

# bioactualités <sup>7/11</sup>

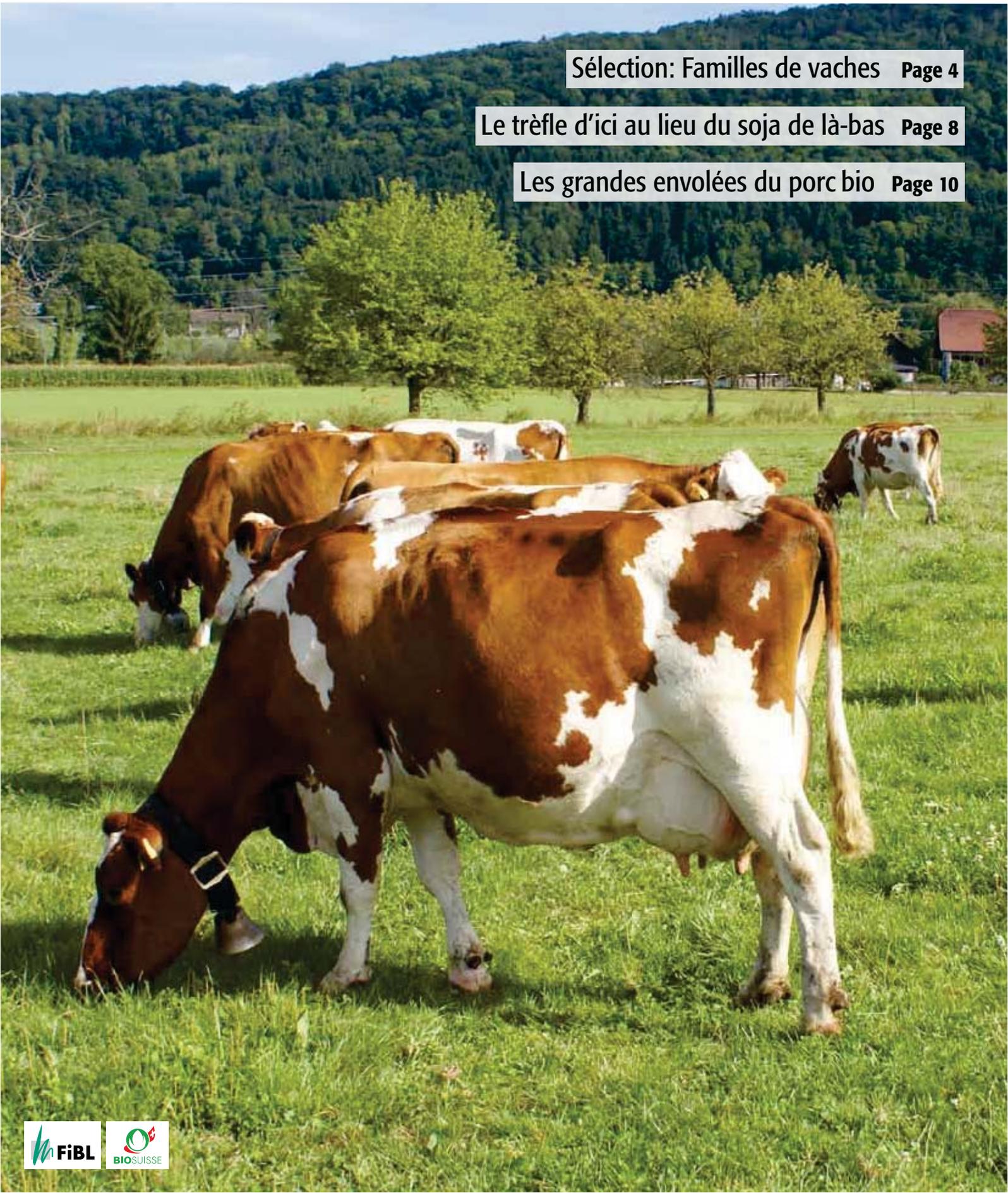
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

SEPTEMBRE

Sélection: Familles de vaches Page 4

Le trèfle d'ici au lieu du soja de là-bas Page 8

Les grandes envolées du porc bio Page 10



**UFA**

**Aliment démarrage**  
UFA 174 F/274

**aux oligoéléments organiques**

- Disponibilité rapide et effective
- Renforce les défenses immunitaires
- Bonne fécondité et santé du pis

**Rabais Fr. 4.-/100 kg** sur assortiment UFA bio pour vaches laitières valable du 05.09.11 au 01.10.11

ufa.ch

Dans votre **LANDI**

**ACTION**

**Mühle Rytz AG**  
Agrarhandel und Bioprodukte

**Votre partenaire bio**

**Action Putzstart 12.09 – 12.11**  
Rabais action CHF 5.-/100 kg (min. 540 kg)

**Putzstart est spécialement formulé pour maîtriser les risques autour du vêlage:**

- Diminution de la perte de poids en début de lactation
- Maîtrise des risques d'acétonémie et d'infertilité
- Bon démarrage de la lactation

**Votre potentiel d'économie grâce à Putzstart:**

- Un retour en chaleur évité: gain = CHF 300.-
- Un cas d'acétonémie en moins: gain = CHF 400.-

L'investissement dans Putzstart: 100 kg par vache à la place d'un aliment starter habituel ne représente qu'un investissement de CHF 30.-

**Nous vous conseillons volontiers.**

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen Tel. 031 754 50 00  
www.muehlerytz.ch, mail@muehlerytz.ch

et votre conseiller régional **PROVIMI KLIBA**

©marque enregistrée par W. Neudorff GmbH KG  
contient 30% phosphate ferrique

**SLUXX**

**Nouvel appât biologique contre les limaces**

- nouveau mode d'action
- attractivité élevée
- densité élevée d'appâts
- bonne tenue à la pluie

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



**Exploitation commerciale certifiée biologique, spécialisée en importation directe**

**agrobio schönholzer**  
www.agrobio-schönholzer.ch

**CH-9217 Neukirch an der Thur**  
Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)  
Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)  
Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

**D'actualité et exclusivement d'agrobio schönholzer SA**  
**Céréale plante entière BIO:** déshydraté, en cubes, fourrage grossier, riche en amidon et en fibres

**Foin de luzerne & pellet de luzerne BIO:**  
de 3ème à 6ème coupe, balles ou p.ex. power pellets de >20% en MA en big-bag, protéines et fibres facilement digestibles

**Foin BIO:** séché en grange et séché au sol

**Pulpe de betteraves BIO, séchée, en cubes:** dans la limite des stocks disponibles, répartition selon réception des commandes

**Lin Crunch BIO:** concentré énergétique et protéique, complètement extrudé, aliment complémentaire pour la production laitière et pour les élevages

**Avoine / Orge / Tourteau de pression de soja BIO:** aliments simples pour mélanger ou équilibrer la ration

**Mélasse de betterave:** très énergétique et appétible, visqueuse, livraison en container

**Paille BIO et conventionnelle:** en petites bottes et en grandes balles, longue, coupée ou hachée

**La sécheresse influence le marché des fourrages et de la paille 2011**

## La sélection bio, c'est s'adapter aux conditions locales

On le dit et l'écrit partout où on veut bien l'entendre: La vraie sélection bio est l'art de s'adapter aux conditions locales. Et c'est vrai. Si les rendements et les exigences des vaches ne sont pas adaptés à la base fourragère de la ferme, on ne peut pas faire de l'élevage et de la sélection vraiment bio, c.-à-d. conforme à la logique du vivant. Si la base fourragère de la ferme n'est pas suffisante, il faut acheter trop de concentrés et d'autres fourrages, et souvent aussi plus de médicaments.

Sélection adaptée aux conditions locales:

c'est bien plus vite dit que fait, car les taureaux dont le sperme sert à inséminer la plupart des vaches bio proviennent presque sans exception d'exploitations conventionnelles qui optimisent sans cesse leur affouragement avec des produits qui conviennent

plus ou moins aux ruminants.

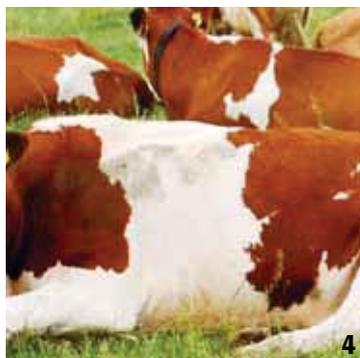
Les vaches bio qui pâturent tous les jours et ne reçoivent que peu de concentrés doivent être flexibles. Elles peuvent peut-être l'hériter ou l'apprendre de leur mère, mais pas du père d'IA. C'est là qu'est le dilemme: l'insémination artificielle apporte aux fermes bio le potentiel génétique pour des performances réalisées en conditions conventionnelles. Si on ne veut pas de ça, nous – ou notre voisin – devons avoir nos propres taureaux bio. Cela permet aussi d'atteindre l'idéal de la fécondation naturelle prônée par le Cahier des charges du Bourgeon: «Les exploitations biologiques doivent préférer (...) la monte naturelle» (art. 3.1.2).

Ou alors il faut acheter des doses de sperme des rares taureaux d'IA issus d'élevages biologiques. Nous présentons dans ce numéro deux éleveurs bio qui font avancer la sélection bio avec des taureaux issus de leurs meilleures familles de vaches: Christian Kropf d'Eriz dans l'Oberland bernois vend régulièrement des veaux mâles à d'autres fermes bio, et Hans Braun, de Rothrist AG, fait prélever par Swissgenetics le sperme de ses taureaux de quatre ans pour que les doses de sperme soient à disposition de tous.

La collaboration avec Swissgenetics permet de développer la structure d'une sélection bio dans le cadre des structures existantes. Ceux qui commencent ont surtout besoin de savoir-faire. Il faut alors investir de l'engagement et du temps – mais pas des moyens financiers.

*A. Spengler Neff*  
Anet Spengler Neff, experte en production et en sélection animale, FiBL

# bioactualités



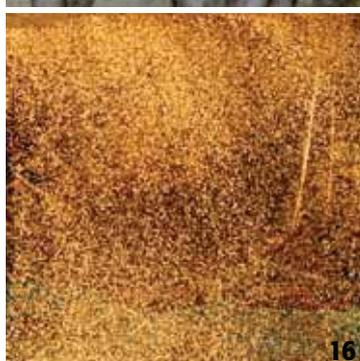
4



8



10



16



20

## PRODUCTION

### 4 La sélection par les familles de vaches

Deux éleveurs bio de Swiss Fleckvieh montrent la voie: sélection par les familles de vaches, taureaux de monte naturelle et collaboration interentreprises.

### 8 Trèfle suisse au lieu de soja importé

Un projet commun du moulin «Biomühle Albert Lehmann», du centre de formation et de vulgarisation Arenenberg à Salenstein TG et de Bio Ostschweiz étudie les possibilités de remplacer le soja par des bouchons de trèfle blanc.

## MARCHÉ ET CONSOMMATION

### 10 Les prix des porcs bio restent très élevés

Les prix des gorettes et des porcs restent très élevés depuis longtemps, mais il faut clarifier l'écoulement avant de se lancer.

## FORMATION

### 13 La formation pilote touche à sa fin

En même temps que l'année scolaire, la formation pilote de l'École Bio de Bio Schwand est terminée: Le Canton de Berne assure la suite.

## TRANSFORMATION ET COMMERCE

### 14 Interview d'Andrea Jiménez, CEO de Bio Partner Schweiz

### 15 Interview d'un commerçant bio

### 16 Weleda fête ses nonante ans

### 18 Le Magasin Bio de l'année est connu

## BIO SUISSE

### 19 Nouveau service de vérification des étiquettes

## RUBRIQUES

### 12 Impressum

### 20 Conseils

### 21 Brèves

### 22 Agenda

### 23 Petites annonces

### 23 Le dernier mot

Photo de couverture: Le troupeau Swiss Fleckvieh de Hans Braun à Rothrist AG.

Photo: Hans Braun

# Sélection laitière: Choisir les meilleures performances de vie

Les deux sélectionneurs suisses de la Swiss Fleckvieh Christian Kropf et Hans Braun font de la sélection bio depuis longtemps. Avec leurs familles de vaches et leurs propres taureaux de monte naturelle, ils fournissent une importante contribution à la sélection durable pour la Swiss Fleckvieh en particulier et pour l'agriculture biologique en général. Tous deux pratiquent la sélection en collaboration avec d'autres éleveurs. La création de ce genre de «cercles de taureaux» serait souhaitable.

**A**ssez raides, diversifiées et fertiles, telles sont les prairies naturelles à Eriz dans l'Oberland bernois où j'ai rencontré Christian Kropf près de ses vaches. Il me les présente toutes, m'explique les avantages des différentes lignées et leurs liens de parenté.

La lignée Z possède de très bons comportements alimentaires: ces vaches commencent à brouter dès qu'elles arrivent au pâturage, peuvent ingurgiter de grandes quantités, ne font pas la fine bouche et recommencent à manger tout de suite après le vêlage. Autre point important, des flancs assez profonds. Les vaches de ce genre peuvent se contenter de peu de concentrés et avoir un bon rendement avec le fourrage de base sans tomber malades.

La lignée L comprend aussi des vaches peu exigeantes et productives. Par exemple Laura, réformée à 12 ans: elle a eu 15 veaux et une performance de vie de 64'400 kilos de lait.

La ferme a un rendement laitier

moyen de 6500 kg par année avec 4,3 % de graisse et 3,4 % de protéine. Au printemps et en automne, les vaches sont en pâturage tournant avec une partie de l'affouragement à l'étable, et en été la plupart des vaches vont à l'alpage. En hiver les vaches reçoivent du foin, du regain, du silo d'herbe et du silo de maïs (acheté). La ferme achète au total environ 5 % de ses aliments fourragers. Chaque vache reçoit 300 kilos de concentrés par année, dont la plus grande partie est donnée au début de la lactation jusqu'à ce qu'elle soit de nouveau portante. Les vaches sont en très bonne santé: l'intervallage moyen est de 367 jours, la persistance de 92 % et seuls 18 % des échantillons de lait ont dépassé 150'000 cellules l'année passée.

## Kropf: La performance de vie est prépondérante

Des taureaux d'élevage sont souvent sélectionnés dans ces lignées de vaches, et la ferme en compte généralement jusqu'à une dizaine: deux à trois en âge de saillir

## Abréviations

IA	Insémination artificielle
SF	Swiss Fleckvieh
HESA	Haute école suisse d'agriculture
SI	Simmental
RH	Red Holstein
RCM	Ration complète mélangée

et cinq à sept en phase d'élevage. Les vaches sont presque toujours fécondées par monte naturelle. Kropf élève beaucoup de taureaux pour pouvoir en vendre comme reproducteurs. Il achète par contre souvent pour ses propres vaches des veaux mâles âgés de trois semaines. Ils viennent toujours de lignées de vaches qu'il connaît bien lui-même. À son avis, le critère le plus important pour sélectionner un veau mâle est la performance de vie de ses ascendantes femelles: Une vache qui a donné 60'000 kilos de lait est une très bonne vache. Pour les taureaux issus de jeunes vaches qui font partie de lignées bien connues, il suffit que les deux grands-mères aient eu de bonnes performances de vie.

Il faut cependant toujours tenir compte des conditions dans lesquelles les performances ont été fournies: Kropf achète plutôt des taureaux venant de la montagne et dont les mères vivaient donc dans des conditions analogues à celles de sa propre ferme. Le veau mâle doit quant à lui être plein de vitalité (avoir une bonne croissance), avoir de bons membres et un bon système mammaire. L'accouplement doit aussi viser à compenser les points faibles de ses propres vaches. Kropf trouve donc important d'avoir toujours plusieurs taureaux avec des caractères différents. Les taureaux sont élevés dans un box séparé, et en été ils pâturent à part pour pouvoir être utilisés de manière ciblée.

Pour la sélection, Kropf collabore avec trois autres éleveurs: ils se rendent mutuellement visite deux à trois fois par année pour évaluer ensemble les descendants

Photo: Anet Spengler



Christian Kropf avec deux vaches de sa lignée L.

des taureaux et pour échanger entre eux des taureaux aptes à saillir. Cette collaboration est précieuse parce que ces quatre paysans travaillent de la même manière et que leurs bêtes sont toutes bien adaptées aux quatre fermes. «En agriculture bio et en région de montagne, il est important que les vaches soient bien adaptées à la ferme. Si on achète un taureau à une exploitation conventionnelle de plaine, il faut toujours enlever environ 1500 kilos au rendement laitier», dit Kropf.

## La monte naturelle augmente la sécurité de l'hérédité

Selon Kropf, les avantages de la monte naturelle par rapport à l'insémination artificielle se trouvent dans la meilleure sécurité de la transmission héréditaire: on a normalement 100 % de bons descendants femelles si les ascendants du taureau correspondent à notre propre but d'élevage. Il fait quand même de temps en temps inséminer quelques vaches pour amener de nouvelles lignées. Il veut aussi toujours connaître les ascendants femelles des taureaux d'IA qu'il utilise. Il lui arrive aussi d'utiliser ses propres taureaux. Kropf souligne qu'il faut toujours bien tenir compte de tous les caractères des ascendants – aussi des mauvais, car l'accouplement de bêtes parentes renforcent leurs caractères chez les descendants et augmente la sécurité de la transmission héréditaire. Et on aimerait bien sûr que ce soit le cas seulement pour les caractères désirés. Il ne faut donc accoupler des bêtes apparentées que si tout concorde bien. Kropf ne veut cependant pas forcer sur la consanguinité: d'après son expérience, on obtient les meilleurs résultats quand les mêmes bons reproducteurs reviennent plusieurs fois dans la troisième et quatrième génération d'ascendants.

Le troupeau de Kropf est bien équilibré, mais les bêtes et les lignées possèdent aussi des caractères différents. Cette diversité est voulue et intéressante. Le troupeau compte p. ex. une lignée de pure SI (deux vaches) pour laquelle il garde de temps en temps un taureau SI. Il est en effet plus facile de croiser des vaches SF «vers le haut» avec du sang RH que «vers le bas» (c.-à-d. diminuer la proportion de sang RH); et, selon Kropf, les vaches doublement croisées avec des taureaux SI sont moins homogènes.

## Braun: La santé comme but d'élevage

La ferme de Sandra et Hans Braun est située à Rothrist AG. Les vastes prairies de



Hans Braun et son troupeau de Swiss Fleckvieh.

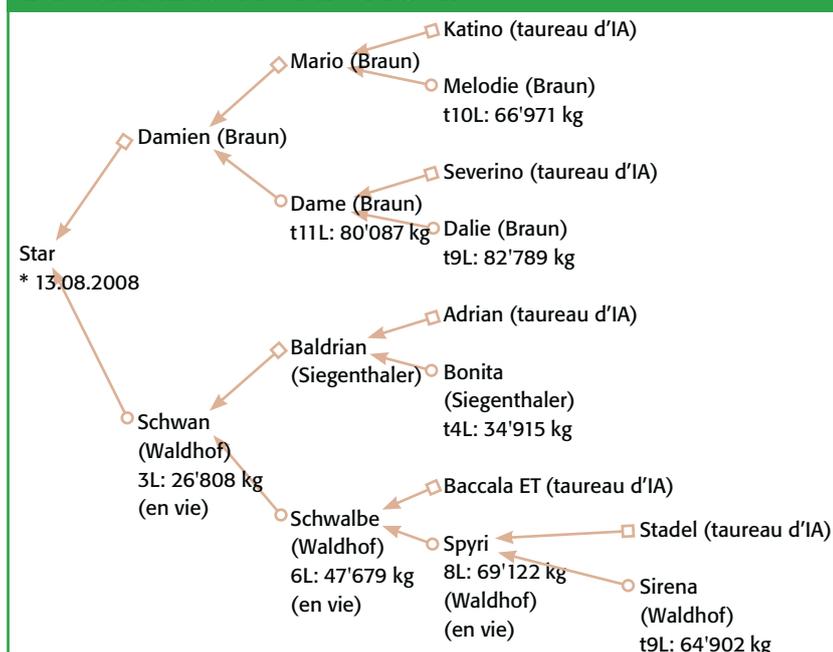
la vallée de l'Aar sont plates et bien vertes. Pendant toute la période de végétation, les 50 vaches laitières couvrent presque tous leurs besoins alimentaires au pâturage. Toutes les vaches vèlent en hiver (de début janvier à début mars) et sont donc en pleine lactation au printemps pour la mise à l'herbe.

Braun trouve que le pâturage intégral améliore la qualité de vie des hommes et des animaux: Les hommes ont moins de travail et les bêtes peuvent se nourrir elles-mêmes conformément à leur nature,

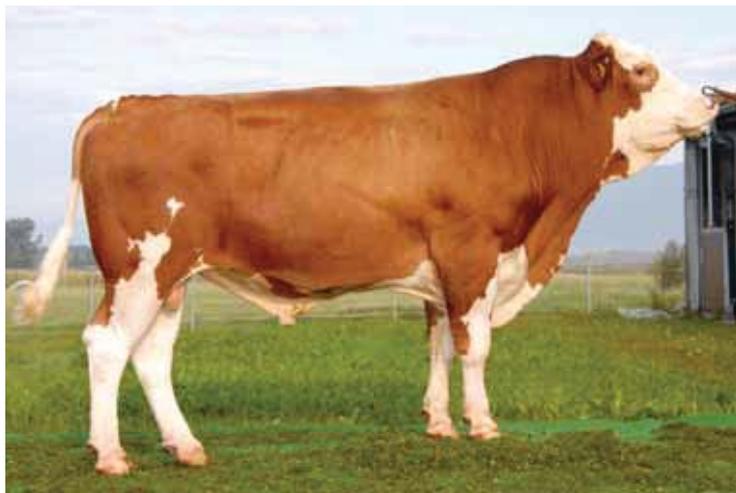
ce qui leur donne santé et vitalité. Et s'il y a une fois une bête malade, Braun la traite par l'homéopathie – cela fait plusieurs années qu'il n'utilise plus d'antibiotiques. En effet, l'amélioration génétique de la santé des animaux est à ses yeux plus importante à long terme que les thérapies – même s'il s'agit de granules, et c'est aussi ce que recommandent les directives bio. Braun trouve que la sélection sur la bonne santé des mamelles est particulièrement importante.

Braun se réfère à une étude de la

## L'ascendance du taureau Star



Les meilleures «familles de performances de vie» des fermes Braun et Waldhof (un de ses trois partenaires de sélection) sont réunies dans l'arbre généalogique du taureau Star, dont des doses de sperme sont déjà disponibles chez Swissgenetics.



Les taureaux Pirmin (à gauche) et Pit de Hans Braun. Valeurs d'élevage de Pit: Lait kg + 39, graisse % + 0,2, protéine % - 0,02, persistance 109 (sécurité 65; toutes les valeurs d'élevage ne sont pas encore disponibles). Il n'y a pas encore de valeurs d'élevage pour Pirmin.

## Portrait du domaine Kropf

Entreprise agricole familiale

Oberland bernois, zone de montagne 2

29 ha SAU: prairies naturelles; 3 à 4 coupes/an

Animaux: 24 vaches laitières en stabulation libre à

logettes, 25 remotes et 2 à 3 taureaux sur litière

profonde, un petit troupeau de chèvres

Pour en savoir plus sur la ferme:

[www.elevagebovinbio.ch](http://www.elevagebovinbio.ch) → Les taureaux de monte

naturelle → Tachetée rouge

HESA qui avait comparé en 2010 les stratégies d'affouragement de 18 exploitations: celles en pâturage intégral et les bio s'en sortent beaucoup mieux du point de vue des quantités de concentrés et des frais d'affouragement que les exploitations conventionnelles avec du silo ou des RCM. Sur le plan de l'efficacité de la transformation des calories fourragères en calories alimentaires, elles sont comparables à tous les autres types d'exploitations bien que leurs rendements laitiers soient moins hauts.

Les vaches de la famille Braun donnent en moyenne 6300 kilos de lait par année avec 4,02 % de graisse et 3,25 % de protéine, performances atteintes avec seulement 50 kilos de concentrés par vache et par année, et à l'avenir elles ne doivent plus du tout en recevoir. L'intervêlage est de 371 jours, la persistance de 80 %, et

seuls 16 % des échantillons de lait avaient plus de 150'000 cellules l'année passée. Les vaches vèlent déjà à deux ans. Toutes les primipares restent d'abord à la ferme, subissent le contrôle de l'aptitude à la traite et la description linéaire, puis certaines sont vendues en deuxième ou troisième lactation. Les meilleures restent dans la ferme: elles doivent donner 1000 kg de lait par 100 kg de poids vif à partir des fourrages de base, avoir de bonnes teneurs, une mamelle et des membres sains, ainsi qu'une très bonne fécondité. Elles doivent présenter le potentiel d'une performance de vie d'au moins 50'000 kilos de lait. «Et elles l'atteignent en général», dit Braun.

Deux familles de vaches, la lignée P et la lignée S, sont fortement représentées dans le troupeau. Ce sont des lignées qui vivent longtemps, qui sont pleines de vitalité et qui fournissent souvent de grandes performances de vie: Pfau par exemple a donnée 114'000 kilos de lait, sa sœur Posaune 55'400 kilos et Perle, leur mère, 71'200 kilos.

Leur ancêtre Suri avait donné 100'700

kilos de lait, et son arrière-arrière-petite-fille Silke, qui est en quatrième lactation, a déjà donné 22'400 kilos de lait. Le père de Silke est Mario, dont la mère Melodie (au premier plan sur la photo de couverture) fait partie de la lignée M, importante à cause de ses hautes teneurs (performance de vie: 67'000 kg avec 4,84 % de graisse et 3,48 % de protéine). Silke est la mère du taureau Sandro qui pâture actuellement avec les vaches des Braun (photo page 7).

## Pâturage intégral et vèlages saisonniers

Ces trois familles de vaches ont déjà donné de nombreuses mères de taureaux. Braun travaille en général avec un ou deux taureaux de monte naturelle, habituellement les siens. Il y a aussi de temps en temps trois ou quatre taureaux dans la ferme qui attendent d'être de nouveau mis à contribution. En mars, pendant la saison des saillies, on commence si possible par inséminer les vaches trop proches parentes du taureau, puis le taureau reste jour et nuit au pâturage avec toutes les vaches. Braun

## Portrait du domaine Braun

Entreprise agricole familiale

Vallée de l'Aar, zone de plaine: 4 ha de céréales,

10 ha de surfaces écologiques, 28 ha de prairies et

de pâturages; pâturages: 6 à 8 passages, prairies de

fauche: 3 à 5 coupes par année

Animaux: 50 à 60 vaches laitières en stabulation

libre à logettes, 1 à 2 taureaux, 5 chevaux, petit

troupeau de moutons, chèvres, lapins, poules, oies,

pigeons, canards



Exposition de la famille d'élevage la vache Zina de Christian Kropf. Zina a produit en 7 lactations une moyenne annuelle de 6686 kilos de lait avec 4,32 % de graisse et 3,7 % de protéine.



Photo: Hans Braun

Pendant la saison de pâture, le taureau Sandro vit avec les vaches de Hans Braun.

collabore étroitement avec trois collègues éleveurs dont deux sont en bio. Tous les quatre pratiquent le pâturage intégral et les vélages saisonniers. Ces quatre fermes ont toujours au total quatre à cinq taureaux qu'elles séchangent d'année en année. Le plus jeune taureau va toujours en mars dans la ferme d'élevage à Eptingen BL où les génisses de Braun sont élevées et saillies.

Les quatre fermes forment ensemble un grand troupeau dans lequel les accouplements des meilleures familles de vaches de deux fermes engendrent toujours la nouvelle génération de taureaux (voir l'arbre généalogique du taureau Star, graphique de la page 5). Garder les taureaux quatre à cinq ans en les changeant souvent de ferme donne beaucoup de travail, mais c'est bien ce qu'il faut attendre jusqu'à ce qu'un taureau ait engendré trente veaux femelles dans au moins deux fermes au herd-book, car cela fait partie des conditions à remplir pour que Swissgenetics accepte de récolter son sperme.

Si l'ascendance est en ordre et la lignée paternelle plutôt rare, swissgenetics réalise gratuitement 10'000 doses de sperme du taureau. Il est ensuite en général abattu. Ses valeurs d'élevage sont ensuite calculées en continu. Swissgenetics rémunère bien le sélectionneur si un taureau devient très demandé, sinon il ne reçoit rien – mais il n'a pas eu de frais.

### Pit, Pirmin, Plus: une bonne génétique pour les fermes bio

Swissgenetics est intéressée par le sperme des bons taureaux issus de lignées rares, et Braun et ses collègues veulent qu'il y ait davantage de taureaux bio à disposition pour l'insémination artificielle et que leurs ancêtres aient fourni leurs performances avec beaucoup de pâturage, peu de concentrés et peu de médicaments. Les fermes bio ont besoin de cette génétique bien adaptée à leurs conditions. Il n'y a cependant pas encore beaucoup de taureaux de ce genre, et le fait que Swissgenetics vende déjà des doses de sperme de ces taureaux bio n'est pas vraiment connu: le taureau Pit issu de la lignée P de Hans Braun (photo page 6, en haut à droite; père: Basti [SI], mère: Pfau [RH], père du père: Älpler [SI], mère du père: Caveman [RH]) a déjà un testage par la descendance qui montre ses points forts pour la morphologie (surtout les membres), le rendement laitier et la persistance (voir [www.swissgenetics.ch](http://www.swissgenetics.ch) → taper «Pit» en haut à droite sous «Rechercher un taureau»). On peut aussi déjà acheter des doses de sperme du taureau Pirmin, lui aussi de la lignée P, (photo page 6, en haut à gauche; père: Hilco [SF], mère: Posaune [SF], père du père: Severino [SF], mère du père: Katino [SF]), mais n'a pas encore de testage par la descendance. Le taureau d'attente Plus, que Swissgenetics a acheté peu

### «Cercles de taureaux»: Qui commence?

Il n'y a à notre connaissance pas encore de «cercles de taureaux bio» pour les autres races laitières qui élèvent des taureaux et les mettent à disposition comme on vient de le présenter ici pour la Tachetée rouge. Avez-vous de bonnes familles de vaches? Avez-vous de l'expérience dans l'élevage des taureaux? Si vous avez envie de commencer à avoir des taureaux qui pourraient plus tard produire des doses de sperme, nous vous prions de vous annoncer au FiBL. Anet Spengler peut aussi vous aider à créer des «cercles de taureaux» pour l'agriculture biologique: tél. 062 865 72 90, courriel [anet.spengler@fibl.org](mailto:anet.spengler@fibl.org).

après sa naissance, vient aussi de la même lignée.

Cela vaut la peine de diffuser de cette manière les bonnes familles de vaches des fermes bio pour contribuer à augmenter la diversité génétique de toute la population, car cela donne aux éleveurs bio la possibilité d'utiliser des taureaux sélectionnés dans des fermes bio même s'ils ne veulent pas faire eux-mêmes de la monte naturelle. Cela permet donc de développer à moyen terme – et avec un minimum de frais – une structure de sélection bio au sein des structures existantes. À condition bien sûr que ces bons taureaux bio soient utilisés.

Anet Spengler Neff, FiBL

# Produire plus de trèfle blanc et importer moins de soja

Les importations de soja ont énormément augmenté ces dernières années. Le moulin bio Albert Lehmann, le centre de formation et de vulgarisation Arenenberg et Bio Ostschweiz cherchent ensemble des alternatives à l'importation de soja. Les premiers essais de remplacement du soja par des bouchons de trèfle blanc sont encourageants. On cherche maintenant des producteurs bio intéressés par cette culture pour continuer le développement du projet.

**L**es importations de soja pour l'alimentation animale ont décuplé au cours des vingt dernières années, et le secteur bio connaît lui aussi une très forte augmentation: l'année passée, on a importé 12'000 tonnes de soja Bourgeon contre 5300 en 2006. La quantité importée a donc plus que doublé en quatre ans. Les plus grands exportateurs de soja Bourgeon sont l'Italie et la Chine. Notre faible taux d'autoapprovisionnement est douteux du point de vue écologique et nuit à la bonne image de l'agriculture biologique. Bio Suisse est donc actuellement en train de clarifier le potentiel de production de soja en Suisse et dans les pays limitrophes.

## Des protéines fourragères suisses

La couverture de nos besoins en protéines par des cultures suisses est souhaitable, et c'est une question qui revêt toujours plus d'importance. Voilà pourquoi le moulin bio «Biomühle Albert Lehmann», le centre de formation et de

vulgarisation Arenenberg à Salenstein TG et Bio Ostschweiz ont lancé un projet pour découvrir de nouvelles possibilités pour les aliments fourragers protéiques. La recherche des cultures adéquates s'est penchée sur des légumineuses comme le trèfle blanc, le trèfle violet, la luzerne ou les légumineuses à battre comme le pois protéagineux. Le choix s'est porté sur le trèfle blanc car non seulement c'est la légumineuse fourragère qui a le taux de protéines le plus élevé et le plus stable, mais en plus elle fournit sous notre climat un rendement en protéines brutes plus élevé que les légumineuses à battre. Les premiers essais, qui ont comparé des mélanges riches en trèfle et des semis de trèfle pur, ont montré que ce sont les semis purs de trèfle blanc qui fournissent les meilleures teneurs en protéines.

## Semis et récolte délicats

Les semis purs de trèfle blanc recèlent cependant quelques désavantages: vu que le trèfle lève lentement, la culture subit au

début une forte pression des mauvaises herbes. Le trèfle blanc a aussi des racines superficielles, ce qui le rend sensible à la sécheresse. Les semis de printemps ne doivent pas être effectués avant la mi-avril et les semis d'été doivent être effectués avant la mi-août, bien que des semis un peu plus tardifs puissent encore réussir suivant les conditions météorologiques.

La récolte est toujours assez délicate, parce que la culture pure ne croît pas beaucoup en hauteur et qu'elle couvre relativement mal le sol. D'un côté il ne faut pas faucher trop bas pour éviter de récolter un fourrage sale, et de l'autre il ne faut pas faucher trop haut pour ne pas perdre une trop grande proportion du rendement du trèfle blanc. Seuls les fourrages propres fournissent une bonne qualité. Vu que le trèfle doit être livré au séchoir à herbe avec une teneur en matière sèche d'environ 40 pour cent, il doit être préfané au champ. Le préfanage doit être très soigneux car la récolte peut facilement être salie par de la terre et des cailloux.

Une nouvelle série d'essais doit maintenant apporter des améliorations en testant les combinaisons de différentes sortes de trèfles. Les mélanges suivants sont à l'essai: trèfle blanc à petites et à grandes feuilles, trèfle blanc avec trèfle de Perse, trèfle blanc et trèfle violet de longue durée. Le mélange de trèfle blanc à petites et à grandes feuilles augmente le rendement et utilise mieux l'espace, le trèfle de Perse garantit une couverture rapide du sol, et le trèfle violet de longue durée améliore la résistance à la verse et le rendement.

## Les légumineuses fournissent de l'azote à la terre

Autre avantage des légumineuses: les bactéries de leurs nodosités fixent l'azote de l'air et le fournissent au sol, ce qui rend la culture du trèfle blanc pour la fabrication de pellets intéressante aussi pour les domaines sans ou avec peu de bétail, car le trèfle blanc peut remplacer les prairies

Photo: Markus Spühler



Visite des essais de trèfle blanc au début juillet sur le domaine bio d'Andreas Olbrecht à Siegershausen TG.



Photo: Petra Schwinghammer

Dans les rations animales, les pellets de trèfle blanc peuvent remplacer le tourteau de soja.

temporaires dans la rotation des cultures. Les céréales sont de bons précédents car le meilleur moment pour semer le trèfle est le mois d'août après la moisson.

Les domaines qui ont beaucoup d'engrais riches en phosphore doivent tenir compte qu'une culture pure de trèfle blanc qui va fournir un rendement de 70 décitonnes à l'hectare doit recevoir moins de phosphore qu'une prairie artificielle dont le rendement est de 110 décitonnes à l'hectare. Cela ne devrait cependant pas être un problème pour les producteurs de lait. Au contraire, car ils pourront soit utiliser eux-mêmes les bouchons pour remplacer le tourteau de soja soit en vendre le surplus au Biomühle Albert Lehmann.

### Marge brute: comme pour une prairie temporaire

Les points décisifs pour cette culture sont sa rentabilité et l'infrastructure pour le séchage du trèfle. La distance jusqu'au séchoir à herbe le plus proche joue un rôle décisif.

Biomühle Albert Lehmann garantit aux producteurs la prise en charge des bouchons de trèfle blanc au prix de 65.–

Fr/dt pour une teneur en protéine brute de 25 pour cent. Pour un rendement de 70 décitonnes à l'hectare, cela donne une marge brute comparable à celle d'une prairie temporaire biologique dont le rendement est d'environ 110 décitonnes à l'hectare.

Dans les rations animales, deux kilos de bouchons de trèfle blanc remplacent environ un kilo de tourteau de soja et 600 grammes de bouchons de maïs\* si les bouchons de trèfle blanc atteignent la qualité visée de 25 pour cent de protéine brute.

### Cultiver du trèfle en Suisse est une bonne idée

Ce projet ne concerne pour l'instant que l'agriculture biologique. Vu que les aliments fourragers protéiques biologiques sont relativement chers, la production suisse de trèfle pourrait être plus rapidement concurrentielle en bio qu'en

\* Selon les valeurs NEL et PAIN:  
NEL = énergie nette pour la production laitière (MJ/kg MS).  
PAIN (protéines absorbables dans l'intestin synthétisées à partir de la matière azotée dégradée)

### Du trèfle blanc pour faire des pellets: Qui veut en cultiver?

Les responsables du projet cherchent des producteurs bio qui ont envie de cultiver du trèfle blanc pour faire des pellets (bouchons). Pour en savoir plus, prière de s'adresser à Christof Baumgartner, BBZ Arenenberg, tél. 071 663 33 06, courriel christof.baumgartner@tg.ch, ou à Josy Taramarcz, Agridea Lausanne, tél. 021 619 44 24, courriel josy.taramarcz@agridea.ch.

conditions PER. Sans compter que la régionalisation de la production correspond clairement à la philosophie bio. La production locale augmente la création de valeur ajoutée et diminue en même temps la dépendance à l'égard des importations d'aliments fourragers. Et, last but not least: la culture du trèfle est bien adaptée au pays herbager qu'est la Suisse.

La question de savoir si les bouchons de trèfle blanc s'imposeront comme aliment fourrager protéique trouvera sa réponse ces prochaines années. Le projet cherche en tout cas des producteurs bio qui désirent produire du trèfle blanc pour en faire des pellets.

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

# Les grandes envolées du marché du porc bio

La commercialisation de la viande de porc bio peut se faire librement depuis que la Coop a envoyé paître le Bio Pool avec effet au début 2011. L'offre et la demande sont actuellement en équilibre. Les distributeurs veulent développer le marché, mais ceux qui veulent se lancer doivent impérativement clarifier la question de l'écoulement à l'avance avec les acheteurs.

**C**réé en 2004, le Bio Pool a marqué le commerce de la viande de porc bio en couvrant une grande partie des besoins de la Coop en passant par sa centrale bouchère Bell. La Coop a cependant résilié le contrat de prise en charge pour le début de cette année: «Dans le secteur bovin où les quantités sont importantes, la coordination se fait directement avec les propriétaires des programmes et les organisations commerciales. Et pour le porc, Bio Pool AG n'a jamais réussi à couvrir les besoins de la Coop depuis 2007», résume Urs Weingartner, le responsable des achats de viande et de poisson labellisés pour la Coop. On a selon lui depuis lors mis sur pied une production contractuelle entre les producteurs, les marchands et la Coop, sur le modèle de ce qui existe déjà pour Naturafarm. Weingartner: «Coop tient cependant à conserver son partenariat privilégié avec les producteurs suisses de viande bio, et elle reste de loin le plus gros acheteur de bétail de boucherie Bourgeon.»

La décision de la Coop a été pour Bio Suisse l'occasion de rediscuter l'ensemble de l'organisation du marché. Sur

la base d'études de l'EPFZ et du FiBL, Bio Suisse a décidé de ne plus s'efforcer de coordonner le marché mais de le rendre transparent. «Nous voulons diffuser plus d'informations sur l'offre, la demande et les prix pour éviter les difficultés structurelles ainsi que les surplus tout en assurant une fixation équitable des prix», explique Werner Ammann, éleveur de porc et président de la Commission technique Viande de Bio Suisse. Les conférences téléphoniques du vendredi qui permettent aux producteurs, aux marchands et aux acheteurs de discuter les prix de référence pour la semaine suivante sur la base des estimations de l'offre et de la demande sont maintenues. Puisque la Migros ne commercialise pas sa viande bio avec le Bourgeon, on ne dispose jusqu'à maintenant que de spéculations au sujet des quantités écoulées par ce canal. Ces quantités devraient maintenant faire l'objet de statistiques et être rendues transparentes. «Connaître le passé peut aider à évaluer la future évolution du marché, ce qui peut aussi aider les nouveaux producteurs intéressés», affirme Ammann.

On ne sait cependant pas encore

jusqu'où la Migros sera d'accord de coopérer: «En tant qu'entreprise industrielle de la Migros, Micarna mise sur le M-Bio et fait sa planification avec ses fournisseurs. De même, nous collaborons avec les groupements de producteurs», explique Urs-Peter Naef, le porte parole de la Migros. La planification des quantités et les négociations de prix se font donc en direct. Le secteur bio de la Migros continue d'ailleurs de stagner à un niveau assez bas. La production de viande de porc bio est en effet trop faible et aucun élargissement de l'assortiment n'est prévu actuellement. Naef s'attend en même temps à ce que les prix de la viande de porc bio ne commencent à baisser que dans longtemps.

## Un marché du porc bio débordant d'énergie

Le fait est que les porcs bio battent des records de prix depuis plus de 100 semaines: le goret bio de 20 kilos rapporte 11.– Fr./kg alors que les gorettes aux normes d'AQ Viande Suisse ne ramènent actuellement que 3,40 Fr./kg. Une fois engraisés, les porcs bio se paient maintenant 7,40 Fr./kg contre à peine 3,60 Fr./kg pour les porcs AQ Viande Suisse. Bien que de nouveaux éleveurs bio se soient lancés au début 2011 et que les quantités de viande de porc bio livrées chaque semaine soient depuis le milieu de l'année supérieures de 25 à 30 % à celles de 2010, le marché absorbe sans aucun problème cette production supplémentaire.

## Engagement des grossistes

Même Werner Ammann, de la CT Viande, est impressionné par cette hausse durable et veut contribuer à préserver cette stabilité dont tout le monde a besoin: «La coordination du marché ne peut fonctionner que si elle inclut tous les acteurs importants.» Il a en tête un GI Bétail de boucherie bio qui permettrait aux producteurs, aux marchands et aux acheteurs de s'entendre tout en laissant le marché fonctionner librement.



Le producteur de porcelets Ruedi Vögele a aussi des vaches mères, des grandes cultures, des céréales pour la semence et des cultures de légumes.



Photos: Pieter Poldervaart

Avec 2,15 portées par année, une truie bio produit moins de porcelets – mais les goretts sont plus lourds et donc plus robustes puisqu'ils sont sevrés à six semaines.

Ammann est convaincu que ce sentiment communautaire est actuellement perceptible en bio, ce qui lui fait considérer la solidarité comme la meilleure réponse en cas de surproduction: «S'il y a un jour trop de bêtes sur le marché, les éleveurs devraient réformer quelques truies tarées et utiliser eux-mêmes ces places pour l'engraissement. Cela ferait diminuer la production de goretts et soulagerait l'ensemble du marché du porc. Penser égoïstement que c'est le voisin qui doit faire cet effort alors qu'on continue soi-même de produire comme si de rien n'était ne permet jamais de faire remonter les prix.» Erhard Unternährer, de Viegut AG à Schachen LU, qui livre des porcs bio à la Coop avec des garanties de nombre et de prix fixes, compte lui aussi sur le maintien à moyen terme d'une forte demande bio. Les nouveaux venus ne doivent cependant pas agir de la même manière que les paysans conventionnels, qui ont rempli leurs porcheries sans avoir sondé la demande, mais chercher préalablement des acheteurs qui leur prendront leurs bêtes.

Le commerce de la viande de porc bio fonctionne autrement, en tout cas pour le moment. Unternährer: «Jusqu'à maintenant, le marché a absorbé sans aucun problème l'augmentation de la quantité de viande de porc bio, et les deux grands distributeurs ont montré par le passé que leur engagement pour le bio ne se limite pas à repeindre leur enseigne en vert.» On peut cependant douter de la pérennité des prix élevés: «Nous devons nous attendre à ce que la clientèle bio ne soit un jour ou l'autre plus d'accord de payer cette différence de prix disproportionnée», avertit

Urs Weingartner, l'acheteur de la Coop. «Si les prix conventionnels persistent à être si bas, il serait judicieux d'adapter les prix bio.»

### «Renforcer la compréhension mutuelle»

L'idée d'une table ronde en bonne et due forme est refusée par la Coop comme la Migros: «Notre demande correspond aux quantités définies dans la production contractuelle», affirme Weingartner de Coop, qui n'a cependant rien à opposer à un renforcement de l'information.

Daniel Bärtschi, le directeur de Bio Suisse, est lui aussi convaincu que «Le démantèlement de la coordination du marché est plus que compensé par l'augmentation de la transparence.» Le système doit gagner en flexibilité pour que les nouveaux producteurs et les commerçants puissent interagir plus simplement. Bärtschi pense cependant qu'on n'ira pas jusqu'à une pure économie de marché: «Notre Cahier des charges stipule des relations commerciales équitables. Ceux qui ne les respectent pas peuvent être sanctionnés.» Une plateforme pilote de discussion est en train de définir ce qu'il faut exactement comprendre par là pour les céréales panifiables. La viande de porc est un autre secteur où l'exigence de relations commerciales équitables doit devenir une réalité d'ici mi-2012. Il est bien clair que la communication peut y contribuer de manière importante: «Si les paysans et les intermédiaires peuvent discuter ensemble de leurs problèmes, la compréhension pour la situation de l'autre s'améliorera», affirme Bärtschi.

## Une entreprise polyvalente qui produit des porcelets

Que ce soit avec Bio Pool ou le nouveau régime, Ruedi Vögele, de Neunkirch SH, est depuis des années satisfait de la commercialisation de ses goretts bio. Ses 30 truies lui donnent beaucoup de travail, mais cela en vaut la peine. En effet, les aliments fourragers bio 2 fois plus chers et le nombre un peu plus bas de séries par année (2,15 contre les 2,5 usuelles dans les élevages conventionnels) sont compensés par un prix au kilo 3 fois plus élevé pour les goretts vendus.

S'y rajoutent la diminution des problèmes de sevrage due aux six semaines d'allaitement et celle des problèmes de maladies, que Vögele traite d'ailleurs si possible toujours par l'homéopathie. Il achète la plus grande partie des aliments, seul le maïs affouragé pendant les phases de tarissement pousse dans ses champs. En plus de sa production de porcelets, Vögele a aussi un troupeau de vaches mères, et il produit sur 30 hectares de la luzerne, des céréales pour la semence, des sarclées et des légumes. Sa production annuelle de 600 goretts est certes un poids-plume, mais il veut conserver la polyvalence de sa ferme, «même si le marché des goretts bio n'est de loin pas encore saturé.»

pld

Bio Suisse est en train de clarifier si le système de commercialisation plus ouvert se basera pour la viande de porc sur des statistiques du marché ou sur un site internet régulièrement actualisé de recensement de l'offre et de la demande. Si tous les acteurs du marché disposent des mêmes informations, ils pourront mieux réagir en cas de menace de surproduction ou de pénurie. Et la transparence facilite le développement: les commerces régionaux ou les grands distributeurs comme Manor, qui est en train de développer son assortiment bio, auront plus facilement accès à la viande Bourgeon.

Pieter Poldervaart

### +/-/! Porcs

- + Les prix pour les porcs bio se sont depuis longtemps stabilisés à un haut niveau
- + Le marché continue de croître légèrement
- + Coop commercialise la viande de reconversion depuis juillet 2011
- Coûts de production élevés (aliments bio)
- Moins de porcelets par truie et par année
- Évolution des quantités et des prix difficile à prévoir (dépend de l'évolution du marché du porc conventionnel)

! Avant de se lancer, il faut impérativement négocier l'écoulement et les quantités avec les acheteurs!



**Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)**

## **Voulez-vous vous engager pour l'agriculture biologique dans notre Fédération?**

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de scientifiques et de technologues motivés et novateurs prêt-e-s à contribuer activement au développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. Nous cherchons pour cause de départs un-e nouveau ou nouvelle président-e et un-e membre supplémentaire pour la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) dès le printemps 2012.

Les séances se tiennent en allemand. La CLTC de Bio Suisse traite les questions d'interprétation et de développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans les domaines de la transformation et du commerce. Elle décide de l'octroi et du retrait du Bourgeon et conclut les contrats de licences. Elle rédige des règlements et les promulgue. Elle traite les précédents et édicte des prescriptions et le règlement des sanctions pour la certification. Elle supervise le processus de certification et constitue un organe d'assurance-qualité. Elle conseille le Comité de Bio Suisse pour des questions techniques et stratégiques.

Le Comité élit les nouveaux membres et le-la président-e, puis cette élection doit être confirmée par l'Assemblée des délégués au printemps 2012. La CLTC sera entièrement réélue en 2013.

La description des fonctions de la CLTC et le profil de compétences se trouvent sur le site internet de Bio Suisse <http://www.bio-suisse.ch/fr/wahlen.php>.

Christian Butscher, membre du Comité de Bio Suisse, tél. 061 921 08 16 et Christian Voegeli, Coordination de la Fédération, tél. 061 385 96 23, répondront volontiers à vos questions.

Avons-nous éveillé votre intérêt?

Prière d'envoyer votre candidature avec un bref curriculum vitae **d'ici mi-octobre 2011** à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, ou par courriel à [christian.voegeli@bio-suisse.ch](mailto:christian.voegeli@bio-suisse.ch).

## 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

# L'apprentissage bio se généralise

Avec la fin de l'année scolaire cet été, les formations pilotes organisées à l'École Bio de Bio Schwand ont été menées à terme avec succès. Le Canton de Berne inclut maintenant cette formation dans son offre de formation professionnelle.

La première formation pilote avait démarré en 2004. C'est avec le soutien de l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT) et avec le cofinancement apporté par le Fonds Coop pour le Développement durable que cette première classe, rendue possible grâce à la coopération des directions des centres de formation des cantons impliqués, avait pu commencer l'expérience. L'introduction de l'enseignement scolaire en troisième année d'apprentissage a été testée conjointement avec un projet pilote du Canton de Thurgovie.

Pour la première volée d'élèves, cela signifiait une itinérance entre Ebenrain BL, Liebegg AG et Schüpfheim LU pour chaque fois sept semaines de cours. La classe comprenait des élèves qui suivaient la formation professionnelle Demeter ainsi que des apprentis qui avaient terminé la première partie de l'apprentissage et continuaient pour avoir le certificat fédéral de capacité (CFC). Ces deux orientations ont pu se fournir mutuellement de précieuses impulsions.

## Du nomadisme à Bio Schwand

Après les trois premières volées, les responsables ont décidé de concentrer l'enseignement scolaire de la formation pilote à Bio Schwand et de continuer son développement avec l'Inforama, le centre de formation et de vulgarisation du canton de Berne.

Le modèle s'est inspiré d'écoles d'agriculture biologique d'Autriche et de Norvège, où des centres de formation qui enseignent aux élèves non seulement les techniques de production mais aussi la transformation et la commercialisation des produits bio ont été mis sur pied. Les hautes attentes des élèves ont pu être satisfaites grâce à la présence de spécialistes de l'agriculture biologique au sein du corps enseignant. La même chose vaut pour la nourriture bio, une requête que les participants considéraient comme allant de soi mais qu'il ne fut pas forcément facile de satisfaire à cause de la logistique et du coût.

À cause des retards de la révision de l'ordonnance sur la formation profession-



Photo: Christoph Walther

L'École Bio de Bio Schwand, à Münsingen (entre Berne et Thoune).

nelle, les deux volées pilotes prévues sont devenues sept. L'année scolaire 2010/2011 marque maintenant la fin de cette formation pilote, et la formation bio dispensée à Bio Schwand a été transférée dans l'offre régulière de formation de l'Inforama (voir [www.bio-schule.ch](http://www.bio-schule.ch)).

## L'enseignement à Bio Schwand aujourd'hui

Les compétences suivantes se sont développées dans le cadre du projet Bio Schwand: l'Inforama est responsable de l'enseignement, Bio Schwand s'occupe du logement et de la nourriture, et Bio Suisse représente la formation bio au sein de l'organisation du monde du travail (OrTra) AgriAliForm\* en collaboration partenariale avec la Confédération et les Cantons, et elle y défend ses intérêts d'organisation faitière de l'agriculture biologique (plan de formation, objectifs de formation, développement de la profession, qualité).

La famille Siegenthaler a en outre repris l'exploitation agricole en 2009 en

\* L'OrTra AgriAliForm, fondée en 2005, regroupe neuf organisations du Champ professionnel de l'agriculture qui s'engagent pour la formation de base et continue. L'OrTra est l'intermédiaire pour les questions de formation professionnelle de base et supérieur de tout le champ professionnel pour toute la Suisse. Pour en savoir plus: [www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch) → Documents de formation → OrTra.

droit de superficie et l'a reconvertie au bio labellisé Bourgeon. Les principales branches de production – lait, truies, grandes cultures et cultures fourragères – offrent un large éventail de possibilités de compléter l'enseignement, qui est donné sur 21 semaines de cours répartie en plusieurs blocs.

## Que reste-t-il à faire?

En proposant cette formation à Bio Schwand, le Canton de Berne assume ses responsabilités pour une formation sérieuse en agriculture biologique. D'autres cantons développent d'autres solutions ou cherchent une collaboration. Il en résulte une offre variée conçue en fonction des particularités régionales. Les techniques agricoles biologiques sont complexes et continuent de se développer en direction non pas du rendement maximum mais de l'interaction responsable avec le vivant et les écosystèmes.

Bio Suisse souhaite que toujours plus d'apprentis choisissent la formation d'«Agriculteur / Agricultrice CFC en agriculture biologique». Les professionnels bien formés revêtent en effet une importance centrale pour la Fédération et son avenir: Le futur développement de l'agriculture biologique, celui de ses directives et son succès commercial sont dans leurs mains.

Robert Obrist, FiBL

# «Nous voulons nous rapprocher de la clientèle»

Le PDG de Bio Partner Schweiz (BPS), Stefan Menti, a quitté la société au début 2011. Son successeur Andreas Jiménez dirige BPS depuis maintenant cinq mois. Son ambition: impliquer davantage les magasins dans les décisions assortimentales.

**bio actualités:** *Votre employeur précédent, la société Lekkerland AG, fournit kiosks, stations-services et boulangeries en produits de convenance. Combien de produits certifiés bio l'assortiment de Lekkerland compte-t-il?*

**Andreas Jiménez:** Son assortiment bio est encore petit en Suisse, mais il est en plein développement dans la maison-mère d'Allemagne, où Lekkerland est certifiée bio en tant que distributeur.

*Ce sont donc avant tout vos compétences dans le domaine de la logistique qui vous rendent intéressant pour BPS?*

La logistique est une tâche importante pour tout grossiste, mais de loin pas la seule: Nous devons proposer un assortiment intéressant, repérer les innovations, offrir la meilleure qualité au meilleur prix. Il y a dans tous les domaines des parallèles entre les deux entreprises. Je suis personnellement très proche du bio, et ma famille y fait toujours attention pour ses achats.

*La logistique gagnera aussi en efficacité cet automne, quand le marchand de vin «Weinhandlung am Küferweg» déménagera d'Obfelden à Seon.*

Nous avons déjà des vins de Küferweg en stock. Küferweg reste notre principal fournisseur de vin.

*La Migros élargit son assortiment bio, la Coop maîtrise déjà la moitié du marché suisse des produits bio – comment BPS aide-t-elle les magasins bio à se maintenir face à cette concurrence?*

Nous cherchons à être encore plus proches de notre clientèle en développant des gestionnaires de secteurs qui travailleront très étroitement avec la vente. Les réactions des clients nous parviendront ainsi plus directement, et nous pourrions mieux tenir compte des impulsions des magasins en plus de celles des fabricants et des importateurs. Nous voulons aussi offrir plus de soutien aux points de vente – l'agence Bio Plus a déjà fait du très bon travail dans ce domaine. Et enfin nous voulons amé-

Andreas Jiménez, 46 ans, a travaillé comme technicien d'expédition et comme économiste d'entreprise pour plusieurs entreprises commerciales et de logistique actives sur le plan international. De 2004 à 2011, il a aussi en tant que directeur transformé la société Lekkerland Schweiz en leader du mar-



Photo: zVg

ché des livraisons de produits de convenance aux stations-services, kiosks et boulangeries. Il a repris le 1<sup>er</sup> mai de cette année la direction de Biopartner Schweiz, le plus grand grossiste bio de Suisse avec un chiffre d'affaires de 90 millions de francs (2010). pld

liorer la logistique pour soulager les directeurs des magasins – la première étape, la livraison avant l'ouverture des magasins, est déjà en place. Et nous conservons bien sûr notre riche concept de formation et de perfectionnement.

*Le commerce biologique spécialisé est tout de même à la peine... le dernier coup de cymbale était la fermeture de Vatter à Berne. La situation est-elle donc sans espoir?*

Absolument pas. Les bonnes nouvelles sont toujours plus attractives pour les médias que les mauvaises, mais il y en a quand même dans le commerce bio. Et nous constatons que de nombreux propriétaires de magasins les modernisent et les développent, comme p. ex. Regenbogen Bio Reformhaus à Schwyz, Viva Natura à Schaffhouse et Egli Christoffel à Berne. Ça rend les magasins bio attractifs pour une clientèle plus urbaine et plus jeune. Cela plus un assortiment diversifié, des compétences de conseil et une grande crédibilité: les magasins indépendants ont encore de l'avenir.

*Le navire amiral de ces magasins bio novateurs, Yardo, a été repris par BPS il y a deux ans, et en mai dernier vous avez revendu Yardo à la chaîne Vitalpunkt. Ce commerce n'était donc pas rentable?*

Je ne veux pas révéler de détails à ce sujet, mais le commerce de détail n'est pas notre compétence de base et nous nous sommes donc défait de Yardo. Et le commerce de détail ne fait pas partie de nos projets d'avenir même si le magasin Yardo de Seon reste en notre possession.

*Encore à propos des besoins des magasins: Votre prédécesseur avait annoncé au printemps 2009 une ligne bon marché. À quoi en est ce projet?*

Je préfère parler d'une ligne d'entrée de gamme surtout destinée à attirer une nouvelle clientèle jeune. Nous évaluons actuellement différents modèles, et nous étudions en particulier quels groupes de produits doivent en faire partie et si c'est judicieux de créer une marque de distributeur. Je ne peux malheureusement pas encore donner de date de lancement. Je préfère d'ailleurs ne pas travailler à coups d'effets d'annonce mais pouvoir présenter des résultats!

Interview: Pieter Poldervaart

# Le fournil bio Raphael & Mirli, 8820 Wädenswil

Dessinateur de machines de profession, Raphael Scheurer exploite un fournil depuis 26 ans avec sa femme Mirli. Quelque 300 pains quittent l'entreprise deux fois par semaine, et Raphael et Mirli Scheurer font le marché deux fois par semaine. Ils ont par conviction toujours travaillé avec des matières premières bio.

## 1 Vous transformez des produits bio, quelle est votre motivation?

L'agriculture biologique fait pour moi partie d'un mode de vie: il faut protéger la nature si on veut la conserver. Et j'ai eu comme jeune adulte une expérience-clé avec du pain maison que j'avais trouvé tellement bon que je me suis mis à la boulangerie. Une grosse livraison pour une fête de quartier m'a permis de gagner quelques clients, puis ma clientèle s'est formée lentement. J'ai d'abord improvisé ça comme revenu accessoire, puis la rencontre avec ma femme Mirli a permis de transformer la cave en fournil et d'en faire une activité principale.

## 2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Oui, tous nos pains sont faits avec des céréales Bourgeon. Et nous ne consommons personnellement que des produits bio.

## 3 Quels produits transformez-vous?

Toutes les sortes de céréales, dont nous moulons la plus grande partie nous-mêmes car le pain est ainsi bien meilleur. Pour certains pains nous utilisons aussi des noix et des fruits. Nous livrons les pains à plusieurs magasins bio, mais aussi par la poste. Nous faisons aussi de la vente directe au fournil et, deux fois par semaine, au marché.

## 4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

Nous atteignons les limites de nos possibilités de diversification. Des nouveaux produits? Oui, pourquoi pas de la petite boulangerie ou des tartes aux fruits... mais il nous faudrait un employé, et ça nous n'en avons pas envie.

## 5 Comment avez-vous acquis les connaissances nécessaires pour transformer des produits bio?

En essayant et en tâtonnant, mais mon ancien métier de dessinateur de machines et

mon savoir-faire technique m'ont souvent aidé.

## 6 Quelle est pour vous la différence entre la transformation des produits bio et conventionnels?

Je n'ai aucune expérience dans la transformation des produits conventionnels. Un boulanger de la région a une fois visité le laboratoire et s'est étonné que je pétrisse tout à la main et que je travaille avec plusieurs petits fours. Ma femme et moi formons une équipe bien rodée et donc très efficace. Je mets les pains sur les plaques pour le four puis les enfourne, puis c'est elle qui les défourne, les laisse refroidir et les répartit selon les commandes.

## 7 Y a-t-il des difficultés d'approvisionnement en matières premières et ingrédients biologiques?

Il y a eu des périodes où les produits Bourgeon étaient rares. Il y avait du bio mais le Bourgeon manquait parfois. Maintenant l'offre est assez bonne.

## 8 Quelles sont les exigences de la clientèle?

Nos clients apprécient la bonne qualité de nos délicieux pains complets, leur bonne digestibilité, leur longue conservation et leur grande valeur nutritive. Ils remarquent aussi que ce pain est à long terme meilleur marché que le conventionnel parce qu'on en mange moins à la fois et qu'il n'y a pas de restes qu'il faut jeter.

C'est donc une véritable denrée alimentaire – faite à la main et avec amour de A à Z!

## 9 Que demanderiez-vous à Bio Suisse ou au FiBL?

Ce serait plus simple pour moi que les contrôles ne se fassent par exemple que tous les deux ans – et ça serait moins cher. J'ai aussi trouvé que la taxe de participation aux distinctions de qualité était trop élevée. On pourrait peut-être la rembourser aux entreprises primées. Point positif,



Photo: Irène Böhm

Raphael et Mirli Scheurer dans leur romantique jardin.

par contre: les gens de Bio Suisse sont très aimables.

## 10 Comment continuez-vous le développement de votre entreprise et de vos produits?

Nous voulons nous concentrer sur l'essentiel. Nous faisons déjà 19 sortes de pain – nous atteignons nos limites.

Interview: Irène Böhm

# Les nonante bougies d'une pharma pas comme les autres

Bâle, cité de la chimie s'il en est, est en même temps un centre des cosmétiques et des médicaments naturels: Fondé il y a 90 ans, l'institut anthroposophique Weleda s'est peu à peu transformé en acteur mondial. Suscitant la critique de certains vétérinaires anthroposophiques.

**L**a Suisse du Nord-ouest n'accueille pas seulement des pharmas mondialisées qui développent et fabriquent des médicaments allopathiques super-sophistiqués: À Arlesheim BL, le leader mondial des médicaments anthroposophiques Weleda AG est aussi domicilié dans la région. Plusieurs milliers de médicaments différents utilisés surtout en médecine alternative sont fabriqués dans les ateliers

de l'entreprise situés à Arlesheim BL, à Huningue/Hünigen (F) et à Schwäbisch-Gmünd (D).

L'entreprise et ses 2000 employés dans le monde entier fêtent maintenant ses 90 ans d'existence. C'est en effet en 1921 que la doctresse hollandaise Ita Wegman et Rudolf Steiner posèrent la première pierre du premier «Institut clinico-thérapeutique» et donc de Weleda.

## Croissance à deux chiffres

Le nom de Weleda, qui se réfère d'ailleurs à une guérisseuse de l'époque romaine, devrait moins être connu des consommateurs par les pommades et les teintures que par les plus de 120 produits cosmétiques naturels qui représentent 72 % du chiffre d'affaires de l'entreprise.

Corrigé des variations de change, le chiffre d'affaires de l'entreprise a augmen-

## «Même les grandes marques misent sur les cosmétiques naturels»

Les cosmétiques naturels ont eux aussi quitté leur niche de marché: Même le leader mondial L'Oréal mise avec succès sur ce créneau, dit l'expert allemand Rainer Plum.

**bio actualités:** Où en sont les cosmétiques naturels aujourd'hui?

**Rainer Plum:** C'est devenu un marché de masse! Rien que dans l'espace germanophone, on trouve déjà plus de 7000 cosmétiques naturels certifiés produits par près d'une centaine de fabricants. Ce secteur se développe parallèlement à l'augmentation des parts de marché des denrées alimentaires biologiques, et il a subi une nouvelle poussée à l'annonce que des majors d'Hol-

lywood se lancent elles aussi dans les cosmétiques naturels.

*Est-ce qu'il y a des produits certifiés naturels dans toutes les catégories de produits?*

Oui, à l'exception des teintures capillaires: les teintures naturelles sont limitées aux préparations à base de henné car les couleurs blondes ou noires nécessitent toujours des matières actives synthétiques agressives.

Cela montre que les gros ont compris qu'ils doivent aussi proposer des cosmétiques naturels à leur clientèle.

*On dit souvent que le bio est trop cher – est-ce aussi le cas pour les cosmétiques naturels?*

Que ce soit pour l'alimentaire ou les cosmétiques, ceux qui pensent que le bio pourrait être aussi bon marché que le conventionnel ont tort, car l'agroindustrie conventionnelle s'accommode fort bien des dégâts fatals qu'elle cause à l'environnement et à la société alors que l'agriculture biologique a une approche totalement différente et doit vivre avec des rendements inférieurs d'en moyenne 20 %. S'y rajoutent des structures plus petites de production, de transformation et de distribution. Pour les cosmétiques naturels, la comparaison de prix dépend de ce qu'on prend comme référence: Si on prend des grandes marques prestigieuses, Weleda & Cie sont nettement moins chères... les cosmétiques naturels sont par contre toujours plus chers que les produits discounts – mais ce supplément de prix est amplement mérité.



Photo: rvg

Rainer Plum, expert en cosmétiques naturels ([www.rainerplum.de](http://www.rainerplum.de)).

*Le leader mondial L'Oréal a racheté la chaîne verte The Body Shop\* en 2006. L'industrie cosmétique conventionnelle avale-t-elle donc les pionniers du naturel?*

La branche doit bien s'accommoder de ce genre de choses. L'Oréal poursuit d'ailleurs cette stratégie de manière cohérente, puisque l'entreprise a aussi repris le cosméticien naturel français Sanoflore pour en faire une de ses propres marques. L'étape suivante a été franchie en 2010 avec Garnier Bio, c.-à-d. avec la revalorisation d'une vieille marque de cosmétiques conventionnels en direction de plus de na-

\* La Suisse fait exception depuis 2010: La Coop a racheté à L'Oréal la quarantaine de filiales suisses de Body-Shop.

Interview: Pieter Poldervaart

té de 11 % en 2010 pour atteindre 383,5 millions de francs. Au Japon et aux USA, Weleda connaît une croissance à deux chiffres. Le chiffre d'affaires augmente aussi en Europe, mais il n'y a que l'Italie où le taux de croissance soit à deux chiffres.

«Avec notre philosophie, nous sommes sortis de notre niche de marché pour nous planter au beau milieu de la société», commente Andreas Sommer, membre de la Direction du groupe Weleda.

### Pas d'essais sur les animaux

Le fait que la ligne Weleda se trouve maintenant «au beau milieu de la société» montre selon Sommer que, dans le monde entier, des pans toujours plus grands de la population accordent de l'importance à la santé, à l'économie équitable et au respect de l'environnement: «C'est pourquoi 70 % de nos matières premières proviennent déjà de l'agriculture biologique certifiée et qu'on doit arriver à plus de 80 % d'ici 2015 pour n'utiliser à long terme plus que des produits bio.»

De l'huile d'argan aux essences d'agrumes, une grande partie des ingrédients utilisés par Weleda vient des pays du Sud. Weleda y met en place des partenariats à long terme et des conditions de travail équitables, un effort que la norme NATRUE\*\* rendra visible ces prochaines années. Le renoncement complet aux colorants, arômes et conservateurs de synthèse est un pilier central des produits Weleda. Et leur développement ne passe pas par des essais sur des animaux.

### Rétrécissement de l'assortiment critiqué

«Notre portefeuille de médicaments est déjà tellement diversifié qu'il est difficile de maintenir toute cette palette en respectant un cadre légal toujours plus contraignant, donc nous nous concentrons actuellement sur les médicaments déjà homologués et sur la prospection des marchés», explique Sommer.

Cette retenue n'est pas du goût de tout le monde: «La première intention de Rudolf Steiner était de compenser les probables déficits du secteur des médicaments par les bénéfices issus du commerce des produits corporels, mais Weleda a abandonné cette philosophie depuis quelques années», critique Jörg Spranger, vétérinaire anthroposophe à

\*\* NATRUE: Organisation international sans but lucratif («true friends of natural and organic cosmetics»), fondée en 2008, propriétaire du label NATRUE, [www.natrue.org](http://www.natrue.org)



Photo: Bernd Jonkmanns

Des paysans bio mexicains en train de trier du sésame pour Weleda. L'huile de sésame entre dans la composition de nombreux cosmétiques naturels de la marque Weleda.

Bâle. Les médicaments sont donc sensés s'autofinancer, ce qui provoquera soit un appauvrissement de l'assortiment soit une explosion des prix.

L'évolution de la situation est encore pire en médecine vétérinaire qu'en médecine humaine parce que les quantités sont très faibles. «Ceux qui ont des animaux d'agrément peuvent se permettre les prix suisses, mais de telles augmentations de prix poussent les paysans à abandonner les préparations anthroposophiques pour la phytothérapie ou d'autres médecines alternatives» affirme Spranger avec frustration.

Weleda oppose plusieurs réponses à ces reproches: Il est vrai que le secteur des médicaments doit s'autofinancer à moyen ou long terme, mais cela ne contredit pas la philosophie de Rudolf Steiner: «Steiner pensait que tant les cosmétiques naturels que les médicaments devaient s'autofinancer», assure Seta Thakur, la porte-parole de Weleda. Weleda ne commercialise pas de produits spécifiquement vétérinaires, mais des médicaments pour la médecine

humaine peuvent être utilisés en médecine vétérinaire car cela est autorisé pour les médicaments alternatifs par l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires. «Le médicament Iscador, à base de gui, est par exemple utilisé pour lutter contre les cancers de toutes les espèces animales.»

### Se concentrer sur les soins corporels

Une chose est claire: Le potentiel de développement du secteur pharma est inférieur à celui des cosmétiques, comme le montre le lancement réussi en 2009 de la ligne de soins corporels à base de grenade. Le fait d'aborder l'avenir avec courage mais aussi avec précaution vient certainement du fait que Weleda n'est pas une entreprise comme les autres: Ses actionnaires majoritaires ne sont pas des chasseurs de dividendes mais la Clinique Ita Wegmann et la Société anthroposopique universelle, qui ont un intérêt direct à la bonne santé à long terme de cette entreprise pharmaceutique et cosmétique particulièrement écologique. Pieter Poldervaart



Photo: Michael Peuckert

Le siège central de Weleda à Arlesheim BL.

# L'«Öpfelbaum», à Uster, est le meilleur magasin bio de Suisse

Le concours du «Magasin Bio de l'Année» permet à Bio Suisse et à ses partenaires de donner des impulsions pour encourager la poursuite de la professionnalisation du commerce biologique spécialisé en Suisse. Le gagnant du quatrième concours de ce genre est l'«Öpfelbaum» à Uster. La deuxième et la troisième places sont occupées par les magasins bio «portanatura» à Zofingen et «Buono» à Brugg.

**A**vec son atmosphère empreinte de qualité, de confiance et de proximité avec la clientèle, le marché bio de suisse centrale «O SOLE BIO» de Zoug repré-

sente la plateforme idéale pour la fête de remise des prix du concours du meilleur magasin bio de Suisse», affirme Jürg Schenkel, le responsable du marketing de

Bio Suisse, à propos du choix du cadre de la remise des prix

Ces valeurs sont aussi celles de l'«Öpfelbaum», le magasin gagnant. Il a en effet convaincu le jury d'experts par ses projets attractifs pour les clients et sa bonne rentabilité dans un environnement commercial complexe. Il a par exemple sa propre ligne de produits vendus à des prix intéressants pour les familles ou encore un abonnement de livraisons quotidiennes de fruits biologiques frais dans les bureaux d'Uster, a encore expliqué le jury composé d'experts des organisations partenaires du concours.

## Prix spécial «Découverte de l'année»

Les magasins bio qui ont participé au concours avaient présenté des dossiers détaillés sur leurs activités dans le domaine de la prospection et de la fidélisation de la clientèle. Le soleil rayonnait de toute sa chaleur en ce 21 août pour le marché O SOLE BIO de Zoug. Rayonnants, les visages des lauréats l'étaient aussi, et comment!

Outre les vaillants organisateurs d'O SOLE BIO, de nombreux invités venus du monde bio mais aussi du gouvernement zougais se sont retrouvés au bord du lac pour l'apéro VIP et ont chaleureusement applaudi l'«Öpfelbaum» lors de la remise des prix. Le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup> rangs du concours du Magasin Bio 2011 sont allés aux magasins «portanatura» à Zofingen AG et «Buono» à Brugg AG. Le nouveau prix spécial «Découverte de l'année» a été attribué au magasin diététique et bio «Bioreformhaus Regenbogen» de Schwyz pour son courageux concept global de développement de l'entreprise.

Sabine Lubow, Bio Suisse

Photo: Stephan Jaun



«Cette distinction nous confirme que nous sommes sur la bonne voie», se réjouit Rütimann Spycher, la présidente du conseil d'administration d'«Öpfelbaum», troisième depuis la gauche. Se trouvent aussi sur la photo, de gauche à droite: Angelica Leist, membre du conseil d'administration, Sonja Ironson, directrice, et Evelynne Villiger, aide-vendeuse.

# Faire vérifier et traduire ses étiquettes par des pros

Réalisez-vous volontiers vous-mêmes vos étiquettes, affiches ou cartes postales? Le système en ligne «Web2Print» de Bio Suisse vous y aide efficacement. Et si vous voulez être sûr que vos étiquettes sont conformes à toutes les prescriptions, vous pouvez en profiter pour les faire vérifier – et même traduire. En collaboration avec Bio Suisse, Alimentavera propose un nouveau service de vérification en français, en italien et en allemand.

Réaliser soi-même des étiquettes ou des affiches personnalisées est souvent difficile pour les personnes non expérimentées, et l'impression des petites quantités est toujours chère.

Mais pas de problème avec le système en ligne «Web2Print» de Bio Suisse! On peut choisir entre les différents modèles proposés et y mettre ses propres textes, ajouter son site internet etc. Et après la commande on reçoit la marchandise im-



## Vérification et traduction dans les trois langues nationales

Alimentavera GmbH, dont le siège est à Aarau, est une entreprise spécialisée dans l'étiquetage des denrées alimentaires. Elle est dirigée par Frank Roth, l'ancien responsable du département Transformation et commerce de bio.inspecta.

La spécificité d'Alimentavera est de regrouper un organisme de contrôle et un bureau de traduction: Alimentavera propose la réalisation, la traduction et la vérification des étiquetages des denrées alimentaires en français, en italien et en allemand. Alimentavera est le seul organisme privé de contrôle accrédité en Suisse pour la vérification de l'étiquetage des denrées alimentaires et de leur aptitude à la mise en circulation.

Pour en savoir plus:  
www.alimentavera.ch

## Que faut-il mettre sur les étiquettes?



Que faut-il exactement mettre et déclarer sur les étiquettes? Vous trouverez tout ça en détail et avec des exemples dans la fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques» téléchargeable gratuitement depuis [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Transformateurs et Commerçants → Cahier des charges & règlements.

primée quelques jours plus tard à la maison. Tout se trouve sur [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Producteurs → Matériel promotionnel → Web2Print.

## Nouveau: vérification de l'exactitude des étiquettes

Web2Print permet aussi de réaliser facilement des étiquettes personnalisées – qui doivent bien sûr correspondre aux directives de Bio Suisse et respecter la législation sur les denrées alimentaires. Bio Suisse vérifie déjà systématiquement toutes les étiquettes commandées, mais ce n'est pas un contrôle approfondi de leur conformité à la législation sur les denrées alimentaires.

Bio Suisse vous offre maintenant la possibilité de demander lors de la com-

mande de vérifier que vos étiquettes sont bien conformes à la législation sur les denrées alimentaires. Cette vérification est faite par l'organisme de contrôle accrédité

Alimentavera, ce qui vous met à l'abri des récriminations des chimistes cantonaux.

Pour cela vous devez simplement cocher la case près du champ «Vérification par Alimentavera» lors de la commande, le reste est fait par Bio Suisse.

Ce service est offert par Bio Suisse aux 20 premiers qui demanderont cette vérification à Alimentavera, puis tous les autres profiteront de ce service jusqu'à la fin de l'année au prix de lancement très avantageux de 20 francs.

psH/Flavia Müller, Bio Suisse



Photos: Bio Suisse

## Web2Print et les étiquettes pour les produits de reconversion

Au début de l'année, Bio Suisse a produit des étiquettes spécialement conçues pour la reconversion. Les domaines en reconversion ne peuvent en effet pas utiliser tout le matériel promotionnel du Bourgeon et doivent par exemple opter pour des barquettes à fruits neutres, mais ces étiquettes spéciales leur permettent d'utiliser le Bourgeon de reconversion sur les emballages neutres.

Le premier test gratuit a confirmé l'intérêt pour ce type de solutions. Pour simplifier le travail et assurer une production conforme aux besoins réels, ces étiquettes sont dès maintenant intégrées à Web2Print, et elles ne pourront être commandées que là à partir du 1er novembre – au prix avantageux de 1 franc par planche de 64 étiquettes.

# «Communautés d'exploitations: À quoi faut-il faire attention?»

De nombreux chefs d'exploitations travaillent dans différents domaines avec d'autres entreprises agricoles. Certains franchissent même le pas d'une étroite collaboration et créent des communautés d'exploitations. Il y a souvent des avantages économiques, logistiques et organisationnels, mais il y a aussi des risques – surtout sur le plan des relations humaines. Et certains points du Cahier des charges ne doivent pas être négligés.

**L**e cas le plus simple est bien sûr celui de la création d'une communauté d'exploitations entre deux fermes Bourgeon. Cela peut se faire n'importe quand, mais il faut en avertir immédiatement l'organisme de certification compétent.

Avant toute chose il faut clarifier préalablement si la communauté d'exploitation pourra remplir les conditions de l'art. 10 de l'ordonnance sur la terminologie agricole en matière de distances, de main-d'œuvre minimale, de comptabilité etc. (voir [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) → Les directives bio → Confédération: Ordonnances, Règlements 2011 → Ordonnance sur la terminologie agricole).

La communauté agricole doit être créée par un contrat pour au moins quatre ans. Après sa création, la communauté d'exploitations sera traitée comme une seule entité pour le contrôle, la certification et la labellisation.

## Communautés entre exploitations bio et non bio

Une ferme Bourgeon et une exploitation conventionnelle ne peuvent créer une communauté d'exploitation que si l'exploitation non bio s'annonce au Canton et à Bio Suisse avant la fin de l'année civile pour la reconversion à l'agriculture biologique. La communauté d'exploitations peut ensuite être créée au plus tôt pour le début de la première année de reconversion. Le chef d'exploitation du domaine en reconversion doit suivre la formation obligatoire.

## Statuts bio et non bio dans la même entreprise

Les parcelles du domaine non bio doivent comme d'habitude faire une reconversion de deux ans pendant laquelle elles ont le statut de reconversion.

Il est important pour le contrôle que le plan des parcelles de la communauté d'exploitations montre clairement le statut de chaque parcelle.



Photo: Dominic Menzler, [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de), © BLE

Les communautés d'exploitations doivent être soigneusement préparées avant leur création, et il est presque impossible de se passer du conseil d'experts qualifiés.

Pendant les deux années de la reconversion, la commercialisation des produits végétaux doit impérativement tenir compte du statut de chaque parcelle. Si la même culture est pratiquée sur des parcelles en reconversion et sur des parcelles biologiques, l'ensemble de cette production doit être commercialisée comme marchandise de reconversion. Les exceptions sont définies dans le règlement «Nouvelles parcelles» (voir aussi la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles» pour les producteurs sur [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Producteurs → Cahier des charges et règlements) → Cahier des charges et règlements).

Les animaux bio restent bio, et les bêtes conventionnelles passent en reconversion. Les animaux en reconversion peuvent – à condition de respecter les délais d'attente en vigueur – être comptées comme bêtes bio si les conditions de l'art. 3.1.10 du Cahier des charges de Bio

Suisse sont respectées ([www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Producteurs → Cahier des charges et règlements → Cahier des charges et règlements). Pour l'affouragement des animaux de la communauté d'exploitations, il faut faire attention à ce que la proportion des aliments fourragers de reconversion ne dépasse par 60 % de la ration.

## Conseil individuel recommandé

Pour éviter toute surprise désagréable, le mieux est de se faire conseiller avant la création d'une communauté d'exploitations par son conseiller bio, une fiduciaire agricole ou une organisation agricole régionale. Chaque cas est en effet différent et doit être examiné en détail à l'avance. Si des questions se posent sur le plan de la réglementation, les collaborateurs de Bio Suisse vous aideront volontiers à les clarifier.

Stefanie Kremmel et Thomas Pliska,  
Bio Suisse



Photo: Gourmesse

La foire «Gourmesse» de Zurich permettra de déguster de nombreux produits artisanaux maison – aussi en qualité Bourgeon.

## La foire «Gourmesse» de Zurich aura sa Journée Bio

Les organisateurs de la «Gourmesse», la foire du goût qui se déroulera du 7 au 10 octobre au Palais des congrès (Kongresshaus) de Zurich, promettent de fournir une réponse à la question «Qu'est-ce qui est original, authentique et non falsifié?». En tant que foire grand public, la Gourmesse se définit comme étant «au service d'une cuisine éthique et artisanale» et comme plateforme pour les petits producteurs qui ont des produits artisanaux maison. L'année passée, la foire avait accueilli 154 exposants qui ont présenté et vendu leurs spécialités sur place. La Gourmesse est maintenant bien établie comme foire de haut niveau dans le secteur Gourmet.

Bio Suisse sera aussi présente à la Gourmesse dans le cadre de son encouragement de la restauration bio – avec une Journée Bio tout à fait spéciale. Les adultes pourront participer à des ateliers passionnants et assister à des conférences par exemple sur les particularités des carottes bio ou suivre tout le chemin qui mène un grain de moutarde du champ à l'assiette, et les enfants pourront faire connaissance avec le bio dans le Laboratoire du goût. Et il y aura chaque jour des producteurs et des transformateurs Bourgeon qui présenteront une multitude de délicieux produits.

■ Pour en savoir plus: [www.gourmesse.ch](http://www.gourmesse.ch)

psh/slu

## Des lauriers pour le Wasserfallenhof

Pius et Bernadette Michel, du domaine du Wasserfallenhof à Roggliswil LU, sont paysans bio jusqu'à la dernière fibre de leur être. Ils ont reçu cet été pour leur action exemplaire le prix de reconnaissance doté de 10'000 francs décerné par la fondation pour le maintien des entreprises agricoles familiales (Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe), dont le siège est à Frick AG.

«Depuis des années nous produisons la quantité que nous pouvons vendre directement à notre clientèle», dit Bernadette Michel-Blum. C'est en 1988 qu'elle et son mari ont reconverti la ferme au bio. Vaches mères, poules, cultures maraîchères et fourragères sont au programme de leur domaine de 18 hectares. Chez les Michel, c'est tel père tel fils: ils ont transmis leur enthousiasme pour l'agriculture biologique à leurs enfants, dont trois

travaillent dans l'agriculture – bien sûr tout en bio. Leurs produits font aussi partie de l'assortiment, qui comprend jusqu'à 20 sortes de légumes, des pommes de terre, du pain, des confitures, des pâtes, de la viande de bœuf



Bernadette et Pius Michel: Des modèles pour l'agriculture biologique.

de pâture et de volaille, des saucisses, des fumaisons, des conserves et bien d'autres choses encore.

La production animale respectueuse des animaux est particulièrement importante pour la famille Michel, qui s'assure même que l'abattage de leurs bêtes respecte leurs valeurs éthiques. Des valeurs qui ont eu autant d'importance pour l'octroi du prix que les nombreuses années de pratique modèle de l'agriculture et de la commercialisation. La fondation pour le maintien des entreprises agricoles familiales octroie aussi depuis des années à des fermes bio, à des organisations paysannes et à des petites entreprises de transformation des prêts sans intérêts pour pouvoir investir dans des stabulations, des maisons d'habitation ou des projets de commercialisation.

■ Informations sur la Stiftung zur Erhaltung bäuerlicher Familienbetriebe (fondation pour le maintien des entreprises agricoles familiales): Agrofutura AG, Postfach 147, 5070 Frick, tél. 062 865 63 63, [www.biofamilienbetriebe.ch](http://www.biofamilienbetriebe.ch)

slu

PUBLICITÉ

## 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](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

VACHES LAITIÈRES

**La méthode OBSALIM: observer ses animaux pour ajuster les rations**

**Cours sur inscription avec B. Giboudeau et les groupes d'intérêt (GI)**

**Dates et horaires**

Une journée avec B. Giboudeau / GI, rencontres d'une demi-journée. Chaque groupe décide du nombre et de la fréquence des rencontres. Mardi 8 novembre, journée avec Bruno Giboudeau, GIE Zone-verte. GI: date et lieu à déterminer selon le groupe formé et l'exploitation visitée

**Lieu**

À déterminer

**Contenu**

Évaluer et ajuster la ration de son troupeau laitier ou allaitant par l'observation des animaux et en échangeant avec des collègues. Voilà une manière efficace et très pratique de faire de l'alimentation! C'est possible à l'aide de la méthode OBSALIM, développée par le Dr Bruno Giboudeau et dans le cadre d'un groupe d'intérêt.

Si de nouvelles personnes sont intéressées par cette méthode, il est encore possible de former d'autres groupes d'intérêt.

Durant cette campagne, nous avons la chance de pouvoir accueillir le Dr Bruno Giboudeau en personne pour une journée de formation. Ne manquez pas cette occasion d'entendre, et surtout de voir ce spécialiste avec plus de 20 ans d'expérience, en action dans un élevage!

**Programme**

- Discussion et accord des participant-e-s sur quelques objectifs et le fonctionnement du groupe d'intérêt.
- Observation globale puis détaillée des animaux (tête, poils, bouses...) avec commentaires et explications.
- Observation, en groupe et avec appui, en partant des symptômes généraux du troupeau (activités, homogénéité, vitalité) jusqu'au diagnostic et aux propositions d'ajustement de la ration.

**Intervenantes**

Pour les GI: Laetitia Sire, FRI, troupeaux allaitants, tél. 032 420 74 57  
Véronique Frutschi, FRI, troupeaux laitiers, tél. 032 420 80 63

**Renseignements**

La journée de formation avec B. Giboudeau est organisée en collaboration avec la CNAV; de plus amples informations vous parviendront via nos périodiques d'information, ou renseignements auprès de Véronique Frutschi, FRI.

**Semer l'Avenir!**

De nombreuses manifestations intitulées «Semer l'Avenir!» ont et auront lieu cette année aussi! Des fêtes des semailles hautes en couleurs: Les paysans et paysannes préparent un lopin de terre pour que les visiteurs y sèment à la main du blé, du seigle ou de l'épeautre pour manifester concrètement et pacifiquement notre refus des manipulations génétiques et notre volonté de faire respecter les principes de la souveraineté alimentaire.

- Pour tout savoir sur les actions «Semer l'Avenir!» dans votre région: [www.avenirsem.ch](http://www.avenirsem.ch)

**Inscriptions**

Jusqu'au 25.10.11 pour la journée du 8 novembre,  
Jusqu'au 30.11.11 pour les groupes d'intérêt,  
Par téléphone au 032 420 74 20 ou en ligne sur le site [www.frij.ch](http://www.frij.ch)

**Contrôle des parasites internes des bovins**

**Résultats du projet de recherche et recommandations pratiques pour les élevages**

**Dates, horaires et lieux**

Lundi 6 février 2012, 13.30 – 16.15, Cernier (CNAV),  
Mardi 7 février 2012, 13.30 – 16.15, Café de la Poste, Glovelier

**Contenu**

Débuté en automne 2008, le projet «parasites internes des bovins: prévention et lutte par la gestion des pâtures et l'utilisation d'un champignon nématophage» se terminera à la fin de cette année. Le suivi du statut parasitaire de génisses en 1ère année de pâture durant la saison entière a permis de rassembler un grand nombre de données et de développer des outils d'évaluation du risque parasitaire. De plus, des résultats très prometteurs ont été obtenus avec l'application d'un champignon qui détruit les larves de parasites dans les bouses et agit donc en nettoyeur de pâtures.

**Programme**

- Résultats complets du projet «parasites internes des ruminants»: statuts parasitaires de 6 élevages de la région; variations inter-élevages et intersaisons 2009 et 2010.
- Prévention et lutte par la gestion des pâtures: outils d'évaluation du risque parasitaire pour repérer les points faibles de son système et trouver des pistes d'amélioration.
- Utilisation d'un champignon nématophage: mode d'action, possibilités et limites d'application.

- Témoignage d'un agriculteur qui a appliqué le champignon nématophage durant 2 saisons de pâture dans son élevage

**Intervenants**

Félix Heckendorn, FiBL  
Francis Beer, Renan ou Georges Brahier, Les Enfers, agriculteurs  
Véronique Frutschi, FRI

**Organisation**

Journée organisée par la FRI en collaboration avec le FiBL  
Renseignements et Inscriptions  
Jusqu'au 27.01.12 par téléphone 032 420 74 20 ou en ligne sur le site [www.frij.ch](http://www.frij.ch)

**Prévention et soins complémentaires dans le troupeau bovin**

**Date et horaire**

Rencontres d'une demi-journée; fréquence des rencontres selon les décisions du groupe.

Prochaine rencontre: vendredi 18 novembre, 13.30 – 16.30

**Lieu**

Café de la Poste, Glovelier

**Contenu**

Quel remède homéopathique convient le mieux en cas de mammité de ma meilleure laitière?  
Quelles stratégies permettent de diminuer l'emploi d'antibiotiques au tarissement et durant la lactation?  
Quels soins alternatifs peuvent être appliqués lors de problèmes post-vélagé? Comment prévenir les diarrhées des veaux?

Vous êtes beaucoup à vous poser ce type de questions, à vouloir en savoir plus sur les possibilités offertes par l'homéopathie, la phytothérapie et l'aromathérapie, à apprécier échanger ses expériences avec des collègues.

Le groupe d'intérêt prévention et soins complémentaires a été mis sur pied au printemps 2011 afin de répondre à cette demande.

**Programme**

- Prévention et soins complémentaires de troubles courants avec les possibilités offertes par l'homéopathie et l'aromathérapie; les thèmes seront fixés en fonction des résultats du questionnaire envoyé aux membres actuels du groupe.
- Échange d'expériences en homéo-, aroma-, phytothérapie ou autre méthode complémentaire.
- Définition des prochains thèmes à traiter en accord avec les participants.

**Intervenants**

Pamela Stähli, vétérinaire, spécialisée en homéopathie, pratique régulière chez les bovins,  
Nadja Stampbach-Blaser, vétérinaire, pratique régulière en aromathérapie  
Véronique Frutschi, FRI

**Renseignements**

Les personnes déjà membres du

groupe n'ont pas besoin de s'annoncer; veuillez nous avvertir en cas d'empêchement ou si vous désirez vous retirer du groupe. Véronique Frutschi se tient à disposition pour tout renseignement au 032 420 80 63.

**Inscriptions**

Jusqu'au 08.11.11 par téléphone au N° 032 420 74 20 ou en ligne sur le site [www.frij.ch](http://www.frij.ch)

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

**Foire aux Sonnaillies**

**Date et horaire**

14-16 octobre

**Lieu**

Romainmôtier

**Contenu**

Dans le cadre de la manifestation, le dimanche 16 à 15.00 heures aura lieu l'immanquable «semer l'avenir».

**Marché Bio**

**Dates**

Samedi 24 septembre

**Lieu**

1110 Morges VD

**Contenu**

Marché bio «Une occasion idéale de faire une sortie en famille».

**Renseignements**

[www.bio-vaud.ch](http://www.bio-vaud.ch) → Agenda –

**Marché Biodynamique de Suisse Romande**

**Date**

Samedi 24 septembre, jusqu'à 13.00

**Lieu**

Vevey – place du marché, sous la Grenette

**Programme**

Dégustations et animation musicale.

VIGNE ET VIN

**Domaine La Capitaine**

**PORTES OUVERTES**

Dégustation de toute notre gamme de vins les 5, 6 et 26 novembre 2011 de 10h00 à 17h00 (petit encas entre 12h00 et 15h00 sur réservation)

REPAS «ACCORD METS-VINS»  
Repas gastronomique en accord avec les vins du Domaine La Capitaine le 2 décembre 2011 (apéritif 19h30 et repas 20h30).

**Lieu**

Au Domaine

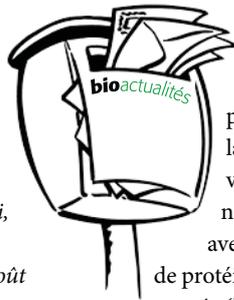
**Renseignements, tarifs et inscriptions**

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, [courriel.info@lacapitaine.ch](mailto:courriel.info@lacapitaine.ch), [www.lacapitaine.ch](http://www.lacapitaine.ch).

## Le lait d'herbe pourrait résoudre bien des problèmes

À propos de la lettre de lecteur «Explications tordues» de Rudolf Marti, Association suisse des fabricants d'aliments fourragers, *bio actualités* n° 6, août 2011, et de l'éditorial «Explications nécessaires» de Marianne Künzle, Greenpeace Suisse, *bio actualités* n°5, juin-juillet 2011

» Monsieur Marti se plaint de la présentation «tordue» par Greenpeace de l'augmentation des quantités de concentrés utilisés dans l'alimentation des ruminants. Il est compréhensible que Monsieur Marti ne soit pas enchanté que l'on critique l'augmentation des importations de soja puisqu'il représente les intérêts de l'industrie des aliments fourragers, ce qui est son métier: plus on utilise de concentrés plus le chiffre d'affaires augmente. Sur le plan mondial, plus des deux tiers des récoltes de soja sont vendus à l'industrie des aliments fourragers. Cela est en relation avec l'augmentation de



la consommation de viande dans les pays émergents, avec la grande quantité de viande consommée sous nos latitudes et, aussi,

avec la perte des sources de protéines issues de l'industrie carnée (là je suis d'accord avec vous, Monsieur Marti, il faut trouver une solution pour les porcs et les volailles!), mais aussi avec l'intensification continue de la production laitière dans le monde entier.

Ce qui se passe dans le monde entier se passe aussi en Suisse! Le rendement laitier des vaches suisses a progressé de 21 % depuis 1985, ce qui ne provoque pas seulement une intensification des cultures herbagères et des problèmes écologiques, mais aussi une augmentation des quantités de concentrés. Les importations de soja ont été multipliées par 10 en Suisse au cours des 20 dernières années pour atteindre maintenant plusieurs centaines de milliers de tonnes par année (pour l'affouragement du bétail!). L'étude de Greenpeace révèle qu'en Suisse 41 % des importations de soja finissent dans l'alimentation des ruminants.

Donc dans la branche de production qui pourrait le plus facilement se passer de concentrés comme le soja! C'est vrai que nos vaches mangent encore surtout de l'herbe, mais c'est quand même vrai que l'agriculture suisse pourrait s'attaquer à plusieurs problèmes en même temps en réduisant fortement les quantités de concentrés: dans les pays producteurs de soja les problèmes environnementaux, chez nous la diminution des gros effectifs animaux qui polluent l'environnement, la diminution des océans de lait et des montagnes de beurre – et la fin du déclasserement du lait et du fromage suisse de la classe vers la masse.

Madame Künzle attire donc l'attention sur une question importante: Le lait suisse ne peut rester un produit de qualité concurrentiel que si on brise le cycle qui fait continuellement augmenter les quantités de concentrés. Par amour pour les producteurs suisses de lait (mot-clé: «stratégie-qualité»; car le lait produit sans concentrés contient davantage de substances précieuses pour la santé!) et pour l'environnement. Le bio est exemplaire avec son minimum 90 % de fourrages grossiers et son maximum de 10 % de concentrés, IP Suisse se met en route,

et même les propositions du Conseil fédéral pour encourager la production de lait et de viande à base d'herbe ou la suppression des contributions pour le bétail vont dans la bonne direction.

Maya Graf, Conseillère nationale des Verts, coexploitante d'une ferme bio à Sissach BL

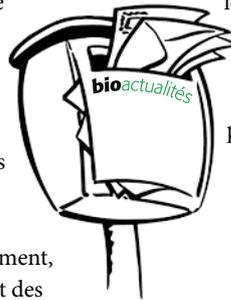
## Conception erronée de la démocratie

À propos de l'interview «Il faut un meilleur prix du lait, pas des retenues punitives» de Magdalena Blonkiewicz, Product manager Lait de Bio Suisse, *bio actualités* n° 6, août 2011

» Quand l'IP Lait décide d'augmenter le prix du lait de 3 centimes, Bio Suisse est d'accord. Quand l'IP Lait décide à une forte majorité de refuser de faire une exception pour les paysans bio, alors Bio Suisse approuve un chantage et fait déposer plainte contre la décision démocratique.

Avant de se réclamer du commerce équitable, Bio Suisse devrait commencer par apprendre les principes démocratiques. Le fait qu'il n'y ait en ce moment pas de surplus de lait bio provient assurément aussi du grand nombre de producteurs le lait qui ont arrêté. Avec des product managers aussi élitistes et antidémocratiques, on le comprend sans peine.

Paula Müller, Zürich



### IMPRESSUM

**bioactualités**  

20<sup>ème</sup> année

Parution 10 fois par an (vers le 20 du mois, sauf en janvier et en août), aussi en allemand (bioaktuell) et en italien (bioattualità)

**Tirage** 598 exemplaires français, 7058 exemplaires allemands (certifié WEMF)

**Distribution** Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuels (résiliables pour fin décembre): CH 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](http://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](http://www.bio-suisse.ch)

**Rédaction** Stephan Jaun (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); [bioactualites@fibl.org](mailto:bioactualites@fibl.org)

**Traduction** Manuel Perret, 1412 Ursins

**Maquette** Daniel Gorba, FiBL

**Impression** Brogle Druck AG,

Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick,

Tél. +41 (0) 62 865 10 30,

Fax +41 (0) 62 865 10 39

**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](mailto:erika.bayer@fibl.org)

## PETITES ANNONCES ■

### Offres

**Voyage: La permaculture en Autriche.** Visite guidée du Krameterhof avec aquaculture et pisciculture de Sepp Holzer et du Gärtnerhof Langerhorst, cultures diverses. Du 22 au 24 septembre 2011. Infos et inscr.: L. + S. Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel [info@permakulturhof.ch](mailto:info@permakulturhof.ch), [www.permakulturhof.ch](http://www.permakulturhof.ch)

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

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



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

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

KAG freiland  
das tierfreundlichschte Bio-Label

  
BIO SUISSSE



**LINUS SILVESTRI AG**

Partenaire opérationnel pour le bétail  
9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: [kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)

Site Internet: [www.bioweidebeef.ch](http://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 toujours**

- Remontes d'engraissement provenant de troupeaux allaitants ou laitiers avec prime de qualité intéressante en fonction des résultats d'abattage
- Nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO pour les formes de production suivantes: achat de remontes d'engraissement pour engraissement de finition, production laitière ou troupeau allaitant avec engraissement de finition (cf. [www.lsag.ch](http://www.lsag.ch))
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

**Vos avantages:**

Intéressantes possibilités d'écoulement dans le programme Bœuf de Pâturage BIO.

**Nous commercialisons:**

Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remontes 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!**

  
BIO SUISSSE

  
PREMIUM + QUALITY  
Bœuf de pâturage