

bioactualités

2/09

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MARS

Enfin des auxiliaires pour les stocks **Page 4**

À quand la globiolisation? **Page 8**

Les Romands «biologisent» Swiss'expo **Page 10**





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action de printemps aliments vaches laitières du 16.03.09 jusqu'au 29.05.09

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

Nos lignes de produits:

Basic: Le prix avantageux

Standard: La meilleure performance

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

Seau à lécher Natura 8738

Bloc de sel à lécher avec sélénium 8740

Nous vous conseillons volontiers:

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

 **PROVIMI KLIBA**



Ferramol®

© marque enregistrée par Neudorff

Appât à limaces biologique à base de
phosphate de fer

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

 **Andermatt
Biocontrol**



LINUS SILVESTRI AG

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

Commercialisation et conseil:

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

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

Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

- Partenaires pour achat de remotes et engraissement
- Partenaires avec vaches mères et engraissement

Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac

Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remotes
d'engraissement

Vos avantages:

Possibilités d'écoulement intéressantes et durables dans les
programmes Bœuf de pâturage BIO® et Aubrac Bio.

Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

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



Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

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

 **kagfreiland**

 **BIO
SUISSE**

Notre rôle dans le monde globalisé

Nous vivons une époque écologiquement, socialement et surtout économiquement troublée par des problèmes et des défis de plus en plus globalisés. L'agriculture biologique peut fournir des solutions de la plus haute importance pour la société. Cette conclusion a nourri le 10^{ème} Congrès scientifique de l'agriculture biologique de Zurich, qui a permis à plusieurs centaines de scientifiques et de chercheurs, mais aussi heureusement à de nombreux praticiens et paysannes, de se concerter pendant trois jours.

Les sociétés asiatiques émergentes et leurs habitudes alimentaires toujours plus

occidentalisées – et donc toujours plus gaspilleuses – ont, de concert avec les énormes besoins en matières premières énergétiques, provoqué une dramatique pénurie de denrées alimentaires. Elles sont devenues si chères que les populations des pays pauvres ne

peuvent quasiment plus se les permettre. La problématique est aggravée par le fait que l'augmentation de la demande provoque invariablement une intensification des systèmes agricoles et donc le pillage de nombreuses ressources naturelles, alors que les surfaces agricoles se réduisent comme peau de chagrin à cause de l'érosion et de la salinisation des sols fertiles. Les pires effets de ce cercle vicieux peuvent bien être provisoirement compensés par la déforestation des forêts primaires comme dans le bassin amazonien, ce qui lance de nouvelles terres arables et pâturables dans ce jeu cynique, mais il s'agit d'une gigantesque catastrophe pour le climat et la biodiversité. Et ces réserves en forêts primaires seront bel et bien un jour épuisées et anéanties de manière irréversible.

L'agriculture biologique fournit des solutions à ces problèmes mondialisés, mais elle doit arriver à se faire entendre et, comme cela s'est passé à Zurich lors de ce congrès, trouver le rôle qui doit être le sien. Ce rôle va bien au-delà de la production écologique d'aliments non pollués, et il ne peut plus être joué dans la confortable niche écologique que le bio s'est ménagée dans l'agriculture surproductrice conventionnelle. Nous devons abandonner cette niche. Et dehors souffle un vent particulièrement agressif.



Urs Niggli,

Directeur du FiBL,

Membre du comité de l'IFOAM

bioactualités



TRANSFORMATION ET COMMERCE

4 Des insectes auxiliaires pour les stocks

Quatre partenaires pour un projet couronné de succès: Le Fonds Coop pour le développement durable (financement), Andermatt Biocontrol AG (production, logistique), Desinfecta AG (essais) et le FiBL (direction du projet) ont testé à l'échelle industrielle l'efficacité de quatre insectes auxiliaires dans la protection des stocks agroalimentaires. Une réussite!

RECHERCHE

8 Le bio et les problèmes globalisés

Le 10^{ème} Congrès scientifique de l'agriculture biologique a vécu d'intenses discussions sur le rôle de l'agriculture biologique dans ce monde globalisé confronté à d'immenses défis. Le bio est une partie de la solution, mais il doit encore trouver son rôle et concrétiser ses perspectives.

PRODUCTION

10 Les Romands «biologisent» Swiss'expo

C'est la première fois que des sélectionneurs bio présentent leurs vaches bio adaptées aux conditions locales à Swiss'expo.

BIO SUISSE

12 Voici les premiers produits Bourgeon climatiquement neutres

13 Restauration bio: Accès facilité aux concepts Bourgeon

14 Exigences pour la stratégie de lutte contre la maladie de la langue bleue

RUBRIQUES

15 Conseils

16 Consommation

17 Brèves

18 Agenda

19 Petites annonces

19 Le dernier mot: Courier des lecteurs

19 Impressum

Photo de couverture: Départ des forces spéciales pour le front: Les nouveaux insectes auxiliaires produits par Andermatt Biocontrol AG pour protéger les stocks alimentaires.

Photo: Markus Züger

Protection des stocks: Les mœurs brutales des parasites

Utiliser des auxiliaires pour lutter contre les parasites est un principe connu et répandu depuis longtemps en production végétale, et qui commence à percer dans le domaine de la transformation et du commerce: grâce à un projet financé par le Fonds Coop pour le développement durable et dirigé par le FiBL, quatre auxiliaires sont déjà disponibles pour la protection des stocks. L'utilisation de ces auxiliaires a été testée – pour la première fois à l'échelle européenne – avec succès au niveau industriel.

En bas, dans l'entrepôt numéro 2, là où sont stockés les gros emballages prêts à être expédiés, un asticot sort d'une fissure et rampe sur un sac de 25 kilos. La tête brune de l'asticot, en fait une larve de pyrale de la farine, est couverte de farine. Son corps charnu est à peine plus foncé que la farine, à une nuance de blanc près, et de la poussière de farine est accrochée à ses poils.

Lutte secrète sur le sac de farine

Et voilà que, au moment où notre rampant animalcule atteint le «h» de l'inscription «Farine mi-blanche pour tresse», il reçoit une visite piquante venue du ciel: un ichneumon d'environ 4 mm arrive sur la pointe des ailes et se pose sur cette larve bien plus grande qu'elle – environ 25 mm de longueur. Cet ichneumon spécialisé dans les pyrales de la farine se nomme

Habrobracon hebetor. H. h. ne flâne pas longtemps, il a à faire. Il attaque la larve de côté et plonge son aiguillon entre deux segments de ce – tout est relatif – immense corps larvaire qui maintenant se tord hideusement, la tête se portant vers l'ichneumon, mais la larve semble être à la fois trop lente et dépourvue des pièces buccales qui lui permettraient une contre-attaque. La larve de pyrale, déjà engourdie par le venin de l'ichneumon, reçoit encore une ou deux piqûres qui finissent de la paralyser et de la rendre totalement incapable de se défendre.

L'ichneumon suce maintenant un peu du suc vital de la larve sans défense et commence, plein d'une nouvelle force, à faire ce pourquoi il a paralysé la larve: il pond plusieurs œufs contre la paroi extérieure du corps de l'asticot.

Plus tard, des larves d'ichneumons sortiront des œufs pour vider à vue d'œil la larve de pyrale – leur hôte – et grandir à ses dépens. Quand elles sont assez grandes, les larves rampent hors des restes de leur hôte et se tissent un cocon dont s'extraira un ichneumon adulte et à maturité sexuelle (imago). Le cycle qui vient d'être décrit pour l'ichneumon *Habrobracon hebetor* dure environ 30 jours.

Détournement d'œuf dans le secoueur

Deux étages plus haut, un lointain parent d'*Habrobracon hebetor* volète dans le broyeur A. Dix fois plus petit, il ne mesure que 0,4 mm, ce qui ne l'empêche nullement d'attenter à la vie des pyrales en interrompant leur cycle. Cet ichneumon s'attaque à un stade plus précoce: *Trichogramma evanescens* parasite les œufs et non les larves de son hôte. (Est-ce pour cela qu'il est si petit, ou s'est-il au contraire spécialisé dans l'attaque des œufs à cause de sa petitesse? – Demandez à Darwin!)

Trichogramma evanescens sautille et papillonne (ce n'est pas un très bon aviateur) autour du grand séparateur, le se-

coueur où le blé est prénettoyé. Dans la partie inférieure de la machine, dans l'angle d'un fer en T des supports du plateau oscillant, là où nulle brosse, balai ni patte ne parvient, il trouve son bonheur: notre ichneumon tombe sur la ponte d'une pyrale de la farine. Il saute sur un œuf, en redescend et y remonte, comme tout excité de joie, finit par se placer au sommet pour y enfoncer par de forts mouvements rythmiques son oviscapte à travers la paroi à la fois dure et élastique de l'œuf. Cet œuf ne donnera pas de larve de pyrale mais une larve de tueuse de pyrale, l'ichneumon *Trichogramma evanescens*. Notre T. e. ne se contente cependant pas de ne parasiter qu'un seul œuf, non, il détourne toute la couvée trouvée dans le secoueur en forant tous les œufs de pyrale de la farine pour leur faire produire des ichneumons tout pareils à lui.

L'efficacité des auxiliaires

Voilà donc comment ce genre de luttes entre les parasites et leurs hôtes se déroulent des millions de millions de fois par année depuis des millions d'années. Lorsque les insectes hôtes sont des ravageurs qui dévorent nos cultures, parasitent nos animaux ou se jettent sur nos stocks alimentaires, leurs parasites nous sont utiles et nous les baptisons auxiliaires.

Cela fait longtemps que des chercheurs, des transformateurs et des commerçants engagés désiraient pouvoir utiliser des auxiliaires pour protéger les stocks alimentaires.

- Pas de résidus dans les produits,
- Pas d'interruption des processus de fabrication,
- Pas de pollution de l'air des locaux,
- Pas de résistances,
- Pas de nettoyages supplémentaires comme ceux qui sont nécessaires en cas de traitements conventionnels:

Tels sont les avantages qu'on attend depuis toujours de cette lutte biologique proprement dite.

Le programme en neuf points

Bio Suisse et Demeter exigent dans leurs cahiers des charges et leurs règlements que la lutte contre les parasites ne laisse pas de résidus, qu'elle ne recoure pas à la chimie et qu'elle soit basée sur la prévention, le monitoring et les méthodes durables de lutte.

Les entreprises de désinfestations reconnues par Bio Suisse choisissent, parmi les procédés du programme en neuf points, la meilleure stratégie possible pour l'objet concerné en se référant à l'analyse des points faibles et des risques effectuée dans l'entreprise. Cela devrait permettre à moyen terme de supprimer totalement le recours à des produits chimiques de synthèse pour la protection des stocks de produits biologiques.

Le programme en neuf points (selon Desinfecta AG):

1. Monitoring
2. Inspection/audits d'hygiène
3. Formation des employés
4. Traitement par la chaleur
5. Traitement par le froid
6. Gaz inertes
7. Appâts pour les insectes
8. Appâts pour les souris et les rats
9. Lâchers d'auxiliaires



La larve de pyrale de la farine est déjà engourdie, et *Habrobracon hebetor* lui décoche une dernière piqûre avant de pondre ses œufs sur son corps. Les larves d'ichneumons qui en sortiront se nourriront du suc vital de la larve de pyrale.

Un projet financé par le Fonds Coop pour le développement durable vient de réaliser une véritable percée dans le domaine de la lutte biologique contre les parasites des stocks. Un assortiment de quatre auxiliaires produits à l'échelle industrielle est maintenant disponible contre toute une série de ravageurs. Trois partenaires ont collaboré pendant trois ans pour arriver à cette réussite: Andermatt Biocontrol AG a développé les systèmes d'élevage, l'entreprise de désinfestation Desinfecta AG a fait les essais de dissémination, et le

FiBL s'est occupé de la direction du projet et de la communication. Dans le stockage et la transformation des produits bio, les produits chimiques de synthèse ne peuvent être utilisés que dans des locaux vides ou pour le traitement local des recoins si on ne risque pas de contaminer les produits avec les matières actives. Les traitements des recoins ne suffisent évidemment jamais en cas d'infestation aiguë, donc il faut vider cellules, silos, entrepôts ou locaux de fabrication pour pouvoir y faire des traitements – gazages ou nébuli-

sations – à grande échelle, ce qui engendre inévitablement des interruptions de fabrication et des frais importants.

Les auxiliaires peuvent prévenir, pas tout remplacer

Trichogramma evanescens (contre les pyrales) et *Lariophagus distinguendus* (contre les coléoptères) peuvent certes être utilisés curativement, mais le point fort de tout le programme est incontestablement la prévention (cf. ill. «Le triangle magique»).

Les insectes auxiliaires pour la protection des stocks et leur spectre d'action

			
<i>Habrobracon hebetor</i>	<i>Trichogramma evanescens</i>	<i>Anisopteromalus calandrae</i>	<i>Lariophagus distinguendus</i>
<i>Ephestia kuehniella</i> <i>Ephestia elutella</i> <i>Ephestia cautella</i> <i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i>	<i>Ephestia kuehniella</i> <i>Ephestia elutella</i> <i>Ephestia cautella</i> <i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i> <i>Tintola bisselliella</i>	<i>Callosobruchus spp</i> <i>Gibium psylloides</i> <i>Lasioderma serricornes</i> <i>Ptinus tectus</i> <i>Ptinus fur</i>	<i>Rhyzopertha dominica</i> <i>Sitotroga cerealella</i> <i>Sitophilus granarius / oryzae / zemaïs</i> <i>Stegobium paniceum</i>



Anisopteromalus calandrae: Une unité d'auxiliaires prête à être envoyée en opérations, par exemple contre la vrillette du pain.

Les fortes infestations ne peuvent pas être maîtrisées à coups d'auxiliaires, c.-à-d. qu'elles ne peuvent pas être ramenées à un niveau tolérable en une année.

Et, même en prévention, les auxiliaires ne sont pas une panacée qui dispenserait de la surveillance permanente ou ramènerait le nettoyage au rang de violon d'Ingres pour maniaques d'hygiène épris-e-s de propre-en-ordre. Les lâchers d'auxiliaires sont donc une mesure parmi de nombreuses autres, cf. encadré «Le

programme en neuf points». Les lâchers d'auxiliaires doivent en outre être effectués de manière très ciblée en fonction d'une analyse des risques et des points faibles (architecturaux, hygiéniques, organisationnels – selon le règlement de Bio Suisse «Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation») et sous conseil/surveillance.

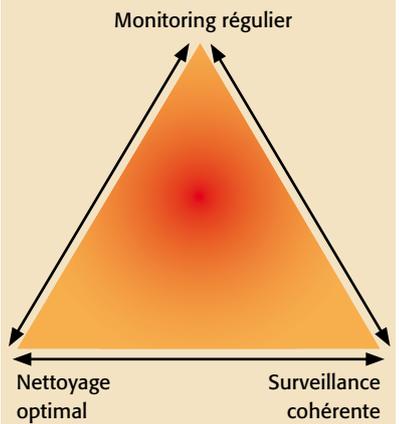
Les auxiliaires utilisés dans les essais sont des espèces naturellement présentes en Suisse. Les spécialistes d'Andermatt

Biocontrol les ont soit recueillis dans des entrepôts à céréales et dans des entreprises de transformation soit commandés à de petits élevages avant de les multiplier en masse.

Aucun effet secondaire

Les quatre auxiliaires qui sont maintenant prêts à l'emploi cherchent spécifiquement

Le triangle magique de la prévention des parasites des stocks



Surveillance, nettoyage, monitoring: Le recours aux auxiliaires ne rend superflu aucun des trois piliers préventifs de la protection des stocks.

«On pourrait accélérer la production»

bio actualités: La production industrielle des auxiliaires est-elle difficile?

Iris Kraaz: Ce n'est pas des plus simples... les conditions de laboratoire ne sont ja-

mais les mêmes que celles qui règnent dans la nature! Et on ne peut pas élever que des auxiliaires, on doit élever en parallèle leurs hôtes, donc les parasites, qui doivent être là exactement au bon moment pour être parasités – il suffit d'une petite différence de température ou d'une irrégularité du milieu nutritif pour accélérer ou ralentir leur développement.

De gros investissements sont-ils nécessaires?

Oui, c'est assez cher: il y a la technique de laboratoire et l'infrastructure, par exemple pour la climatisation, et les besoins en main-d'œuvre sont aussi impressionnants. Ce genre d'élevage nécessite de la

surveillance, et ça fonctionne 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7 pendant toute l'année.

Avez-vous déposé un brevet pour ces quatre premiers insectes auxiliaires pour la protection des stocks?

Non. On pourrait bien breveter les processus d'élevage, mais ce serait ensuite très difficile et compliqué de déterminer si quelqu'un les a copiés et, le cas échéant, d'obtenir gain de cause en justice.

Nous misons plutôt en Suisse sur un partenaire exclusif et fort pour l'utilisation des auxiliaires, Desinfecta AG, qui est très bien implantée sur le marché. C'est finalement une meilleure protection qu'une kyrielle de brevets...

Rampantes ou volantes, d'autres bestioles se trouvent-elles déjà dans votre pipeline du contre-ravage?

Nous nous concentrons actuellement sur ces quatre premiers: nous voulons les amener à être utilisés en assez grandes

quantités pour qu'une production rentable puisse enfin démarrer.

Pouvez-vous livrer dans toute l'Europe?

Les conditions sont données, nous pouvons augmenter la production n'importe quand. Et nous sommes actuellement en train de chercher des partenariats possibles dans toute l'Europe.

Andermatt Biocontrol va-t-elle donc devenir un groupe mondial?

Ne le sommes-nous donc pas déjà? – Vu la grandeur de cette niche de marché par rapport au reste du monde?!

Non, sérieusement: Andermatt Biocontrol s'engage depuis 20 ans pour le développement de produits phytosanitaires biologiques et pour leur commercialisation dans le monde entier – et maintenant nous travaillons aussi dans le domaine de la protection des stocks agroalimentaires. Nous ne sommes pas un groupe mondial mais une société active dans le monde entier.

Interview: Markus Bär

Photo: zVg



Iris Kraaz, conseillère spécialisée et product manager Auxiliaires chez Andermatt Biocontrol.



Photos: Markus Züger

La grande peur dans les moulins et les boulangeries: La pyrale de la farine *Ephestia kuehniella*, dont l'envergure atteint 28 mm et le corps une longueur de 10 à 14 mm, pond 200 œufs jusqu'à 4 fois par année.

leurs hôtes et ne représentent aucun danger pour l'homme, l'environnement ou les marchandises. Les profanes sont toujours étonnés de voir à quel point il suffit de peu d'auxiliaires pour protéger un objet contre les parasites: une grande boulangerie a réussi à se protéger pendant une année contre les pyrales avec au total 2,4 grammes de *Trichogramma evanescens* (= 1,2 millions d'individus), et une fabrique de pâtes a eu besoin de 6 grammes d'*Anisopteromalus calandrae* (= 12 000 individus) pour tenir en respect la vrillette du pain. Les auxiliaires ne se nourrissent pas des marchandises stockées et ne déposent pas de déjections puisqu'ils sont lâchés adultes et qu'ils n'en font plus à ce stade de développement. Les auxiliaires ne vivent que tant que leur hôte est présent, puis ils meurent rapidement. Les processus de nettoyage habituels sont suffisants pour éliminer les restes d'insectes morts (parasites et auxiliaires) des matières pre-

mières comme les céréales, les noix ou les semoules. Les stratégies des lâchers sont d'ailleurs conçues pour qu'on ne retrouve pas d'auxiliaires dans les produits finis.

Aussi pour le secteur conventionnel

L'importance de cette réussite ne doit pas être sous-estimée. Pour la première fois en Europe, comme le souligne la cheffe de projet Gabriela Wyss du FiBL, l'utilisation d'insectes auxiliaires a été testée avec succès au niveau industriel pour la protection des stocks alimentaires. Et l'intérêt des transformateurs bio pour les quatre auxiliaires déjà disponibles dépasse largement nos frontières.

Et même l'agroalimentaire conventionnel devrait s'intéresser plus ou moins rapidement à ces minuscules bestioles, car les produits chimiques et de synthèse utilisés actuellement pour protéger les stocks subissent une pression toujours

Cours sur l'utilisation des auxiliaires

Les désinfestateurs agréés et les preneurs de licences concernés seront certainement intéressés par le cours organisé par formaco pmc ag: «Utilisation des auxiliaires comme méthode judicieuse pour une lutte sans résidus contre les parasites dans la protection des denrées».

Date

Jeudi 7 mai, 13.30–18.00

Lieu

Centre de formation de la formaco, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon

Renseignements et inscriptions

Tél. +41 (0) 43 931 03 00
ou www.formaco.ch

plus grande. Car même les acheteurs de produits conventionnels deviennent plus exigeants en matière de résidus dans les denrées alimentaires, et l'assortiment des traitements autorisés dans le stockage et la transformation se réduit progressivement comme peau de chagrin.

Savoir utiliser les auxiliaires à bon escient

L'utilisation des auxiliaires requiert certaines connaissances qu'il s'agit d'acquérir. Desinfecta AG a développé ce savoir-faire, et elle fournit conseil et assistance pour les lâchers d'auxiliaires. Et la société formaco pmc AG (pmc est l'abréviation de *pest management competence*, compétence en matière de régulation des ravageurs) propose des formations et un service général de conseils dans le domaine de la désinfestation sans pesticides. Markus Bär

Pour en savoir plus

- **Logistique:** Andermatt Biocontrol AG, Stahlmatten 6, 6146 Grossdietwil, tél. 062 917 51 25, courriel sales@biocontrol.ch, www.biocontrol.ch
- **Utilisation, conseil:** Desinfecta AG, Rue des Uttins 30, 1400 Yverdon, tél. 024 423 30 10, courriel info@desinfecta.ch, www.desinfecta.ch
- **Formation:** formaco pmc ag, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, tél. 043 931 0300, courriel info@formaco.ch, www.formaco.ch
- **Directives, check-lists etc.:**
 - › Règlements complétant le cahier des charges de Bio Suisse,

- Preneurs de licence et transformateurs fermiers, pages 83–90, téléchargeables sur www.bio-suisse.ch → Documentation → Cahiers des charges et règlements
- › Liste des entreprises pour la lutte contre les parasites agréées par Bio Suisse
- › Liste des produits antiparasitaires autorisés
- › Checklist des exigences minimales pour l'établissement d'un concept

Ces trois listes peuvent être téléchargées depuis www.bio-suisse.ch → Documentation → Preneurs de licences → Lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation.

Le Fonds Coop pour le développement durable soutient ce projet.



L'agriculture biologique insuffle le développement durable dans la globalisation

L'économie alimentaire est confrontée au défi de nourrir suffisamment et sagement une population mondiale toujours plus importante sans polluer davantage l'environnement. L'agriculture biologique propose des solutions, met le nez hors de sa niche de marché pour devenir le moteur de toute l'agriculture. Les consommateurs font partie du concept de l'approvisionnement alimentaire durable. Telles sont les principales conclusions du dernier Congrès scientifique de l'agriculture biologique, qui s'est déroulé à Zurich.

Lors du 10^{ème} Congrès scientifique de l'agriculture biologique qui s'est déroulé à l'EPF à la mi-février, les quelque 500 chercheuses et chercheurs présents ont attiré l'attention sur l'optique globale qui doit être trouvée en relation avec le développement durable de l'agriculture.

Doris Leuthard plaide pour le marché libre

La conseillère fédérale Doris Leuthard a plaidé avec verve en faveur de l'accord de libre-échange agricole entre la Suisse et l'UE. Elle demande à la communauté des chercheurs en agriculture biologique une pensée globale et interdisciplinaire. Au vu des défis de la globalisation – croissance de la population, changements des habitudes alimentaires, globalisation des marchés, raréfaction des ressources – la voie prônée par la Confédération est la bonne. «L'accord de libre-échange avec l'UE est la meilleure réponse à la question de l'avenir de notre secteur agroalimentaire.

L'ensemble du secteur est mis à l'épreuve – il doit être plus dynamique, diminuer les coûts, augmenter l'efficacité, produire de la qualité et conquérir des marchés, a affirmé la cheffe du département de l'économie. La fermeture des frontières n'est à son avis pas un bon concept pour l'avenir. L'agriculture suisse a en effet de bons atouts à jouer: production écologique et respectueuse des animaux, haute qualité et grande sécurité, fraîcheur des produits, traçabilité garantie.

La conseillère fédérale est consciente que ces qualités et la confiance des consommateurs doivent faire l'objet d'une attention de tous les instants et que les exigences à l'égard de l'économie agroalimentaires continueront d'augmenter. La Suisse est pionnière dans l'introduction de l'agriculture biologique: dans l'agriculture, sur le marché et même dans la recherche, dont l'intérêt précoce pour les questions de l'agriculture biologique a ouvert des perspectives d'avenir dans toute l'Europe. «Notre but doit être de maintenir ce leadership à l'aide de la recherche, de la formation et du conseil et d'améliorer le dynamisme de toute la filière agroalimentaire en l'entraînant avec de nouvelles innovations dans l'organisation et les processus.» La formation, la recherche et le conseil sont donc extrêmement importants parce que la maîtrise de l'avenir exige des spécialistes bien formés.

Informations pour consommateurs avisés

Pour être durable, l'économie alimentaire doit inclure non seulement la production, la transformation et le commerce, mais aussi les consommateurs avisés, a souligné Sibyl Anwander Phan-Huy, responsable de la qualité et du développement durable à la Coop: «Nous n'obtiendrons des résultats

que si les consommateurs savent que l'achat des produits qu'ils choisissent laisse des traces». Cette prise de conscience semble se développer, mais elle exige de la transparence et des priorités claires de la part des fournisseurs. À ce titre, la Coop mise sur les produits labellisés certifiés, mais elle s'engage aussi à réduire les charges environnementales dans l'assortiment standard.

Anwander a cité comme exemple le transport aérien des produits conventionnels, qui est de toute façon interdit pour les produits Bourgeon. Coop a décidé en 2007 de déclarer le transport par avion sur les produits concernés et de compenser les émissions de CO₂ correspondantes. La sensibilisation qui est depuis lors devenue réalité dans les rouages internes de la Coop est cependant plus importante que la compensation: la réduction des émissions de CO₂ revêt déjà une plus grande importance que leur compensation. On travaille ici sur trois niveaux: premièrement remplacer l'avion par le bateau chaque fois que la qualité du produit le permet. Deuxièmement, recherche de provenances plus proches. Troisièmement, modification de l'assortiment.

Remplacer le charbon par le soleil

Le professeur Hartmut Grassl de l'Institut Max-Planck pour la météorologie a quant à lui attiré l'attention sur les dangers liés au changement climatique et a présenté des approches qui font notamment appel à l'agriculture biologique. En effet, la conservation – et à fortiori la formation – de l'humus des sols des terres cultivées et donc la fixation du CO₂ qui en résulte est une précieuse prestation fournie dans le monde entier par l'agriculture durable, prestation qui devrait être rémunérée.

Les praticiens étaient invités pour la première fois

Le congrès était organisé par la Station de recherche Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, le FiBL, l'EPFZ et la fondation Écologie & agriculture. 175 exposés et 150 posters ont été présentés en trois jours, et plus de 30 ateliers ont permis aux scientifiques d'échanger leurs vues avec des praticiens. Cet essai d'ouvrir le congrès aux praticiens a été couronné de succès: 4 ateliers pratiques en très grande partie organisés par Agridea ont permis aux praticiens, aux conseillers et aux scientifiques d'échanger leurs avis et connaissances sur des thèmes d'actualité comme les grandes cultures sans bétail, la santé animale, les cultures fourragères, la fertilité du sol. Le congrès était soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture, le Fonds Coop pour le développement durable, l'Office fédéral de l'environnement, Bio Suisse et 20 autres sponsors. Le prochain Congrès scientifique de l'agriculture biologique se tiendra en 2011 à Giessen.

pd



Photo: Gabriela Brändle, ART Reckenholz

La réponse est: marché libre. La conseillère fédérale Doris Leuthard à Zurich lors du 10^{ème} Congrès scientifique de l'agriculture biologique.

Cet expert climatique, qui fut parmi les premiers à signaler le changement climatique provoqué par l'homme, trouve que le plus urgent est de changer la politique énergétique. Il est absolument nécessaire d'abandonner les vieilles et inefficaces centrales à charbon pour «se brancher» sur le vent et le soleil, dit-il. «Il est totalement incompréhensible que des régions aussi favorisées que la Haute-Engadine ne soient pas encore totalement électrifiées par le soleil. C'est réellement une honte.» Grassl ne pense pas que la combustion de la biomasse, en soi climatiquement neutre, ait un réel avenir. «Dans quelques dizaines d'années, on rira de ce genre de méthodes ridicules de production énergétique.»

Visions pour 2025

L'économie alimentaire est confrontée à l'énorme défi de nourrir de manière saine de plus en plus de personnes, sans surcharger davantage l'environnement, mentionne Urs Niggli, directeur de l'Institut de recherche d'agriculture biologique. Au cours des dernières décennies, l'agriculture biologique a pu développer ses concepts de niche, et, à l'avenir, elle va sortir de plus en plus de cette niche pour amener une plus-value significative à l'ensemble de la société, notamment de plus en plus comme moteur pour l'ensemble de l'agriculture.

Niggli a mis en discussion trois visions de l'agriculture biologique: la première voit l'agriculture biologique comme une partie importante de concepts de renforcement de l'économie rurale dans un contexte autant régional que global. La deuxième vision illumine la production, qui peut être intensifiée malgré la sécurisation des écosystèmes, ce qui permettrait d'augmenter la disponibilité des denrées alimentaires. La troisième vision met les denrées alimentaires de haute qualité au centre des préoccupations, à la fois comme base d'une alimentation saine et comme clé de l'amélioration de la qualité de vie et de la santé.

Les trois futurs possibles

Le Professeur Franz-Josef Rademacher, du comité de l'institut pour les sciences appliquées d'Ulm, a présenté ces perspectives dans le contexte de la globalisation. Cette dernière se trouve en effet à la croisée des chemins, ce qui est apparu encore plus clairement en raison de la crise financière actuelle. Il y a trois voies, trois futurs possibles à choix.

1. Si nous continuons sans rien changer et que nous ne réussissons pas à protéger l'environnement et les ressources et à veiller à la dignité de tous les hommes, ce futur s'appelle «collapsus» – effondrement.

2. Si les ressources sont protégées mais au bénéfice de quelques-uns et aux dépens du grand nombre, nous aurons devant nous un avenir marqué par une paupérisation massive de la majorité de la population, ce qui équivaut à une «brésilianisation».

3. S'il y a un large consensus sur la protection des ressources et de l'environnement et sur le respect de la dignité humaine, nous serons face à un futur qui présente des perspectives, une «économie de marché écosociale» mondiale, telle qu'on la connaît en Europe.

L'économie de marché écosociale devrait constituer le but de l'évolution de l'économie mondiale, relève F.-J. Rademacher: «Le Global Marshall Plan présente une approche actuelle qui relie l'établissement de structures et l'application de normes au cofinancement du développement.»

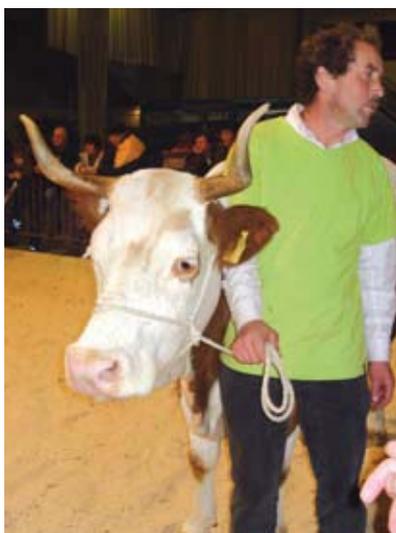
Le Global Marshall Plan propose un concept qui permet de voir comment il est possible d'atteindre un futur équilibré. L'espoir est permis grâce au soutien grandissant de cette approche en politique, en économie et dans le secteur des organisations non-gouvernementales. F.-J. Rademacher souligne toutefois: «Le chemin qui nous attend est encore long et pénible, et le succès est tout sauf assuré.»

Alfred Schädeli

Les premières vaches bio présentées à Swiss'expo

L'agriculture biologique a participé cette année pour la première fois à Swiss'expo, le plus important rendez-vous annuel de la sélection bovine suisse. Les éleveurs bio ont réussi leur pari de faire connaître aux cercles intéressés les spécificités de la sélection bovine dans les fermes bio.

Un groupe d'éleveurs bio de Suisse romande a organisé un «Village bio» dans le cadre de Swiss'expo, la très renommée exposition de la sélection bovine



Zinia et son éleveur et propriétaire, Andreas Wüthrich, de Puidoux VD.

qui s'est tenue à Lausanne à la mi-janvier 2009. C'est la première fois que l'agriculture biologique y participait. Neuf vaches bio y ont été présentées, des vaches parfois quelque peu différentes de celles que l'on trouve dans le reste de l'exposition, mais correspondant aux objectifs d'élevage de l'agriculture biologique.

Venues du canton de Vaud pour la plupart, mais également de Suisse orientale et du Simmental, venues de plaine comme de la montagne, les vaches exposées représentaient des animaux bien adaptés aux conditions locales de production de leurs propriétaires.

Les éleveurs les ont sélectionnées pour Swiss'expo sur la base des critères suivants: production de vie élevée, très peu de cellules dans le lait, membres solides, caractère facile. Le «Village bio» frappait par la diversité des races présentées: Il y avait quatre Montbéliardes, une Holstein, une Brown Swiss, une Simmental et

deux Swiss Fleckvieh. Trois de ces vaches avaient des cornes.



Graziella, sélectionnée par Hans Peter Imobersteg de Zweisimmen BE, présentée par son employée.

Talon de commande



bioactualités

Le magazine du mouvement bio (agriculture, transformation, commerce). Paraît chaque mois avec deux numéros doubles (juillet et décembre). 24 à 32 pages pour des informations concises sur l'essentiel de la pratique.
Éditeurs: FiBL et Bio Suisse

abo

Je m'abonne à «bio actualités»: les 10 numéros annuels me coûteront 49.– Fr. (étranger: 56.– Fr.).

Nom
Prénom
Adresse
NPA/Localité
Date
Signature

Envoyer à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, info.suisse@fibl.org



Les vaches bio dans le ring de Swiss'expo.

Tous les après-midis, ces vaches ont défilé dans un petit ring où leurs caractéristiques ont été commentées par Anet Spengler, la spécialiste en sélection bovine bio du FiBL, ou par Christian Bovigny, conseiller bio à ProConseil. Pour le plus grand plaisir de celles et ceux qui pensent qu'il n'y a pas besoin de donner un «petit coup de pouce à la nature» (comme disent certains) avec des méthodes telles que les transplantations d'embryons, le sperma-sexing, etc.

Les éleveurs bio sont satisfaits de cette première. Pour Michel Chaubert, de Puidoux VD, c'est une opération à renouveler, car elle est positive pour les producteurs bio: «c'est une bonne manière de montrer ce que l'on peut faire sans être sectaire». Olivier Bédard, de Montricher VD, a rencontré des producteurs non bio qui ont manifesté de l'intérêt pour la démarche. De son côté, Cédric Chezeaux, de Juriens VD, aurait souhaité encore davantage d'échanges entre producteurs bio et non bio sur le thème de la sélection des vaches laitières adaptées aux conditions locales de production de la ferme. Et enfin, le village bio fut aussi une belle occasion de rencontre entre éleveurs, amis et citadins.

Swiss'expo est un des grands rendez-vous annuels de l'agriculture suisse. Cette foire accueille pendant quatre jours les meilleures vaches de nombreux éleveurs suisses, ainsi que de nombreux exposants d'intrants et de matériel agricole. Il y a aussi un espace «produits du terroir» très important. La foire est en effet visitée à la fois par les agriculteurs et le grand public, et la démarche a pour but de présenter et de revaloriser les produits cam-

pagnards et les spécialités régionales. Le dimanche, nombreuses sont les familles à venir avec leurs enfants pour voir les animaux. Et ceux qui n'ont plus de vaches viennent pour admirer celles des autres. Gageons que Swiss'expo soit un jour une foire importante aussi pour les éleveurs et éleveuses bio, en vue notamment de faire connaître les particularités de leur sélection adaptée aux conditions locales.

Maurice Clerc, FiBL



L'éleveur bio Michel Chaubert de Puidoux VD et la présentatrice Anet Spengler du FiBL.

Protection du climat – Au Valais et au Sahel

La coopérative haut-valaisanne ValNature s'est vouée à la protection du climat et veut produire des produits Bourgeon climatiquement neutres. Les membres veillent donc de manière cohérente à diminuer le plus possible les émissions de CO₂ dans la production. Pour le reste qui demeure malgré leurs efforts de production climatiquement neutre, ils achètent des certificats CO₂ dans la zone sahélienne.

Je suis arrivé à la gare de Leuk dans le Haut-Valais par un jour d'automne pluvieux. Felix Küchler, le directeur de la coopérative ValNature, était venu me chercher avec un petit camion électrique. Qui nous mène sans bruit ni gaz d'échappement au siège social de ValNature.

Là, Felix Küchler et sa compagne Agnes Paschy me présentent ce qui semble bien être les premiers produits Bourgeon climatiquement neutres de Suisse. Il s'agit de verjus (du jus de raisins immatures et encore verts), de sirop de verjus, de farine de pépins de raisin et d'huile de pépins de raisin.

ValNature est présidée par Olivier Mounir, vigneron et directeur des Caves du Rhodan, un domaine viticole de dix hectares situé à Salquenen. Olivier Mounir a pour objectif à moyen terme de pratiquer sur tout son domaine une production biodynamique dont le bilan carbonique soit



«Il faut en priorité diminuer les émissions de CO₂ là où elles sont produites», telle est la conviction de Felix Küchler, le directeur de ValNature: «Les possibilités bon marché de compensation à l'étranger donnent des signaux erronés.»

neutre. Visiblement convaincu par la viticulture biologique, Olivier Mounir expérimente déjà la biodynamie sur quelques parcelles. Les parcelles enherbées frappent l'œil dans ce paysage viticole rendu mis à nu par les traitements herbicides. Les sarclages sont effectués avec un cheval de trait.

Diminuer les émissions de CO₂

Le précepte de ValNature est «Produits bio à bilan carbonique neutre». On cherche donc à tous les niveaux à économiser l'énergie ou à utiliser des énergies renouvelables. De nombreux travaux sont donc faits à la main. Un essai de moutons nains comme «tondeuses à gazon» est prévu. Les transports locaux recourent à un petit camion et à un scooter électriques. Le camion équipé de cellules photovoltaïques se recharge en partie lui-même, et une petite centrale hydraulique fournit le reste du courant nécessaire.

Compenser le reste du CO₂

Tous ces efforts ne suffisant toutefois pas à éviter toutes les émissions de CO₂, ValNature a acheté à «newTree» (cf. encadré) des certificats pour 2 tonnes de CO₂. Felix Küchler connaît très bien les activités de cette organisation. Il a en effet été médecin pendant dix ans pour des pro-

jets de développement en Afrique. Si on veut neutraliser – c.-à-d. compenser – ses émissions de CO₂ en passant par «new-Tree», il faut payer 100 francs la tonne. Les certificats conventionnels ne coûtent que 30 francs. Küchler justifie la différence de prix de la manière suivante: «Il faut en priorité diminuer les émissions de CO₂ là où elles sont produites. Les possibilités bon marché de compensation à l'étranger donnent des signaux erronés. Avec «new-Tree», tout est fait avec et pour les populations indigènes, qui reçoivent même une participation aux bénéfices de la vente des certificats.»

Les prochaines étapes

Les coopérateurs de ValNature réfléchissent actuellement beaucoup aux prochaines étapes de leur démarche. Le but est de lancer un label dont le message central serait «Bourgeon + climatiquement neutre». Un pictogramme adéquat existe déjà, et une certification selon la norme ISO 14064 fournira un bilan CO₂ standard des produits.

Felix Küchler m'a aussi demandé si Bio Suisse pourrait créer pour ses producteurs et preneurs de licences intéressés un Bourgeon avec le complément «climatiquement neutre».

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

ValNature veut un label

Voilà trois ans que Felix Küchler a lancé ValNature comme société en nom propre. Transformée en coopérative en 2008 pour étayer plus largement ses idées, ValNature compte aujourd'hui déjà 25 coopérateurs et coopératrices dont plusieurs vignerons. Le but de ValNature est de commercialiser sous le label prévu uniquement des produits biologiques certifiés climatiquement neutres. Producteurs, transformateurs, consommateurs et donateurs de toute la Suisse sont les bienvenus comme membres. cf
Pour en savoir plus: www.valnature.ch

Photos: Christoph Fankhauser



Il ménage le nez, l'oreille et le climat: le petit camion électrique de ValNature.

Replanter des arbres au Sahel

«newTree» est une association d'utilité publique (dont le siège est à Berne) spécialisée dans la reforestation de zones désertiques dans le Sahel en Afrique. Un arbre en pleine croissance fixe environ dix kilo de CO₂ par année. Les paysans sur place reçoivent des clôtures pour empêcher les chèvres de brouter la forêt mixte naturelle. La population locale s'engage en outre à protéger la forêt contre les coupes de bois et le feu. Utilisées de manière durable, ces forêts représentent à long terme une base alimentaire diversifiée. cf
Pour en savoir plus: www.newtree.ch

Restos Bourgeon: Veuillez entrer!

De nombreux restaurants Coop et environ deux douzaines d'autres entreprises de restauration de toute la Suisse cuisinent déjà avec des produits Bourgeon. Avec amour, virtuosité, engagement et maîtrise des saveurs. Bio Suisse mise sur un nouveau modèle pour attirer toujours plus de restaurants.

Acheter bio et manger bio à la maison – beaucoup le font déjà. Même si la restauration compte déjà quelques patrons engagés qui misent entièrement ou partiellement sur les produits Bourgeon, il faut reconnaître que le Bourgeon n'a pas encore réellement pris pied dans les restaurants, cantines, homes et centres de congrès. Parmi les 160 restaurants de toute la Suisse qui utilisent déjà aujourd'hui des produits Bourgeon, la part du lion revient incontestablement aux quelque 140 restaurants, bistros et restaurants du personnel de la Coop.

Bio Suisse mise donc sur un nouveau modèle pour la restauration intitulé «Cuisine avec produits Bourgeon». Bio Suisse lance ces jours une campagne d'information dans plus d'un millier d'entreprises de restauration.

Faciliter l'entrée en scène

«Ce nouveau modèle doit nous permettre de faciliter aux restaurateurs le démarrage de la cuisine avec les produits Bourgeon», explique Stefan Corradini, *Key Account Manager* de Bio Suisse chargé du suivi et de la prospection des preneurs de licences et des entreprises de restauration.

Voilà ce que ça donne pour cette entrée en scène: le restaurateur qui se décide pour ce modèle peut décider librement de l'utilisation des produits Bourgeon dans sa cuisine. Il conclut avec Bio Suisse un contrat, paye chaque année une taxe et respecte la législation fédérale (ordonnance sur les denrées alimentaires). Il est contrôlé par les inspecteurs cantonaux des denrées alimentaires. La certification bio n'est pas obligatoire, et Bio Suisse ne fait des contrôles supplémentaires qu'en cas de besoin.

Sur la carte des mets, la Cuisine avec produits Bourgeon se rend visible p. ex. de la manière suivante:

- «Nos plats sont préparés avec de la viande de bœuf Bourgeon»
- «Toutes nos salades sont de qualité Bourgeon»
- «Ragoût de veau à la viande Bourgeon avec purée de pommes de terre»

«Ce modèle confère aux restaurateurs une grande marge de manœuvre pour mo-

difier leur carte des mets en fonction des offres saisonnières, régionales et même locales et actuelles» dit Stefan Corradini en en faisant ressortir les avantages.

Cela concurrence-t-il les autres modèles?

Et que deviennent les deux modèles en vigueur jusqu'à maintenant pour la restauration Bourgeon? Les entreprises de restauration qui ont choisi la «Cuisine Bourgeon» ou l'ancienne variante «Cuisine avec ingrédients Bourgeon» il y a quelque temps déjà vont-elles se retrouver prétéritées? Non, dit Stefan Corradini.

«Les restaurants qui utilisent le Bourgeon depuis des années sont pour nous de véritables enseignes, et les restaurateurs qui les dirigent sont convaincus du bio depuis longtemps.» Le nouveau concept a pour but d'interpeller de nouvelles entreprises de restauration qui peut-être hésitent ou ne veulent pas se lier trop fermement: «La «Cuisine avec produits Bourgeon» est conçue pour faciliter l'entrée en scène.» Idéalement pour – restons dans le sujet – donner faim aux restaurateurs et leur donner plus tard envie de faire certifier leur entreprise.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



Photo: Markus Bär

La «Cuisine Bourgeon» – comme la pratique l'«Adlergarten» à Schattdorf UR – est le plus haut des trois niveaux du nouveau concept de Bio Suisse pour la restauration.

Maladie de la langue bleue: Réévaluation en automne

La campagne de vaccination 2009 de l'OVF a commencé, et Bio Suisse ne peut plus influencer son caractère obligatoire. Nous voulons cependant conduire cet automne avec l'OVF une discussion et une réévaluation de la situation. Et nous exigeons que les autorités prennent au sérieux les craintes des agriculteurs.

Les annonces d'effets secondaires de la vaccination contre la maladie de la langue bleue ont récemment provoqué un débat assez émotionnel. L'indignation est surtout forte chez les paysans bio. On redoute surtout des avortements après la vaccination, des augmentations du nombre de cellules dans le lait et des résidus dans la viande.

Ce que disent les études

L'Office vétérinaire fédéral (OVF) a annoncé en janvier de nouvelles études qui ne révèlent aucune relation statistiquement significative entre les vaccinations et les avortements, les augmentations du nombre de cellules dans le lait et autres graves effets secondaires. Une étude du FiBL publiée dans ces colonnes en février était arrivée à la même conclusion.

Lors d'une rencontre de Bio Suisse, du FiBL et de Demeter avec des spécialistes de l'OVF, son directeur Hans Wyss a confirmé que des vaccins exempts de mercure sont homologués pour 2009 et que seuls ceux-ci seront utilisés cette année. Selon l'Institut de virologie et d'immunoprophylaxie (IVI, le laboratoire de référence de l'OVF), la plupart des composants du vaccin sont dégradés dans le corps. Et le métal lourd contenu dans le vaccin, de l'hydroxyde d'aluminium, et considéré comme «inoffensif» par l'IVI. Apparemment cependant, aucune analyse de résidus dans le lait ou la viande n'a encore été effectuée.

Réévaluation en automne

Bio Suisse considère que la stricte obligation de vacciner n'est justifiable que s'il y a réellement une chance d'éradiquer la maladie. Si c'est le cas, tous les éleveurs doivent suivre le mouvement.

C'est sur cette stratégie que l'OVF mise encore actuellement. Il a de nouveau prononcé l'obligation pour 2009. La situation légale est claire: les éleveurs n'ont aucune possibilité de contourner cette obligation – même si aucun transport de bétail n'est

effectué. Et même Bio Suisse n'a plus aucune possibilité d'influencer cette obligation pour 2009.

Bio Suisse s'élève cependant contre la tendance de l'OVF à écarter et à minimiser d'emblée les effets secondaires annoncés par les agriculteurs comme étant «statistiquement non significatives». La situation devra donc être réanalysée sans idées préconçues après la campagne de vaccination 2009, et il faudra décider avec les concernés si la stratégie d'éradication est encore de mise.

Les exigences de Bio Suisse

Bio Suisse exige donc que:

- l'OVF prenne au sérieux les soucis des éleveurs pour la santé de leurs animaux;
- les éleveurs concernés puissent annoncer les cas d'effets secondaires sans buter sur les complications;
- les services responsables analysent ces annonces sans idées préconçues;
- la question des résidus laissés par le vaccin soit clarifiée immédiatement et sérieusement;
- les cantons dédommagent les éleveurs

pour les éventuels dommages causés par la vaccination comme c'est déjà le cas dans les cantons de la Suisse primitive;

- les éleveurs qui refusent de vacciner leurs animaux ne soient pas criminalisés;
- une discussion sérieuse sur l'opportunité de la poursuite ou de l'arrêt du programme de vaccination se déroule en automne en incluant les concernés.

Martin Bossard, Bio Suisse

Annoncez les effets secondaires et les dommages causés par la vaccination!

Bio Suisse prend très au sérieux cette question des effets secondaires de la vaccination. Une grande discussion sur la reconduction de la campagne obligatoire de vaccination en 2010 et les années suivantes se déroulera en automne 2009 sous la direction de l'OVF.

L'apparition d'effets secondaires jouera évidemment un rôle dans cette discussion. Pour que Bio Suisse puisse représenter efficacement les intérêts des fermes bio auprès de l'OVF, nous avons besoin de votre aide: tous les effets secondaires doivent impérativement être signalés au service compétent, l'IVI, et une copie envoyée à Bio Suisse.

- Le formulaire «Rapport sur des effets indésirables après application des

médicaments immunologiques» peut être obtenu auprès de l'Institut de Virologie et d'Immunoprophylaxie (IVI), Sensemattstrasse 293, 3147 Mittelhäusern ou lui être commandé par tél. 031 848 92 11, par fax 031 848 92 22 ou par courriel vaccinovigilance@ivi.admin.ch ou encore être téléchargé depuis www.ivi.ch, menu de gauche: → vaccination → Vaccinovigilance, puis à droite «Formulaire vaccinovigilance».

- Envoyez le formulaire rempli à l'IVI (cf. adresse ci-dessus).
- Envoyez une copie du formulaire rempli à Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle. Un grand merci!

Quasiment pas nécessaire d'intervenir durement

Les productrices et producteurs biologiques suisses prennent généralement les directives bio très au sérieux et les enfreignent très peu. Les quelque 5000 contrôles que bio.inspecta a effectués l'année passée révèlent une image positive. La plupart des infractions constatées et le cas échéant sanctionnées seraient très faciles à éviter.

Les productrices et producteurs biologiques suisses méritent un grand coup de chapeau: les contrôles et les certifications n'ont constaté aucune ou seulement de minimes infractions aux directives bio dans 95 pour-cent des fermes bio. bio.inspecta n'a de nouveau que très rarement dû intervenir durement en 2008, mais il a quand même fallu retirer leur statut bio à huit exploitations. Le résultat du dépouillement de ces données reste dans les limites de l'année précédente.

Achats d'animaux ...

Il est cependant intéressant d'examiner de plus près les erreurs commises dans le respect des directives bio. Le «péché bio» le plus fréquent est l'achat d'animaux non bio. Une des raisons est que de nombreuses régions ont eu une bonne année fourragère et qu'elles ont donc pu élever davantage de bêtes que les années précédentes alors que, le marché n'ayant pas pu réagir aussi vite à l'augmentation de la demande, il y a eu pénurie de bêtes bio.

Il y a d'autre part quelques paysans bio pour qui il est écologiquement difficilement acceptable de transporter des bêtes bio sur de longues distances – surtout si le voisin veut vendre une bête non bio qui répondrait à la demande. Et peut-être que le règlement des sanctions est aussi devenu moins imprévisible sur ce point. L'achat d'une unité de gros bétail (UGB) non bio coûte en effet 10 points de sanctionnement à la ferme bio. Tant qu'elle n'achète pas plus d'une UGB et qu'elle respecte le reste des directives bio, elle ne doit s'attendre ni à une sanction ni à une diminution des paiements directs.

... déclaration obligatoire ...

Le nom ou le numéro de code de l'organisme de certification doit figurer sur tous les emballages des produits fermiers ou fabriqués en sous-traitance. Cette prescription de l'Ordonnance bio et du Cahier des charges de Bio Suisse doit permettre une assurance-qualité sans failles. L'ouverture

de la certification Bourgeon a obligé Bio Suisse à ne plus préimprimer la mention de l'organisme de certification sur les emballages qu'elle fournit, et cette mention est ensuite parfois oubliée. Les auditeurs constatent un nombre relativement grand de lacunes dans ce domaine. bio.inspecta propose donc maintenant une étiquette de certification autocollante.

... inscriptions dans les journaux ...

Il est énervant de constater que «journal des sorties mal tenu à jour» et «registre des parcelles déficient» suivent en 3^{ème} et 6^{ème} position des lacunes les plus fréquentes. Ces fautes ont des répercussions sur les paiements directs et peuvent coûter cher aux producteurs. Dire qu'il est si simple de remplir correctement les documents de contrôle!

... transplantations d'embryons ...

Cet autre problème est fréquemment dû à une mauvaise communication entre éleveurs et inséminateurs, car presque personne n'utilise volontairement du sperme de taureau issu de transplantations d'embryons (TE). Il arrive que l'inséminatrice utilise du sperme TE – interdit dans les fermes Bourgeon – si l'éleveuse n'est pas là.

Et seules 50 fermes ont en plus enfreint les directives pour l'affouragement des ruminants et utilisé trop de fourrages grossiers conventionnels.

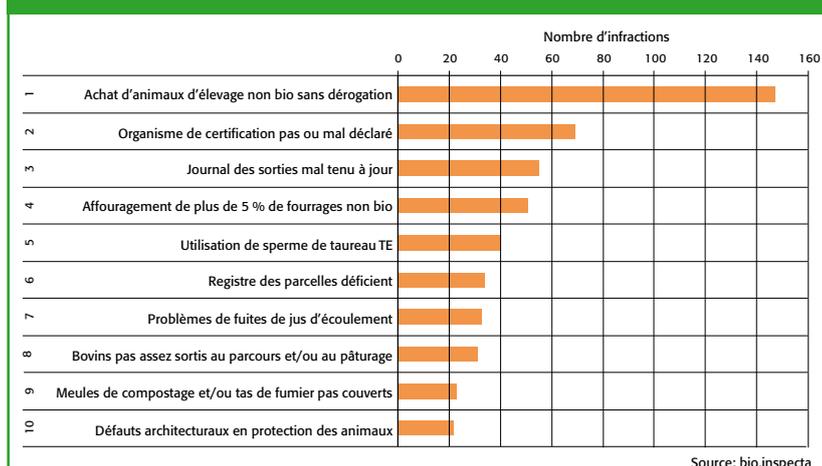
... et affouragement

Ce dernier point a gagné en importance l'année passée à cause du renforcement des directives pour l'affouragement bio des ruminants. Émettre une hypothèse sur un futur sanctionnement serait cependant risqué. Les organismes de certification peuvent en effet octroyer des dérogations en cas de pertes de récoltes causées par du mauvais temps, un cas de force majeure ou des infestations de ravageurs, mais aussi en cas de perte des réserves de fourrages à cause d'un incendie ou d'autres événements. Pour bio.inspecta, la demande peut être remplie via internet (www.bio-inspecta.ch).

Résumé: Le dépouillement des données de la dernière saison de contrôle et de certification montre que la qualité bio des produits est très bonne. Les producteurs biologiques suisses n'ont que très peu enfreint les directives bio. Les producteurs n'ont souvent que des mesures simples à prendre pour éviter toute infraction, et dans d'autres cas le conseiller bio sera d'une aide précieuse.

Priska Dittrich, bio.inspecta

Le Top 10 des motifs de sanctionnement des fermes bio en 2008



Jean David Saturnin, magasin bio «Couleurbio», 1680 Romont

À quarante neuf ans, Jean-David Saturnin vient d'ouvrir avec son épouse un magasin d'alimentation biologique à Romont. Après vingt ans passés dans une multinationale spécialisée dans l'informatique, ce père de deux adolescents réalise un vieux rêve. Couleurbio est à l'image de la famille Saturnin, une épicerie moderne et chaleureuse où l'on partage le goût des bonnes choses et le plaisir de manger bon et sain.

1 Pourquoi vendez-vous des produits alimentaires et pas des livres ou des autos?

Parce que nous sommes persuadés qu'une alimentation équilibrée mais goûteuse permet de garantir un certain niveau de santé et donc d'éviter certains produits de synthèse contenus dans les aliments conventionnels ou les médicaments. Et c'est sans doute aussi parce que j'aime bien la «bonne bouffe»!

2 Votre magasin vend-t-il uniquement des produits biologiques certifiés?

Non, 90% de nos produits sont bio. Ceux qui ne sont pas certifiés bio, nous les avons choisis pour leur fabrication naturelle et respectueuse de l'être humain, même si les producteurs n'ont pas toujours les moyens d'obtenir un label pour leurs produits.

3 Les clients sont-ils particulièrement critiques?

Non, pour l'instant, je n'ai pas essayé de critiques négatives. J'essaie d'instaurer un

dialogue avec les clients pour me permettre de m'améliorer. Bien sûr, il y a toujours des gens qui font leurs courses et qui s'en vont tout de suite après, mais la plupart acceptent le café que je leur offre et prennent le temps de discuter.

4 Devez-vous faire beaucoup de conseil?

Oui. Beaucoup de clients ont des demandes particulières. Et je suis quelqu'un qui aime la communication. J'aime bien informer les gens sur les nouveautés, leur donner des conseils de préparation. Je publie des recettes sur le site Internet de Couleurbio. Chaque mois, nous éditons un petit journal qu'on envoie par e-mail à nos clients. On propose aussi des conférences-ateliers sur des thèmes comme les algues, la réflexologie, etc.

5 Les clients qui veulent éviter les suremballages et les transports à longue distance sont-ils nombreux?

Oui, je les trouve très attentifs à cela. Ils viennent souvent avec un panier ou un sac pour éviter la surproduction de papier ou de plastique. Ma clientèle vient des villages environnants. Ce sont des gens qui vivent à la campagne et qui ont déjà fait une démarche écologique. Ils se chauffent au bois, prennent le train ou font du covoiturage pour venir ici.

6 Les gens achètent-ils bio parce qu'ils veulent se nourrir sainement ou parce qu'ils veulent ménager l'environnement?

Les deux à mon avis. Ces deux attitudes sont très liées. Les clients sont de plus en

plus conscients que l'on a vraiment besoin que notre terre reste en bon état. Ils savent qu'ils font du bien à leur corps en mangeant bio et qu'ils respectent aussi l'environnement. La nature vient peut-être en deuxième position.

7 Divisez-vous votre clientèle en groupes de styles de vie ou en types de clients?

Nous avons beaucoup de clients qui correspondent plutôt à des consommateurs hédonistes, mais nous avons surtout des gens de voisinage, des dames âgées du quartier ou encore de jeunes employés. On a aussi des clients occasionnels qui ne sont pas forcément orientés vers le bio et qui viennent juste chercher un produit qu'ils ne trouvent pas ailleurs.

8 Comment peut-on attirer les clients de passage et les nouveaux consommateurs bios?

Il faut parler du bio, partager son expérience. L'émission *À bon entendeur* de la télévision suisse romande fait aussi beaucoup de bien au bio. Il faut aussi utiliser tous les moyens de communication dont nous disposons aujourd'hui. Internet reste le meilleur moyen d'amener les gens au bio et de leur faire découvrir de nouveaux produits. Il faudrait aussi produire plus de bio pour pouvoir baisser les prix et casser la figure une bonne fois pour toute à l'idée reçue selon laquelle le bio est trop cher.

9 Et comment transforme-t-on un client occasionnel en client fidèle?

Les gens sont souvent en manque de contact humain et de reconnaissance. Lorsqu'on est aimable et accueillant, ça leur donne envie de revenir. Il faut aussi leur montrer que le bio n'est pas rébarbatif et qu'il concerne aussi les épicuriens. On peut manger bio et déguster des plats très appétissants!

Interview: Blandine Léville

Pour en savoir plus: www.couleurbio.ch

Photo: Blandine Léville



A réalisé un vieux rêve: Jean-David Saturnin devant son magasin bio Couleurbio à Romont.

Le SAB cherche des projets novateurs en région de montagne

Le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) lance son Prix 2009. Ce concours permet au SAB de soutenir des projets qui favorisent particulièrement le développement durable dans les régions de montagne. Le montant total des prix offerts par les communes de Freienbach SZ et de St-Moritz GR atteint 12 500 francs. Il y a deux prix secondaires de 1500 francs et un prix principal de 9500 francs. Le Prix SAB veut distinguer des activités ou des projets qui contribuent à la création de places de travail ou de valeurs-ajoutées dans les régions de montagne. Ces projets doivent en outre permettre de renforcer l'identité culturelle des régions et des communes, mais aussi de favoriser une utilisation durable des ressources. Les projets doivent être éco- et sociocompatibles, exemplaires pour les régions de montagnes et novateurs. La participation est ouverte à toutes les personnes et organisations intéressées. Les dossiers de candidature doivent parvenir au SAB d'ici au 30 mai 2009. Les documents peuvent être obtenus à l'adresse suivante:

► Groupement suisse pour les régions de montagne SAB, Seilerstrasse 4, Postfach 7836, 3001 Berne, tél. 031 382 10 10, www.sab.ch comm.

L'agriculture biologique progresse en Allemagne

Selon une enquête de la Bundes ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW), tant le nombre de fermes bio que la surface cultivée en bio ont augmenté l'année passée en Allemagne. Le nombre de fermes bio affiliées à une fédération bio a augmenté de 5,1 % pour atteindre 10 410, et la surface bio a augmenté de 5,3 % pour dépasser 62 000 hectares. Si on inclut les fermes qui ne font pas partie d'une fédération mais qui respectent la réglementation bio de l'UE, les totaux passent à 19 824 fermes bio et à 911 385 hectares cultivés en bio. Les fermes bio continuent cependant de ne jouer qu'un rôle minime face à l'ensemble de l'agriculture allemande: en 2008, la proportion de surfaces bio était d'environ 5,4 % et celle de fermes bio d'à peine 5 %. Le marché bio a quant à lui progressé deux fois plus vite – d'environ 10 % par rapport à 2007. L'agriculture biologique allemande ne peut pas couvrir la demande nationale.

LID



Photo: BGC

Le programme de surveillance des parasitoses permet de savoir quel est le meilleur moment pour un traitement vermifuge.

Parasitose, verminose? Il faut commencer par faire analyser des excréments

Le début de la saison de pâturage oblige de nouveau les éleveurs de moutons et de chèvres à se préoccuper 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. Les analyses de matières fécales sont aussi effectuées par divers autres laboratoires ou vétérinaires, mais elles ne comprennent pas forcément un conseil individualisé.

Informations et inscriptions:

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

La réglementation bio 2009 est là!

Le contenu du CD «Les directives bio 2009», qui vous permet de trouver rapidement et simplement la disposition que vous cherchez, a été complété et actualisé. Depuis la vue d'ensemble de la page d'accueil synoptique, vous arrivez en un clic de souris aux 131 fichiers des cahiers des charges, règlements, ordonnances, règlements et listes. Chaque fichier est pourvu d'une table des matières avec des liens actifs. Des liens vers les gestionnaires de labels et la Confédération complètent cet opus trilingue (F, D, I) particulièrement complet qui peut être téléchargé gratuitement ou commandé pour Fr. 30.– (numéro de commande 1283) au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel info.suisse@fibl.ch, www.bioactualites.ch, www.shop.fibl.org



FOIRES, EXPOSITIONS

AgroBIOrama 2009

Foire conjointe au salon Mednat Dates

Du jeudi 26 au dimanche 29 mars

Horaires

Jeudi: 10.00–21.00

Vendredi, samedi et dimanche:

10.00–19.00

Lieu

Beaulieu Lausanne, centre de congrès et d'exposition

Programme

AgroBIOrama est depuis des années le grand rendez-vous printanier de l'agriculture biologique suisse en général et romande en particulier. Producteurs, associations, commerçants, restaurateurs et distributeurs vont à la rencontre



du public et des consommateurs pour présenter et vendre leurs produits et leurs prestations. De nombreux stands d'information, de dégustation et de vente de produits bio à emporter ou à consommer sur place entourent l'espace convivial du restaurant bio organisé par les producteurs biologiques.

Dégustations de vins bio organisées par le FiBL

Le FiBL présente chaque jour de 16.30 à 18.30 une sélection de vins biologiques suisses de haute qualité, dont certains ont été primés dans différents concours. La dégustation est commentée par des spécialistes qui donnent aussi des informations sur l'évolution de

PROTECTION DES STOCKS

L'utilisation des insectes auxiliaires dans la protection des stocks agroalimentaires

Date

Jeudi 7 mai, 13.30–18.00

Lieu

Centre de formation de la formaco, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon

Contenu

Les désinfestateurs agréés et les preneurs de licences concernés seront certainement intéressés par ce cours organisé par formaco pmc ag, dont le titre évoque clairement le programme: «Utilisation des auxiliaires comme méthode judicieuse pour une lutte sans résidus contre les parasites dans la protection des denrées».

Langue du cours

Le cours sera donné en allemand avec une traduction simultanée en français.

Renseignements et inscriptions

formaco pmc ag, Ulrich Lachmuth, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, tél. 043 931 03 00, courriel u.lachmuth@formaco.ch, www.formaco.ch

GRANDES CULTURES

Visites de cultures au canton de Vaud

Date et lieux

La première visite de culture aura lieu le 8 avril à Moiry et à Juriens

Contenu

État des cultures, fumure et désherbage, avec un point fort sur le colza (non-labour, sous-semis de trèfle et essais de fumure).

Renseignements et inscriptions

Christian Bovigny, ProConseil, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel c.bovigny@prometterre.ch, www.prometterre.ch



la viticulture biologique et des méthodes de vinification et d'élevage des vins bio.

DIRECTIVES, NORMES

Pesticide residues on organic produce – sampling, assessment and interpretation

Dates

Du mardi 21 au jeudi 23 avril

Lieu

FiBL, Frick

Contenu

Comprehensive overview of sources of contamination, suitable procedures for evaluation of residues cases and interpretation of analysis reports, for staff of inspection bodies and stakeholders.

Coûts

- > 800 € (documentation, coffee breaks and lunch, excl. costs for accommodation)
- > single one-day modules at a rate of 350 €/day

Intervenante

Gabriela Wyss

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours, elisa.lucia@fibl.org, tél. 062 865 72 74

ARBORICULTURE

Arboriculture Biologique – Une opportunité pour une production durable

Cours d'introduction

Date

Jeudi 14 mai, 09.00–17.00

Lieu

École d'ingénieurs de Changins, 1260 Nyon

Programme

Cette journée présente l'arboriculture biologique, ses aspects agronomiques, économiques et environnementaux, pour mieux cerner sa place dans une approche d'une production durable. Programme détaillé téléchargeable sur www.bioactualites.ch.

Coûts

- > Tarif promotionnel: 120.– par personne au lieu de 150.–
- > Producteur et étudiant: 80.– avec documentation du cours.
- > Repas de midi et pose café non compris

Inscriptions

Par internet: www.inscription.fibl.org
Par téléphone: 062 865 72 74 (Elisa Lucia)

Organisation générale

Jean-Luc Tschabold, FiBL, tél. 079 352 62 93, courriel jean-luc.tschabold@fibl.org

GEMÜSEBAU, GARTEN

Naturwunder Wildrosen

Wann

Mittwoch, 3. Juni, 18.30–20.30

Wo

Naturama Aargau, Bahnhofplatz, 5001 Aarau

Kursleitung

Konrad Muff, Biowildstauden-Gärtnerei; Martin Bolliger, Naturama

Inhalt

Kostenloser Weiterbildungsanlass des Naturama Aargau. Bestimmen im Feld, Vermehrung, Kultur im Garten. Vorstellen der wichtigsten ein-

heimischen Wildrosenarten. In einem praktischen Teil wird mit Rebschere und Gürkenglas die artechte Vermehrung über Sommerstecklinge vermittelt. Dabei kommen auch Krankheiten wie Mehltau oder Russ zur Sprache. Für Gartenbesitzer, Gärtnerinnen, Naturschützer, Botanikerinnen und weitere Interessierte.

Mitnehmen

Rebschere und Handschuhe

Auskunft, Anmeldung

Anmeldung erwünscht an Thomas Baumann, Naturama, Tel. 062 832 72 87, E-Mail t.baumann@naturama.ch

REBBAU

Rebenveredlungskurs

Wann

Samstag, 6. Juni und Samstag, 4 Juli, jeweils nachmittags

Wo

FiBL, 5070 Frick



Bild: Thomas Alföldi

Inhalt

Sie erlernen und üben die Grundlagen für eine erfolgreiche Rebenveredelung.

Kosten

Fr. 100.–

Kursleitung

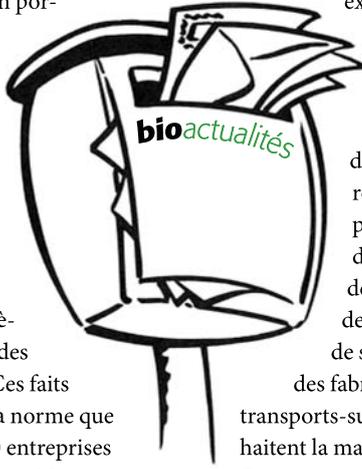
Andi Häseli, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

L'accord de libre-échange menace la protection des animaux agricoles

» Une récente étude de l'European Coalition for Farm Animals (ECFA) brosse un tableau particulièrement choquant de la production porcine dans l'UE. Des dizaines de milliers de porcs, souvent malades ou incapables de se mouvoir, végètent dans des porcheries d'engraissement industrielles. Les truies et leurs porcelets sont routinièrement parqués dans des stalles individuelles. Ces faits semblent être plutôt la norme que l'exception dans les 60 entreprises examinées par l'ECFA en Hollande, en Allemagne, en Espagne, en Hongrie et en Angleterre. À l'exception des Anglais, la majorité des producteurs de porcs se foutent pas mal des directives bruxelloises de protection des animaux. Bien que couper les queues soit largement interdit dans l'UE, 70 à 100 % des entreprises d'élevage coupent régulièrement et à vif les queues des porcelets. Et l'exigence légale de donner aux cochons de quoi s'occuper n'est pas respectée par 88 % des exploitations en Hollande, 98 % en Allemagne et 100 % en Espagne! Ceux qui connaissent la politique de protection des animaux de l'UE ne seront cependant pas étonnés par ces faits. Le scandale des transports d'animaux de boucherie reste le même depuis des années. Au lieu de se distancer sincèrement des fabriques d'animaux et des transports-suppliques, comme le souhaite la majorité des citoyens de l'UE, Bruxelles pratique en matière de protection des animaux la poudre aux yeux et la politique symbolique. De nouvelles prescriptions sont pompeusement annoncées chaque année aux populations inquiètes. Ces exercices n'apportent cependant généralement rien aux animaux agricoles européens, car ces dispositions sont souvent plus orientées sur les besoins des fabriques d'animaux que sur le bien-être animal, mais aussi parce que, comme vient de le montrer cette étude de l'ECFA, leur application est pratiquement inexistante dans de nombreux pays. Pour l'agriculture vue sous l'angle de la protection des animaux, tout cela n'augure vraiment rien de bon de cet accord de libre-échange avec l'UE que le Conseil fédéral appelle de ses vœux. La Suisse ne pourra rien faire pour contribuer à l'amélioration des conditions d'élevage et des transports d'animaux de boucherie qui sont de mise dans l'UE. Oui, nos importateurs de viande et tous ceux qui dans notre pays achètent de la viande étrangère ou en consomment dans les restaurants favorisent toutes ces formes de maltraitance des animaux pratiquées à l'étranger. Un accord de libre-échange menacerait donc les acquis en matière de protection des animaux dans l'agriculture suisse et ouvrirait la voie aux fabriques d'animaux. Les organes de l'OFAG discutent d'ailleurs déjà de la suppression de la limitation des effectifs maximaux en production animale.



IMPRESSUM

bioactualités



18^{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 Claudia Kirchgraber

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick

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

Dr Hansuli Huber,
Directeur de la Protection suisse des animaux
PSA

Cherche

Ferme maraîchère biologique de l'Oberland zurichois cherche **collaboratrice établie et motivée** pour 1 à 2 jours par semaine d'avril à octobre 2009, tél. 044 935 43 29

Cherchons pour de suite un-e **agriculteur-trice** indépendant-e et un-e **éducateur-trice de jeunesse ou de home**. Plus d'informations sur www.casasanmichele.de. Pour nous contacter: tél. 0039 338 199 52 11, Bruno Wyss, courriel info@casasanmichele.de

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

Offre

Offre **place de formation** à partir d'août comme maraîcher-ère, étudiant-e spécialisé-e ou stagiaire dans ferme maraîchère biologique diversifiée, tél. 079 542 93 15

À vendre **foin et regain**, tél. 079 634 45 17

À vendre **carottes, Charlotte, Désirée**, Bourgeon, en harasses, tél. 062 927 16 78

De délicieuses asimes! Fruits crémeux et doux dotés d'un bouquet d'arômes exotiques (bananes, vanille, ananas, mangue). Arbres robustes (jusqu'à -25 °C) et faciles à entretenir sans aucun traitement phytosanitaire! Fruits intéressants pour la vente directe en bio. Informations et commande des plants auprès d'Andreas Hess Baumschule & Obstbau, tél. 052 741 58 50

Voyage «permaculture» en Autriche, visite du Krameterhof et séminaire avec Sepp Holzer et visite du Gärtnerhof à Langerhorst, les 13-14-15 août 2009, renseignements et inscriptions auprès de Sonja + Lorenz Kunz, Biohof Frohberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch





Calanda - Propriétaire: Walter Schlappi, Blankenburg

Calanda reçoit

Aliments UFA pour vaches laitières

UFA 174 F/274

Phase de démarrage

UFA 277

Concentré protéique

UFA 172 F/272/279

Aliment de production

UFA 175 F/275

Mélange de céréales

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:

Marmelades, fruits, légumes, ...

Bocaux de formes et de grandeurs différentes
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.

Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

Cherchez-vous un **Domaine d'activité tout spécial** de l'agriculture biodynamique

dans une ferme située sur un terrain de 25 ha sur une des plus belles hauteurs du lac Léman (900 à 1000 m) au dessus de Montreux?

- La variété des activités et la façon de travailler forment le fondement de la prise en charge thérapeutique de jeunes.
- A part les vaches et les moutons dont la traite est manuelle, il s'agit aussi de s'occuper des porcs, des chèvres, des ânes et des poules etc...
- Les pâturages, champs, potager et jardin sont utilisés pour la transformation des produits à fin d'une consommation interne.

Nous cherchons:

Un/e agriculteur/trice

pour les animaux

Début selon entente.

Un/une étudiant/e

pour la formation en agriculture biodynamique

Je réponds volontiers aux questions. Angelo Berteia, Fondation La Clairière,
Route de Villard 20, 1832 Chamby Tel. : 021 981 23 73, 021 964 34 53



VEREIN FÜR KREBSFORSCHUNG

L'Association pour la recherche sur le cancer
à Arlesheim (Suisse) cherche

Un(e) collaborateur(trice)

pour le secteur

« **Culture et récolte du gui** »

Le domaine d'activité comprend:

- Le soin des emplacements cultivés en CH, F, D (taille des haies et des arbres, entretien de l'environnement)
- Le semis et la culture du gui
- La planification et la réalisation des récoltes de gui en France (ainsi qu'en partie en CH et D)

Vous avez entre 25 et 40 ans et possédez:

- une formation de jardinier, forestier ou autre formation en environnement
- une expérience d'escalade sur des arbres de haute taille
- la connaissance écrite et parlée des langues allemande et française
- le permis de conduire
- une expérience de travail autonome

Si vous êtes intéressés, contactez nous par e-mail:
sekretariat@vfk.ch

Nous cherchons de nouveaux éleveurs
de poulettes Bio: Maël Matile 079 266 33 44



Poulettes BIO
Poussins fem. BIO
Poussins de chair BIO

Ernst Wüthrich Couvoir SA

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

Semences biologiques

et matériel de jardinage,
littérature, analyses du sol ...

(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)



Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tél. 032 855 14 86

Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO
SUISSE
Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

e-shop: www.biosem.ch



Demande de Location

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

Merci

Répondeur uniquement (+33) 384 51 37 60