour corriger les erreurs.

Il est important que non seulement les encaveurs mais aussi les vigneron adaptent continuellement leurs documents d'autocontrôle aux nouvelles situations

et à leur pratique viticole et vinicole. Les documents d'autocontrôle, qui doivent pouvoir être présentés n'importe quand, comprennent:

- la traçabilité des lots de vin jusqu'aux cépages et aux parcelles pour permettre l'estimation des risques de dérive des traitements venant des parcelles voisines;
- la consignation écrite des mesures prises dans les vignes et les caves pour éviter les contaminations;
- les résultats des analyses de résidus faites volontairement pour estimer les risques en cas de vinification dans des caves mixtes ou en cas de suspicion de forte dérive de traitement;
- tous les documents exigés par l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique et par les programmes de labellisation.

Gabriela Wyss, FiBL, et Kurt Seiler, Chimiste cantonal, Service du contrôle des denrées alimentaires des cantons AR, AI, GL et SH

Pour en savoir plus

Le rapport de recherche (en allemand) présenté dans cet article:

Seiler, Kurt; Erzinger, Florian; Wyss, Gabriela: Pestizidrückstände auf Bio-Produkten. Beurteilung der Kontaminationswege am Beispiel Biowein. Amt für Lebensmittelkontrolle der Kantone AR, AI, GL und SH, November 2007
 peut être téléchargé sur www.fibl.org
 → Forschung → Lebensmittelqualität und -sicherung → Qualitätssicherung → Pestizidrückstände im Biowein.



Ça vit déjà: Une photo de la ferme bio de la famille Arnold à Spiringen UR.

Photo: Simon Greuter

L'art de photographier la vie dans les fermes bio

L'agriculture biologique est le thème d'un concours de photo. Il s'agit pour les photographes de trouver des fermes bio qui leur permettent d'illustrer à leur manière le thème «Bio lebt» («Le bio est vie»).

Une exposition de photographies placée sous le titre «Bio lebt» sera organisée dans le cadre du 10^{ème} Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau (Congrès scientifique de l'agriculture biologique) qui se déroulera du 11 au 13 février 2009 à l'EPFZ. Cette exposition est liée à un concours de photo pour les photographes professionnels et amateurs qui prennent comme sujet des fermes bio dans toute la Suisse.

Les participants au concours peuvent soumettre au maximum six photos (en couleur ou en noir et blanc) par ferme (deux fermes au maximum). Elles seront examinées par un jury, et les meilleures photos seront exposées. Les photographes sont totalement libres dans le choix des sujets. Ils trouveront des informations

sur l'agriculture biologique par exemple dans la brochure «Arguments en faveur de l'agriculture biologique». Il sera intéressant de voir où et ce que les photographes regarderont dans les fermes quand ils réfléchiront à ce thème et essayeront de l'illustrer. Pour obtenir un large spectre de photos couvrant toute la période de végétation depuis le printemps jusqu'en automne, ils peuvent déjà commencer à photographier. Les photos doivent être envoyées au plus tard à la fin du mois d'octobre.

Il est donc possible qu'un ou des photographes vous demandent l'autorisation de photographier votre ferme. Votre signature autorisera le photographe à utiliser les photos dans le cadre du concours et de l'exposition. Les droits d'auteur des

photos seront acquis aux photographes qui les auront faites. Si vous désirez utiliser ces photos par exemple pour un prospectus ou votre site internet, le mieux est d'en discuter directement avec le photographe. À titre de remerciement, les fermes bio qui auront accepté de jouer le jeu recevront de l'équipe d'organisation un tirage A4 d'une des photos envoyées pour le concours.

Bettina Springer, FiBL

Pour tout savoir (en allemand) sur le concours: www.biolebt.ch

Les fermes qui seraient contentes de se faire photographier dans le cadre du concours «Bio lebt» peuvent s'annoncer à bettina.springer@fibl.org (prière d'indiquer les branches de production et les particularités de la ferme; il est impossible de promettre qu'un photographe choisira votre ferme).

Le nouveau site internet du bio actualités est en ligne

www.bioactualites.ch, la version française de la plate-forme internet des productrices et producteurs biologiques suisses, est en ligne depuis la mi-mai. Ce site internet est bien plus qu'une simple archive électronique du magazine imprimé: c'est aussi un ouvrage de référence et une plate-forme d'information pour toute l'agriculture biologique suisse.

Jusqu'à tout récemment, la recherche d'informations destinées aux professionnels était difficile pour les productrices et producteurs bio. Les renseignements pratiques étaient dispersés sur plusieurs sites internet et il fallait les débusquer, tels des œufs de Pâques, entre les informations pour les consommateurs et les annonces de congrès de recherche. Tout a changé depuis le 13 mai. Un nouveau site internet, www.bioactualites.ch, offre aux paysans, agriculteurs et producteurs bio toutes ces informations regroupées au même endroit. Fini donc de s'énerver en recherchant des prix, des réponses à des questions brûlantes ou des événements de la scène bio.

Ce tout nouveau site internet est réalisé, géré, développé et entretenu conjointement par le FiBL, Bio Suisse, les services cantonaux de conseils en agriculture biologique et Agridea Lausanne. Cette plate-forme est une plaque tournante qui facilite les échanges d'informations entre la Fédération, l'Institut de recherche, les services de conseils et les producteurs et productrices bio, mais son but est aussi de favoriser le dialogue entre la vulgarisation et les producteurs ainsi que les échanges



Le nouveau site internet www.bioactualites.ch fournit une vue globale, structurée et détaillée de l'agriculture biologique et de toutes ses facettes.

directs d'informations entre producteurs bio.

www.bioactualites.ch complète le magazine bio actualités. Contrairement au journal, qui approfondit une fois par mois des thèmes actuels, le site internet peut aborder continuellement, immédiatement et au fur et à mesure de nouvelles questions et donner, par exemple, des informations à la pointe de l'actualité sur les changements de prix. Ce site doit aussi servir d'ouvrage de référence pour tous les aspects de l'agriculture biologique. On peut par exemple accéder en quelques

clics à l'ensemble de la réglementation bio: directives de Bio Suisse, de Demeter, de KAG-Freiland, d'Apibio, de Delinat et d'autres organisations labellisatrices, ordonnances et directives (sur l'agriculture biologique et d'autres thèmes apparentés) de la Confédération et de l'UE, normes internationales comme le Cahier des charges cadre de l'IFOAM ou le *Codex Alimentarius*.

www.bioactualites.ch fournit aux productrices et producteurs bio un accès direct à de nombreux documents, offres de formation continue, interlocuteurs, nouvelles d'actualité et bien d'autres choses encore. Même si cette nouvelle plate-forme n'est pas encore complètement terminée, elle montre dès maintenant clairement ce qu'elle veut: informer de manière actuelle, claire, détaillée et intéressante. Son contenu est donc constamment complété par de nouveaux articles, annonces et prestations.

www.bioactualites.ch a un frère jumeau nommé www.akuell.ch. Ces deux sites internet sont quasiment identiques: les différences se trouvent surtout dans les actualités, les interlocuteurs et les événements annoncés dans l'agenda. Un lien direct permet donc aux Suisses romands de savoir d'un seul clic ce dont leurs collègues de Suisse allemande se préoccupent – et inversement.

Gilles Weidmann, FiBL

Une information sur mesure

Les informations données par notre nouveau site sont réparties en sept rubriques principales qui en facilitent grandement la recherche.

- **«Actualités»** contient de l'actualité, des annonces d'événements, de rassemblements et de cours, des petites annonces gratuites ainsi que la totalité de la réglementation bio.
- **«Production animale»** et **«Production végétale»** fournissent des recommandations émises par les conseillers bio, des informations au sujet des directives, des astuces de praticiens expérimentés et les réponses à des questions fréquemment posées.
- **«Marché»** renseigne sur les prix d'achats actuels et sur l'évolution des marchés. On y trouve aussi d'autres

informations intéressantes sur des thèmes apparentés.

- **«Formation»** présente tout ce qu'il faut savoir sur la formation de base et la formation continue en agriculture biologique – sans oublier une bourse des places d'apprentissage.
- **«Magazine»** héberge un archivage des anciens numéros du bio actualités ainsi que les actuelles lettres de lecteurs. Et les premiers articles du tout dernier bio actualités y sont publiés dès qu'il est imprimé. On peut aussi utiliser cette rubrique pour poster en direct ses lettres de lecteurs.
- **«Renseignements»**, enfin, fournit une liste de tous les interlocuteurs importants de la scène de l'agriculture biologique suisse. gw



L'été en toute sécurité

Votre garantie équilibre

UFA 175 F / 275 Mélange de céréales Bio
UFA 172 F / 272 Aliment complémentaire Bio

Rabais Fr. 3.-/ 100 kg
valable jusqu'au 24 mai 2008

ACTION

www.ufa.ch

In Ihrer
LANDI

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

**Tout trouver
d'un seul clic!**

- ▶ Choisissez parmi les 320 publications disponibles.

www.shop.fibl.org

Ferramol®

Appât à limaces biologique à base de phosphate de fer



Andermatt
Biocontrol

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

**Le leader
du commerce
des œufs bio!**



Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

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

kagfreiland

www.hosberg.ch

B I O
S U I S S E

Importations de fourrages grossiers bio: comment procéder?

Avec l'augmentation de la proportion de produits bio dans l'alimentation animale bio, les difficultés d'approvisionnement deviennent récurrentes sur le marché suisse des fourrages grossiers biologiques. Bio Suisse reçoit donc de plus en plus de demandes de producteurs et de commerçants qui veulent savoir quelles formalités doivent être remplies pour importer des fourrages provenant des pays voisins.

1. Importations de produits de fédération directement reconnues (= fourrages Bourgeon).

Certaines fédérations étrangères d'agriculture biologique sont directement reconnues par Bio Suisse parce qu'elles ont des directives équivalentes aux siennes.

■ Astuce: Importer des produits provenant de fermes membres de fédérations directement reconnues permet de diminuer bureaucratie.

Seuls les producteurs et les preneurs de licences suisses de Bio Suisse peuvent importer des fourrages Bourgeon. L'importateur doit exiger que le producteur ou le marchand étranger lui fournisse un permis d'importation pour chaque lot importé. Ce document est spécialement établi par l'organisme de contrôle bio de l'entreprise étrangère en fonction des exigences de Bio Suisse.

■ Info: Cela permet à Bio Suisse de garantir la traçabilité de chaque importation jusqu'au producteur.

Le transporteur de la marchandise apporte le permis d'importation à l'importateur suisse, qui doit ensuite le faire parvenir à Bio Suisse qui vérifie sa conformité aux normes Bourgeon et enregistre les principales informations. Ces données forment la base des autorisations d'importer, des statistiques d'importations et de la coordination des importations.

Bio Suisse renvoie ensuite l'attestation de contrôle au producteur ou au marchand.

Protection de la production suisse

Les produits qui concurrencent la production suisse des fermes Bourgeon ne peuvent être importés que si l'importation a été préalablement autorisée par Bio Suisse via un permis individuel ou une convention collective. L'attestation de contrôle permet de vérifier ce point pour chaque importation. Pour en savoir plus sur les restrictions des importations, se référer au bio actualités 7/07, pages 8–9.

Ce n'est que lorsque le tampon «vérifié» de Bio Suisse y a été apposé que la marchandise importée peut être utilisée comme marchandise Bourgeon. L'attestation de contrôle doit être présentée par l'importateur lors du contrôle bio.

■ Astuce: Si vous voulez importer des fourrages grossiers, les fédérations directement reconnues (cf. liste ci-après) peuvent éventuellement vous aider en vous communiquant les adresses de leurs producteurs qui désirent vendre des fourrages grossiers:

Allemagne

Bioland (www.bioland.de)

Demeter (www.demeter.de)

Gäa (www.gaea.de)

Naturland (www.naturland.de)

Biokreis (www.biokreis.de)

Autriche

Bio Austria (www.bio-austria.at)

Demeter (www.demeter.at)

Erde & Saat (www.erde-saat.at)

France et Italie

Aucune fédération directement reconnue.

2. Importations provenant d'entreprises individuellement reconnues par Bio Suisse (= fourrages Bourgeon).

Lorsque les importations proviennent d'entreprises qui ne sont pas membres d'une fédération directement reconnue par Bio Suisse, les entreprises étrangères doivent être reconnues individuellement. Les demandes de reconnaissance individuelle doivent être présentées et payées à Bio Suisse par l'importateur suisse (producteur ou preneur de licence). Il faut pouvoir prouver que l'entreprise étrangère remplit les exigences de Bio Suisse (respect de directives équivalentes). L'organisme de certification de l'entreprise étrangère doit donc fournir à Bio Suisse les documents suivants:

- la «Check-list de Bio Suisse pour les producteurs individuels» remplie par l'organisme étranger de contrôle bio;
- l'actuel rapport d'inspection et le certificat;

■ pour les premières demandes: le rapport de l'année précédente et un plan des parcelles.

Si tout est en ordre, l'entreprise est reconnue par Bio Suisse pour une année, ce qui lui permet de livrer ses produits à un importateur suisse de matières premières Bourgeon selon la procédure décrite au point 1, mais elle ne peut pas utiliser elle-même le Bourgeon car il est réservé aux entreprises suisses.

3. Importations de fermes Bio UE.

Les fourrages autorisés en qualité Bio UE sont limités (cf. bio actualités 2/08, page 24). L'actuelle réglementation de Bio Suisse permet aux fermes Bourgeon de donner à leur bêtes jusqu'à 10 % MS de leur ration annuelle de fourrages provenant de fermes Bio UE ou Bio CH.

Pour les importations provenant de fermes Bio UE, la procédure est identique à celle décrite au point 1 sauf que l'attestation de contrôle ne doit pas être tamponnée par Bio Suisse.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

■ Astuce: Lien utile: www.bio-suisse.ch
→ Documentation → Importation



N'acheter les fourrages grossiers qu'à des marchands certifiés Bourgeon!

Depuis début 2007, les fermes Bourgeon doivent obligatoirement acheter leurs fourrages grossiers à des marchands certifiés Bourgeon. Selon l'OBio, la règle correspondante est aussi valable pour les fermes bio fédérales (cf. bio actualités 10/06, page 23).

Tous les fourrages grossiers qui ont été achetés à un marchand non certifié sont considérés comme conventionnels – même s'ils sont réellement bio! Idem pour le Bourgeon: pour conserver le statut Bourgeon, les fourrages grossiers Bourgeon doivent être achetés à un marchand certifié Bourgeon. La provenance de tous les aliments fourragers achetés est vérifiée lors du contrôle bio.

Important:

- Le simple transport entre les paysans A et B n'est pas soumis à la certification obligatoire.
- Toute ferme Bourgeon a le droit de fonctionner comme marchand de fourrages, il suffit de l'annoncer à l'organisme de certification.

Les champions de la nature. Mois de mai.

«Un monstre gluant voulait m'engloutir.»

Non, la vie n'était pas toute rose pour nous les plantons de la ferme bio. C'était plein de courants d'air sous le toit en verre et l'air était sec. Mais le sol, reconnaissons-le, c'était un vrai plaisir, le rêve. Grâce à l'engrais, composé de fumier et de compost provenant de la ferme, la terre était souple, d'une chaleur agréablement humide, et stimulait mes racines. Je me sentais bien, pleine de vie. Alors, un matin, on m'a mise dehors. Comme ça, d'un coup. Avec ma famille. Mais tout compte fait, ce fut une merveilleuse expérience. Car ici, en plein air, nous profitons pleinement et directement de la lumière et de la chaleur du soleil.

Cependant, ma joie fut de courte durée. J'ai été prise de panique quand j'ai vu ce qui m'arrivait dessus. D'un côté, une longue chenille verte pleine d'épines rampait vers moi. Et de l'autre, un horrible monstre gluant me menaçait. Mes feuilles tremblaient. Mes racines se raidissaient, comme paralysées. La peur me faisait perdre la tête. Je ne m'en sortirais pas. C'est alors

qu'on vint à mon secours. Déjà, sans crier gare, un hérisson piquant, court sur pattes, s'était rué sur le monstre gluant. Et un gang de coléoptères noirs à grosses têtes et aux puissantes mâchoires s'était abattu sur la chenille. En un clin d'œil, mes nouveaux amis avaient réglé le problème.



Que dire d'autre? C'est ainsi que l'on reste jeune, souple, fraîche et saine. Maintenant, après huit semaines à peine, je suis prête pour la récolte. La chaleur du soleil m'a parée de ce vert appétissant et de ce croquant qui attirent tous les gourmets friands de vitamines naturelles. Qualité bio suisse contrôlée. Quel délice. Car enfin, la salade a de nouveau un vrai goût de salade.

Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse.

Une ferme avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Du foin aux engrais et des semences aux récoltes. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch

Geneviève Brandelet, assistante de direction, 25 190 Montancy (F)

Geneviève Brandelet est française. Mariée et mère de quatre grands enfants âgés de dix-huit à vingt-sept ans, elle est assistante de direction dans l'entreprise de son mari basée en Suisse. Ce couple frontalier vit à Montancy, de l'autre côté de la montagne, en face de Porrentruy. Geneviève aime la bonne cuisine, le jardinage, la musique classique et la chanson française.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Ah! Pourquoi achète-t-on bio? Pour préserver sa santé!

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

Je ne me suis pas encore mise au bio à 100 pour-cent, car on ne trouve pas toujours tout ce que l'on veut en bio. Et quand on a une famille à nourrir, si on veut diversifier les repas, on n'y arrive pas. Je trouve que l'offre n'est pas assez importante. Par exemple dans une ville comme Delémont, je suis étonnée qu'il n'y ait pas de magasin d'alimentation bio.

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

En «bio pur» (certifié, ndlr), je dirai 50 pour-cent. Parce qu'il y a également l'agriculture raisonnée (la production intégrée, ndlr)... et nous avons un jardin potager.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Chez les petits commerçants. Parfois en Suisse, parfois en France.

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

Oui ils sont plus chers. Ça c'est l'argument massue. Mais quand on y pense, lorsqu'on mange bio, on n'achète plus de produits industriels comme les plats préparés ou les biscuits, qui sont assez chers. Au final, on s'y retrouve.

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

J'y ai jeté un œil une fois. J'avais acheté des pommes et elles ne donnaient vraiment pas envie d'être mangées, on sentait que c'était de la mauvaise qualité. Avec ces produits, la fraîcheur n'y est pas à mon avis.



Photo: Blandine Levite

Frontalière française travaillant en Suisse, Geneviève Brandelet achète ses produits bio dans les petits magasins soit en Suisse soit en France.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui! Je ne mange pas de fraises en hiver!

8 Que pensez-vous des labels bio, par exemple le Bourgeon?

Je ne connais pas bien le Bourgeon. J'ai lu dans une revue qu'on donnait parfois des labels bios même si les produits ne sont pas 100 pour-cent bio. Je suis un peu méfiante, surtout pour les cosmétiques.

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

J'ai commencé par me soigner à l'homéopathie, et puis j'ai toujours eu un jardin

potager que je ne traitais pas. J'achetais aussi mes fruits et légumes chez le primeur et certains produits étaient immanquables, comme les carottes par exemple. C'est comme ça que j'ai commencé à acheter du bio.

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

Il y a les vrais bio, ceux qui sont vraiment convaincus, et ceux qui se sont reconvertis pour bénéficier de primes. Mais ils sont également méritants car c'est difficile au début.

Interview: Blandine Levite

**ÖKOLOGIE,
NATURSCHUTZ**

**Artenvielfalt fördern auf
Biogrünlandbetrieben**

Wann

Dienstag, 10. Juni

Wo

Landwirtschaftsschule,
6170 Schüpfheim

Inhalt

Anlage und Pflege von Ökoausgleichsflächen; Feldbegehung mit Beurteilung und Analyse von Ökoflächen; Wege zur Qualität der extensiven Wiesen und Hecken; Bewirtschaftung von extensiven Weiden, Umgang mit Unkräutern und Neophyten.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, der Agrofutura, der Schweizerischen Vogelwarte sowie Praktiker

Kursleitung

Véronique Chevillat, FiBL Beratung, Tel. 062 865 04 12, E-Mail veronique.chevillat@fibl.org

Kosten

Fr. 150.– inkl. Dokumentation, plus zirka Fr. 20.– für Mittagessen. Für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

Auskunft, Anmeldung

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

Tag der Artenvielfalt

Wann

– Freitag, 13. Juni, 18.00–22.00
– Samstag, 14. Juni, 8.00–17.00
– Sonntag, 15. Juni, 10.00–17.00

Wo

Informationszentrum im Werkhof,
8919 Rottenschwil

Inhalt

Die Reussebene bei Rottenschwil ist ein Schwerpunktgebiet des ökologischen Ausgleichs auf Landwirtschaftsflächen im Aargau. Fachpersonen untersuchen das Vorkommen von Tier- und Pflanzenarten, Interessierte können ihnen über die Schulter schauen. Einstündige Führungen zu jeder vollen Stunde.

Kosten

Keine

Auskunft

Thomas Flory, Naturama Aargau, Tel. 062 832 72 61, E-Mail t.flory@naturama.ch, www.naturama.ch

Anmeldung

Nicht erforderlich

**BODEN, DÜNGUNG,
KOMPOSTIERUNG**

Grüngutverarbeitung: Betriebsablauf und Qualitätskontrolle

Wann

Donnerstag, 12. Juni

Wo

Kompostieranlage, Gländstrasse,
4512 Bellach

Inhalt

Modulkurs von educompost. Gesetzliche und biologische Grundlagen; Formulare zur Rottekontrolle; Mietenbeschriftung; optimale Arbeitsabläufe mit besonderer Berücksichtigung des Hygieneaspektes; Beurteilung des Rotte-gutes in den verschiedenen Stadien; Ablauf der amtlichen Anlageinspektion.

Kosten

Fr. 500.– inkl. Kursunterlagen, Material und Verpflegung; für Mitarbeitende VKS, GCP, IG-Kompostanlagen und Biogas Forum Fr. 400.–
Auskunft, Anmeldung
educompost GmbH, Weinbergstrasse 46, 2540 Grenchen, Tel. 032 653 29 21, Fax 032 653 29 22, E-Mail info@educompost.ch, www.educompost.ch

ACKERBAU

Strickhof Kartoffeltag

Wann

Freitag, 27. Juni

Wo

Betrieb von Ernst und Brigitte Meier, 8479 Altikon

Inhalt

Fachtag für Kartoffelproduzenten: Qualitätsanbau von Kartoffeln; Biokartoffeln – wirtschaftlich und in guter Qualität; welche Unkrautregulierung bei welchen Verhältnissen? Bewässerungsstrategien im Praxistest; Sortengarten; Applikationstechnik; Lagermanagement; Landtechnik.

Auskunft

Mirjam Boller, Strickhof Wülflingen, Tel. 052 224 28 75, E-Mail mirjam.boller@bd.zh.ch

Getreidetag

Wann

Samstag, 28. Juni, 10.00 bis ca. 16.30

Wo

Gut Rheinau, 8462 Rheinau

Inhalt

Dinkel- und Weizensorten aus den Züchtungen von Peter Kunz; alte und neue Dinkelsorten im Vergleich; Flurgang durch die Zuchtgärten; drei Referate zum Thema Dinkel und Qualität. Man kann auch nur an einzelnen Blöcken teilnehmen und sich jederzeit ein- und ausklinken.

Referentinnen und Referenten

Thomas Kurth, IG Dinkel; Peter Kunz, Getreidezüchter; Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg

Kosten

keine; Verpflegung individuell

Auskunft und Anmeldung

Sativa-Rheinau AG, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, E-Mail zschunke@sativa-rheinau.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch

Biogemüsebau

Wann

Mittwoch, 11. Juni, 9. Juli und 20. August

Wo

Verschiedene Orte zwischen Boden- und Neuenburgersee

Inhalt

Dieses Jahr stehen als Hauptthemen im Vordergrund: Nährstoffversorgung, Jungpflanzenanzucht und Anbautechnik einzelner Kulturen im Gewächshaus und Freiland. Der Kurs wird gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner durchgeführt.

Referentinnen und Referenten

Mitarbeitende des FiBL, Gemüsfachleute aus dem In- und Ausland, Praktikerinnen und Praktiker

Kursleitung

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

Kosten

Fr. 65.– pro Kurstag inkl. Kursunterlagen, plus Verpflegung

Auskunft, Anmeldung

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

TIERHALTUNG

Bioschweineexkursion

Wann

Montag, 30. Juni

Inhalt

Zusammen mit dem deutschen Bioverband Naturland organisiert das FiBL jedes Jahr eine Stallbauexkursion. Melden Sie sich früh, dann erhalten Sie das Programm rechtzeitig.

Kursleitung

Barbara Früh, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.frueh@fibl.org

Auskunft, Anmeldung

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



Bild: Thomas Alfeld

**Biobodenbearbeitung
Maschinenvorführung**

Wann

Dienstag, 22. Juli
Verschiebedatum: 29. Juli

Wo

Peter Hilfiker, Jöndliweg,
4852 Rothrist (Autobahnkreuz,
Oftringen)

Inhalt

Verschiedene Intensitäten der Bodenbearbeitung. Alle für den Bioackerbau geeigneten Bodenbearbeitungsgeräte im praktischen Einsatz. Vom On-Land-Pflug über den Stoppelhobel und den Flachgrubber bis zu ganz neuen Anbausystemen und Maschinen.

Referentinnen und Referenten

Paul Müri, LBBZ Liebegg; Hansueli Dierauer, FiBL; Vertreter von Maschinenfirmen

Kosten

Keine

Auskunft, Anmeldung

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

DIVERSES

**Landwirtschaftliches Bauen und
Landschaft**

Wann

Mittwoch, 11. Juni

Wo

Restaurant Bären, Dorf 34, 9064 Hundwil (an der Postautolinie St. Gallen–Herisau)

Veranstalter

Agroscope Reckenholz-Tänikon ART und Landwirtschaftsamt AR

Inhalt

Fachtagung für Baufachleute, Vertreter von Raumplanungsbehörden und Landwirtschaftsämtern, Beraterinnen, Tourismusfachleute, Mitglieder von Natur- und Heimatschutzkommissionen sowie Landwirtinnen und Landwirte.

Kosten

Fr. 100.– inkl. Unterlagen, Mittagsbuffet und Pausenkaffees
Auskunft, Anmeldung
bis 4. Juni an Renate Dörfler, ART, Tel. 044 377 71 11, E-Mail renete.doerfler@art.admin.ch, www.art.admin.ch

ARBORICULTURE

Visite de plantations de cerises de table bio sous plastique
Date

Mercredi 11 juin 2008

Lieu

Région de Baden et de Bâle

Programme

Le marché est demandeur de cerises bio! Il existe des solutions pour produire des cerises de qualité. Venez découvrir ces vergers avec nous! Visite du verger de Martin Suter, à Baden, 12 ares de Cerises sous plastique et filet, plantation 2001, puis du verger de Paul Nussbaum, à Aesch, 80 ares de Cerises sous plastique, plantation 2001-2002, puis Visite du centre de recherche Agroscope Breitenhof à Wintersingen: Diverses couvertures plastiques, variétés, formes.

Responsable

Jean-Luc Tschabold, FiBL

Renseignements et Inscriptions

Jean-Luc Tschabold, FiBL,

tél. 079 352 62 93,

courriel jean-luc.tschabold@fibl.org

cultures, la pratique de la fumure en biodynamie, la pratique des soins aux animaux en biodynamie, les niveaux de rendement en biodynamie, les conditions de commercialisation (prix, écoulement) et le potentiel commercial des produits Demeter. Visite de la ferme Demeter de l'Aubier.

Public

Conseillers-ères agricoles, enseignant-e-s, multiplicateurs-trices, toute personne intéressée.

Coûts

Fr. 130.- pour les membres d'Agri-dea, Fr. 250.- pour les non-membres.

Responsable

Josy Tamarcaz, Agridea Lausanne

Renseignements et Inscriptions

Josy Tamarcaz, Agridea Lausanne, tél. 021 619 44 24,

courriel josy.tamarcaz@agridea.ch

COMPENSATION ÉCOLOGIQUE

Bandes culturelles extensives: une surface de compensation méconnue

Date

Jeu'di 12 juin 2008 (le matin)

Lieu

Tentlingen FR

Programme

Conditions et techniques de mise en place et d'entretien des bandes culturelles extensives. Caractéristiques et rôles écologiques, emplacements adéquats. Visites sur le terrain.

Coûts

Fr. 65.- pour les membres d'Agri-dea, Fr. 125.- pour les non-membres.

Remarques

Ce cours d'une demi-journée peut être combiné au cours «L'ourlet» qui se déroulera le même jour au même endroit.

Responsable

Regula Benz, Agridea Lausanne

Renseignements et Inscriptions

Regula Benz, Agridea Lausanne, tél. 021 619 44 00, courriel regula.benz@agridea.ch

L'ourlet: une nouvelle surface de compensation écologique

Date

Jeu'di 12 juin 2008 (l'après-midi)

Lieu

Tentlingen FR

Programme

Conditions et techniques de mise en place et d'entretien des ourlets. Caractéristiques et utilité écologiques, emplacements adéquats. Visites sur le terrain.

Coûts

Fr. 65.- pour les membres d'Agri-dea, Fr. 125.- pour les non-membres.

Remarques

Ce cours d'une demi-journée peut être combiné au cours «Bandes culturelles extensives» qui se déroulera le même jour au même endroit.

Responsable

Regula Benz, Agridea Lausanne

Renseignements et Inscriptions

Regula Benz, Agridea Lausanne, tél. 021 619 44 00,

courriel regula.benz@agridea.ch

ANNIVERSAIRES

La ferme Lafleur a 30 ans

Les anniversaires foisonnent, mais 30 ans de bio, d'amour de la vie des plantes, des bêtes et des hommes, ce n'est plus si fréquent, et ça se fête dignement! Bernard et Geneviève Froidevaux invitent donc cordialement tout le monde à leur fête!

Dates

Samedi 14 juin 2008: Portes ouvertes au public (prière de s'inscrire pour le repas!)

Lieu

Ferme Lafleur, 2875 Montfaucon JU

Programme

Dès 10 h 30: Accueil

11 h 00: Présentation de Bernard Froidevaux sur le thème: La vache nous parle! Discussion avec les invités. (Avec traduction)

13 h 00: Repas sur inscription.

14 h 30: Surprise!

15 h 00: Visite de la ferme et du troupeau

Coûts

Repas: adultes Fr. 22.-, enfants de 7 à 15 ans: Fr. 12.-

Renseignements et Inscriptions

Bernard et Geneviève Froidevaux, Louvière 15, 2875 Montfaucon, tél. 032 955 11 77, fax 032 955 11 68, courriel ferme-lafleur@bluwin.ch, www.fermelafleur.ch

PRODUCTION LAITIÈRE

Visite de culture et d'exploitation

Date

Mercredi 4 juin 2008

Lieu

Chez Thomas Hauser,

1275 Chésereux/VD

Organisateur

Formapro

Programme

État des cultures, organisation de la ferme (production laitière)

Conférenciers

Christian Bovigny, Thomas Hauser

Coût

Gratuit

Animation

Christian Bovigny

Renseignements

Christian Bovigny,

tél. 021 905 95 50, courriel

c.bovigny@prometerre.ch

(pas nécessaire de s'inscrire)

BIODYNAMIE

Cours sur l'agriculture biodynamique

Date

Lundi 16 juin 2008

Lieu

L'Aubier, Montézillon NE

Programme

Découvrir les bases de la biodynamie, connaître les principales particularités techniques liées à la biodynamie, les particularités de la viticulture biodynamique, les effets et moyens d'application des préparations biodynamiques, les effets des constellations sur les

Cherche

On cherche encore environ **20 génisses pour alpage bio**. La ferme utilise la méthode «Vitalsel». Région Jura neuchâtelois. G. Montandon, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister).

Jeune couple cherche **domaine agricole** à louer (év. achat) pour de suite ou à convenir; agriculture biologique, projet social; Suisse entière, Emmental, Entlebuch, tél. 079 383 88 43

Famille avec vaches mères, production de plantes aromatiques et contrat de bail arrivant à échéance cherche **domaine agricole à titre principal ou accessoire** dans la région de Berne. Famille Althaus, tél. 031 731 33 41

Cherche **génisses à estiver** pour alpage de l'Entlebuch, et aussi **veaux en contrat d'élevage**. Müller/Engel, tél. 041 480 27 34

Offre

À vendre **trieuse à pommes de terre Samro KS 5**, rouleaux sur paliers neufs, Fr. 1500.-; **installation de vidage des palloxe dans l'eau** (construction maison), Fr. 5500.-; **lame niveleuse** (Zaugg), réglage vertical et latéral hydraulique, Fr. 2000.-; **herse rotative à axe horizontal équipé de lames droites** 3.00 m, OMA-Unirotor, avec 5 socs à ailettes, Fr. 5000.- Fam. Frei, tél. 056 221 03 23

À vendre **5 socs de buttage** pour sarcluse Haruwy, **1 bêcheuse** Falc 3 m; **1 fraise en bandes** Maschio 3 m; **1 planteuse à pommes de terre** Haruwy 2 rangs, tél. 078 647 57 76

À vendre **semences bio de topinambour**. Edi Hess, Rueras, tél. 081 949 19 56, 079 247 88 47

À vendre **ferme bio de montagne**, 11,5 ha SAU + beaucoup de forêt avec habitation pour 2 familles, Suisse orientale. Chiffre: Oekobauer

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@fibl.org.

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.

Maquette Daniel Gorba.

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

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

Ouverture d'un supermarché bio en Suisse romande

Voilà, c'est fait! Comme nous l'avions annoncé dans le bio actualités 3/08, un supermarché bio vient d'être inauguré à Romanel-sur-Lausanne les 9 et 10 mai 2008. Cette surface de vente conviviale et chaleureuse de plus de 300 m² est exclusivement dédiée à la vente de produits biologiques et écologiques dûment certifiés – biologiques pour toute l'alimentation, écologiques pour les produits corporels et ménagers. Il y a même des vêtements et des langes écologiques. Sur le plan alimentaire, on trouve de tout, des primeurs à la charcuterie en passant par le pain, la pâtisserie, les huiles, les conserves, les condiments, les boissons, les produits laitiers, la viande, les céréales, les algues ou le tofu.



MagBio, un concept

Le concept MagBio a été élaboré par des acteurs clés de la filière biologique et du développement durable: consommateurs, com-

Photo: Manuel Perret



merçants, communicateurs, distributeurs, transformateurs et agriculteurs bio. Leur activité et leur engagement concilient le respect de l'environnement et de la biodiversité, mais aussi des rapports sociaux, commerciaux et économiques harmonieux. Toute la filière doit pouvoir y trouver son compte, sans oublier les consommateurs qui doivent pouvoir trouver au moins une gamme de produits bio de base à des prix raisonnables. La charte MagBio donne la priorité à la qualité et aux filières de proximité, et les couleurs des étiquettes des rayonnages permettent de savoir d'un coup d'œil si le produit est régional, suisse, européen ou mondial. Nous saluons cet effort de transparence hors du commun. Il est prévu de développer un réseau de MagBio en Suisse romande. Avis de la rédaction: «Vaut le déplacement!» mp

Adresse exacte: MagBio, Route de Neuchâtel 2, 1032 Romanel-sur-Lausanne, tél. 021 729 00 56, fax 021 729 61 66, www.magbio.ch

Record d'exposants pour les «partnertage»

Les sixièmes «partnertage» (jours des partenaires), la foire interne du grossiste Bio Partner, se sont déroulés à Seon les 26 et 27 avril. Septante-huit fournisseurs de Bio Partner, un record, y avaient pris part. Huit cents visiteurs ont vécu de nombreux grands moments comme par exemple la distinction des meilleurs nouveaux produits bio distribués par le commerce biologique spécialisé, ainsi que la distinction des meilleurs magasins bio du pays. La photo montre les équipes gagnantes du concours 2008: à gauche celle du «Natura-Laden» de Zofingue dirigé par Priska Roth (la deuxième depuis la gauche), et à droite celle du «Buono» de Brugg dirigé par Christian Meier (à droite). Toralf Richter, Bio Plus AG



Photo: Heinrich J. Heer

Préannonce



Congrès des preneurs de licences de Bio Suisse

Le Congrès annuel des preneurs de licences de Bio Suisse se déroulera le 12 septembre 2008 à l'hôtel-restaurant de l'Aubier à Montézlillon NE. Tous les preneurs de licences recevront personnellement le programme détaillé.

Le «Beobachter» nous a à l'œil!

Dans son édition du 3 avril, le «Beobachter» publiait un article sur des cas de soi-disant contrôles défectueux dans les fermes bio. Bio Suisse et bio.inspecta ont analysé précisément ces cas. Conclusion: les reproches sont en très grande partie infondés. L'article reproche en effet à bio.inspecta et à Bio Suisse des dysfonctionnements systématiques dans les contrôles. L'auteur se basait sur les dires d'un employé de bio.inspecta renvoyé il y a quelque temps. Après une analyse soigneuse de tous les cas, bio.inspecta arrive à la conclusion suivante: l'accusation de vice caché du système ou de grossière infraction des contrôleurs et des certificateurs à des dispositions légales ou à des directives en vigueur est totalement infondée. Les accusations de substitution et de tromperie formulées par le «Beobachter» sont donc injustifiées.

Sur les douze cas mentionnés par le «Beobachter», dont certains remontent à plusieurs années, sept producteurs sont encore en bio et ont été recontrôlés et certifiés suite à ces critiques: six sont irréprochables et un s'est vu reprocher et sanctionner une lacune insignifiante. Trois cent mille décisions de certification ont été prises au cours de la période concernée, mais l'article se contente d'en citer douze pour étayer des accusations très graves.

Les médias nous ont à l'œil. C'est un honneur et une servitude. Les consommateurs ont – à bon droit – de hautes exigences à l'égard du bio. Et les producteurs bio ne sont pas les derniers à en faire autant. Toujours à bon droit. L'article du Beobachter a au moins eu le mérite de mettre le doigt sur une vraie difficulté: si les contrôleurs sont trop généreux les médias nous mettent en pièces, et s'ils sont injustement sévères les producteurs montent aux barricades. Une chose est sûre: l'agriculture biologique et le Bourgeon vivent de crédibilité, et la crédibilité vit du travail sincère et soigneux de toutes les personnes qui participent de près ou de loin à la vie de l'agriculture biologique. Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Le matériel pour les fermes est maintenant en vente sur internet

Bio Suisse offre maintenant aux organisations membres et aux producteurs la possibilité de commander directement et confortablement sur Internet le matériel promotionnel créé pour les fermes. Un assortiment attractif d'affiches, de bâches, de brochures, de caisses de matériel pour manifestations (à emprunter pour faciliter l'organisation des événements fermiers) se trouve donc sur www.bio-suisse.ch → Matériel de promotion des ventes → Shop.

Intéressant et important à savoir: Pour certains matériels promotionnels (p. ex. bâches ou panneaux fermiers), les commandes via les organisations membres donnent droit à un cofinancement par l'OFAG. Les conditions précises se trouvent sur notre site internet, et Flavia Müller, du secrétariat de Bio Suisse, vous renseignera toujours volontiers: tél. 061 385 96 51.

comm.



Photo: Dominic Menzler, BLE Bonn

Boeuf de pâturage BIO: La demande dépasse l'offre

L'IG Bio Weide-Beef (GI Bœuf de pâturage BIO) a tenu sa 8^{ème} assemblée générale le 3 avril à Zollikofen. En plus des points statutaires, les participants ont discuté avant tout des changements prévus dans le cadre de la PA 2011: «il est inacceptable de prévoir une diminution de 30 % des contributions pour les fourrages grossiers dans le cas de l'engraissement au pâturage». Dans sa prise de position, le comité exige donc que l'OFAG augmente les facteurs UGB pour l'engraissement bovin au pâturage de 0,30 à 0,35 pour la catégorie d'âge de 120 – 365 jours et de 0,40 à 0,50 pour

la catégorie 365 – 730 jours. Répondant à une question, Hermann Blaser, de la Migros Ostschweiz, a affirmé que «du point de vue de la qualité, de la provenance et de l'élevage extrêmement respectueux des animaux, le Bœuf de pâturage BIO est un candidat

pour M-Sélection» et que «un groupe de travail de la Coopérative Migros va se pencher à la fin 2008 sur la question de l'admission du programme Bio-Weide-Beef au plus haut segment de qualité de la Migros».

Linus Silvestri a montré qu'il y avait souvent trop peu de bêtes prêtes à être abattues au cours du 2^{ème} semestre de l'année passé. «Cela a fait monter les prix de manière réjouissante, et, vu que les clients auraient acheté plus de Bio-Weide-Beef malgré l'augmentation des prix, nous cherchons d'urgence de nouveaux producteurs.»

Jakob Spring, GI Bœuf de pâturage BIO



Les petits ruminants les plus jeunes sont les plus sensibles aux verminoses.

Verminoses: Commencer par faire analyser les déjections

Le début de la saison de pâturage oblige les éleveurs de moutons et de chèvres à se préoccuper de nouveaux des parasitoses. Les jeunes ovins et caprins sont les plus sensibles, mais, contrairement à d'autres espèces, les adultes peuvent aussi être sévèrement infectés. Les fermes bio doivent faire faire des analyses de crottes avant tout traitement vermifuge chimique. Le SSPR (Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants) propose à ses membres des programmes avantageux de surveillance des parasitoses qui comprennent jusqu'à 15 analyses de matières fécales et un conseil personnalisé.

Informations et inscriptions:

SSPR, Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants, Postfach, 3360 Herzogenbuchsee, tél. 062 956 68 58, www.caprovis.ch comm.

Autriche: Vingt pour-cent de bio dans le collimateur

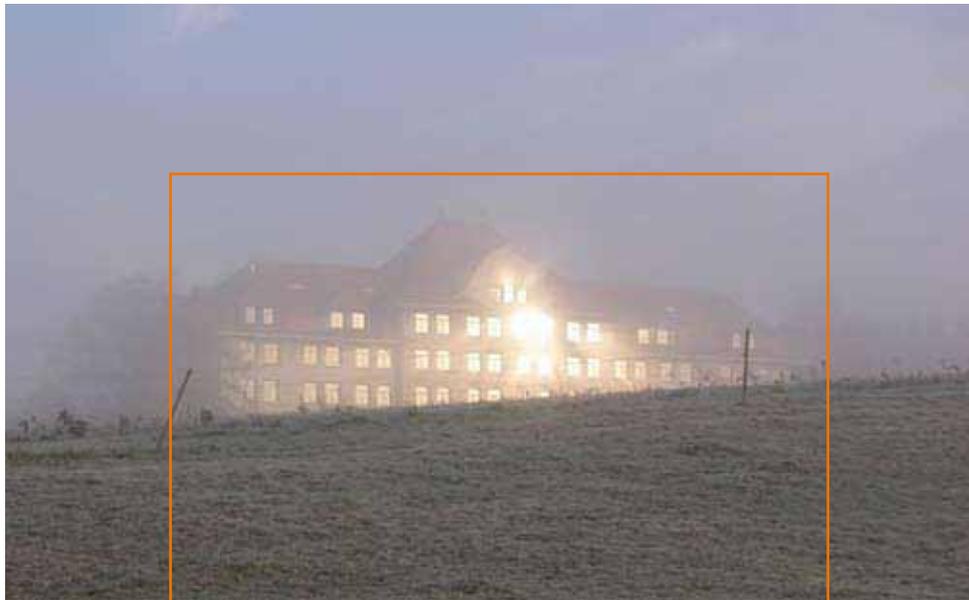
L'Autriche, qui veut rester à la pointe de l'agriculture biologique européenne, a mis sur pied un «programme d'action bio 2008–2010» («Bioaktionsprogramm 2008 bis 2010»), dont l'objectif est de faire passer la surface cultivée en bio à 20 % d'ici 2010. Le ministère autrichien de l'agriculture et de l'environnement a doublé à cet effet les moyens d'encouragement à près de 8,5 millions d'euros pour la période 2007 à 2013. Cet argent doit servir à encourager la reconversion à l'agriculture biologique ainsi que la transformation et la commercialisation. L'année passée, en Autriche, la surface bio a augmenté de 2,7 pour-cent pour passer à 371 000 hectares, ce qui représentait une proportion d'environ 16 pour-cent. Le nombre de fermes bio atteint 20 200 selon les données du ministère de l'agriculture.

LID

Vos vaches ont faim? – Un coup de fil, c'est si facile!

Comme l'aurait dit George Orwell dans *La ferme des animaux*, «certains sont plus égaux que d'autres»... devant les conditions climatiques et les récoltes de fourrages. Les producteurs bio – et même Bourgeon – qui ont des fourrages à vendre ne manquent pas, alors, plus de fausse honte, adressez-vous à votre conseiller bio préféré ou postez une demande d'achat de fourrages bio sur www.ch-bioboerse.ch. Gratuitement. Et en français, en italien ou en allemand – à choix! comm.

Photo: Heinz Iseli



Produits fermiers bio – Faciles à trouver sur Internet

Bio Suisse et l'Union Suisse des Paysans ont créé une plate-forme internet commune pour la commercialisation des produits fermiers. Outre le bel assortiment présenté sur www.agriculture.ch, les consommatrices et les consommateurs trouvent maintenant sur www.fermebourgeon.ch des offres provenant exclusivement de fermes bio. Les deux sites internet exploitent la même base de données. La rubrique «Terroirs» du site www.agriculture.ch permet en effet de chercher dans chaque région des produits fermiers de l'agriculture biologique ou intégrée, des offres d'agrotourisme et des services. La croissance continue du nombre de visiteurs de ces sites montre bien que les services pratiques qu'ils proposent n'intéressent pas seulement les amateurs de produits régionaux, mais que les familles paysannes ont tout intérêt à actualiser leur assortiment en permanence, car «Terroirs» est doré et déjà consulté chaque jour par plusieurs centaines de personnes.

Bio Suisse/USP

Liste de produits pour la transformation fermière

Bio Suisse fournit une nouvelle prestation à tous ceux qui font de la transformation fermière: ils trouveront en suivant le chemin ci-après une liste des principaux fournisseurs et produits: www.bio-suisse.ch
→ Producteurs → Vente directe → Adresses de fournisseurs. On y trouve donc d'un clic de souris tous les produits Bourgeon nécessaires pour la transformation fermière. Cette liste n'ayant cependant pas la prétention d'être exhaustive ni même complète, c'est bien volontiers que nous y incluons d'autres fournisseurs de produits Bourgeon pour nos transformateurs fermiers.
Bio Suisse, tél. 061 385 69 10. Bio Suisse

Bio Schwand reverra-t-il le soleil se lever?

Le gouvernement bernois remet Bio Schwand en question

Le gouvernement bernois a rompu à fin avril les négociations avec Bio Schwand sur la reprise en fermage du domaine agricole. Il justifie cette décision par le manque de soutien accordé au projet par les organisations bio. La ferme de 55 hectares doit maintenant être vendue à d'autres intéressés.

Cela remet indirectement en question l'ensemble du projet Bio Schwand – même la reprise de l'école, pour laquelle les négociations avaient été conclues à fin 2006 déjà. Bio Schwand et son investisseur, la CoOpera Sammelstiftung PUK, visaient l'achat de l'ensemble de l'ancienne école y compris le domaine agricole, et voulaient obtenir le Schwand en bloc. Leur décision sur l'avenir du projet sera prise d'ici à la mi-juin. als

Fenaco importe des pommes de terre bio

La Suisse produit trop peu de pommes de terre bio pour couvrir ses besoins. L'entreprise commerciale et agro-alimentaire Fenaco fait donc produire cette année entre 600 et 800 tonnes de pommes de terre bio en Allemagne. L'accord contractuel a été conclu avec la fédération allemande Bioland. Les précieux tubercules bio seront ensuite transformés en Suisse en produits finis comme les frites ou la purée en flocons. Fenaco paie au passage de la frontière un «taux du contingent» de 6 francs les 100 kilos. Vu que ces pommes de terre ne seront importées qu'en automne, Fritz Stucki, le responsable du secteur des pommes de terre de la Fenaco, ne peut pas encore dire si les pommes de terre biologiques importées reviendront moins cher que celles qui sont produites en Suisse. Bio Suisse préférerait bien sûr que la demande de pommes de terres biologiques pour l'industrie puisse être couverte avec de la marchandise produite en Suisse. Les signaux envoyés par le marché sont tout sauf mauvais, dit la porte-parole de Bio Suisse, Jacqueline Forster: «Les prix des pommes de terre pour l'industrie sont en train de monter sur le marché mondial, et cela pourrait se répercuter positivement sur la production suisse.» Helene Soltermann, LID

Photo: Thomas Stephan, BLE Bonn



Fenaco fait ses emplettes en Allemagne: 600 à 800 tonnes de pommes de terre biologiques pour l'industrie agro-alimentaire suisse.

Le libre-échange agricole signera la mort des petits paysans

À propos de l'article «Qualité suisse pour l'agriculture», bio actualités 3/08

» Cette ouverture des frontières signera l'effondrement total des petits et moyens paysans! Les autres pays ne veulent-ils donc plus que des gros paysans? L'agriculture suisse est en train d'être détruite. Leur travail n'étant plus rentable, les petits paysans pourront se contenter d'aller se promener. La Suisse importera donc encore plus de mauvais produits pleins de poisons. La proportion de cancers augmente et la fin du monde s'approche lentement mais sûrement.

Le libre-échange agricole implique mort et misère, détruisant tout. Les paysans devront aller timbrer, et certains seront sans doute pris de folie furieuse.

Jakob Näf, Biobauer, Hinterforst SG

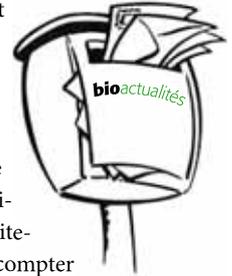
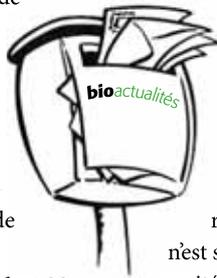
Agriculture et pénurie alimentaire

» Les chantres du libéralisme à outrance et les œuvres d'entraide bien pensantes cherchent à nous faire gober depuis des années que les plus pauvres parmi les pauvres pâtissent du fait que la Suisse ne soit pas prête à ouvrir ses marchés aux denrées alimentaires de ces pays. Après des décennies de surplus, c'était devenu à la mode dans ce pays de remettre en question la justification de l'existence de l'agriculture locale. Peu importait d'où ça venait – pourvu que ce soit toujours moins cher.

Et voilà que, sur fond d'augmentation des prix du marché mondial et de raréfaction des denrées alimentaires, tous misent sur un mieux. La promotion et le maintien d'une agriculture suisse indépendante, qui produise des denrées alimentaires saines en respectant la nature et les animaux, n'est soudain plus un luxe mais une nécessité. La même chose ne serait-elle

donc pas aussi valable pour tous les autres pays – y compris ceux du tiers-monde? Au lieu de vouloir en faire nos fournisseurs de denrées alimentaires comme le prônaient les chantres de la libéralisation et les organismes d'entraide, on devrait les aider à produire – pour une fois – en premier lieu la nourriture dont leur propre population a besoin. Ceux qui assignent aux pays du tiers monde avant tout le rôle de produire de la nourriture pour le reste du monde leur volent en outre la possibilité de développer une société moderne telle que celle que nous considérons bien évidemment comme un dû parfaitement normal pour nous. Sans compter qu'ils forcent les hommes et les femmes de là-bas à se morfondre dans une société rurale – et donc dans un destin qui ne dépend pas seulement des risques météorologiques et climatiques, mais aussi de l'humeur des marchands et des consommateurs des pays riches.

Hansuli Huber, Directeur de la Protection suisse des animaux (PSA)



Haute rendement en fourrages grâce aux Mélanges fourragers b.io Mélanges sursemis b.io

Par exemple:

Précoce et à fort rendement: b.io 4400 Turbo, mélange longue durée

Première coupe jusqu'à 2 semaines plus tôt grâce à la pousse rapide du ray-grass westerwold Andrea. Excellente répression des mauvaises herbes. Pour toutes les exploitations situées dans de bonnes régions pour la production herbagère, qui mettent l'accent sur des mélanges à fort rendement.

Eprouvé avec trèfle violet: b.io 3000 ADCF, mélange 3 ans
Mélange universel abondant, donne beaucoup de fourrage appétant même dans les périodes sèches.

Zones montagnard: b.io Mountain-Star ADCF

Mélange de longue durée très productive dans des zones non favorables au ray-gras. Bon hivernage jusqu'à 1800 m d'altitude.

Sursemis: b.io U-440, trèfle ou graminée

Pour l'assainissement de prairies et de pâturages.

b.io semence

Les professionnels bio pour la production fourragère avec le plus grand choix de mélanges fourragers et engrais verts avec partie bio, ainsi que de semences bio pures de graminées et de trèfles. Demandez le nouveau **catalogue de semences b.io 2008**.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch



biosaatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

B I O
SUISSE

Votre partenaire pour des poulettes BIO. Licencié dès 1999



Poulettes BIO
Poussins fem. BIO
Poissins de chair
(parantale BIO)



Ernst Wüthrich Covoivre SA

3123 Belp • Téléphone 031 819 61 82 • info@parcavicole.ch • www.parcavicole.ch

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action de printemps aliments vaches laitières

Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée d'aliments et de minéraux, livraison jusqu'au 30.05.2008

Nos lignes de produits:

Basic: Le prix avantageux

Standard: La meilleure performance

Haute performance: La satisfaction des plus hautes exigences

Nouveau: Yea-Sacc Farm-Pack
Aliment complémentaire avec levures vivantes, 50 g / vache / jour

Nous vous conseillons volontiers:

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



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
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH

natel 079 222 18 33

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!



**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

Nous voulons davantage!

Pas pour nous,
mais pour l'agriculture biologique.



**BANQUE
ALTERNATIVE**
Investir autrement.

www.bas-info.ch

Nous pensons déjà à demain. Veuillez m'envoyer:

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

Nom

Rue, n°

NPA, localité

bio actualités:0706

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

c.p.a.