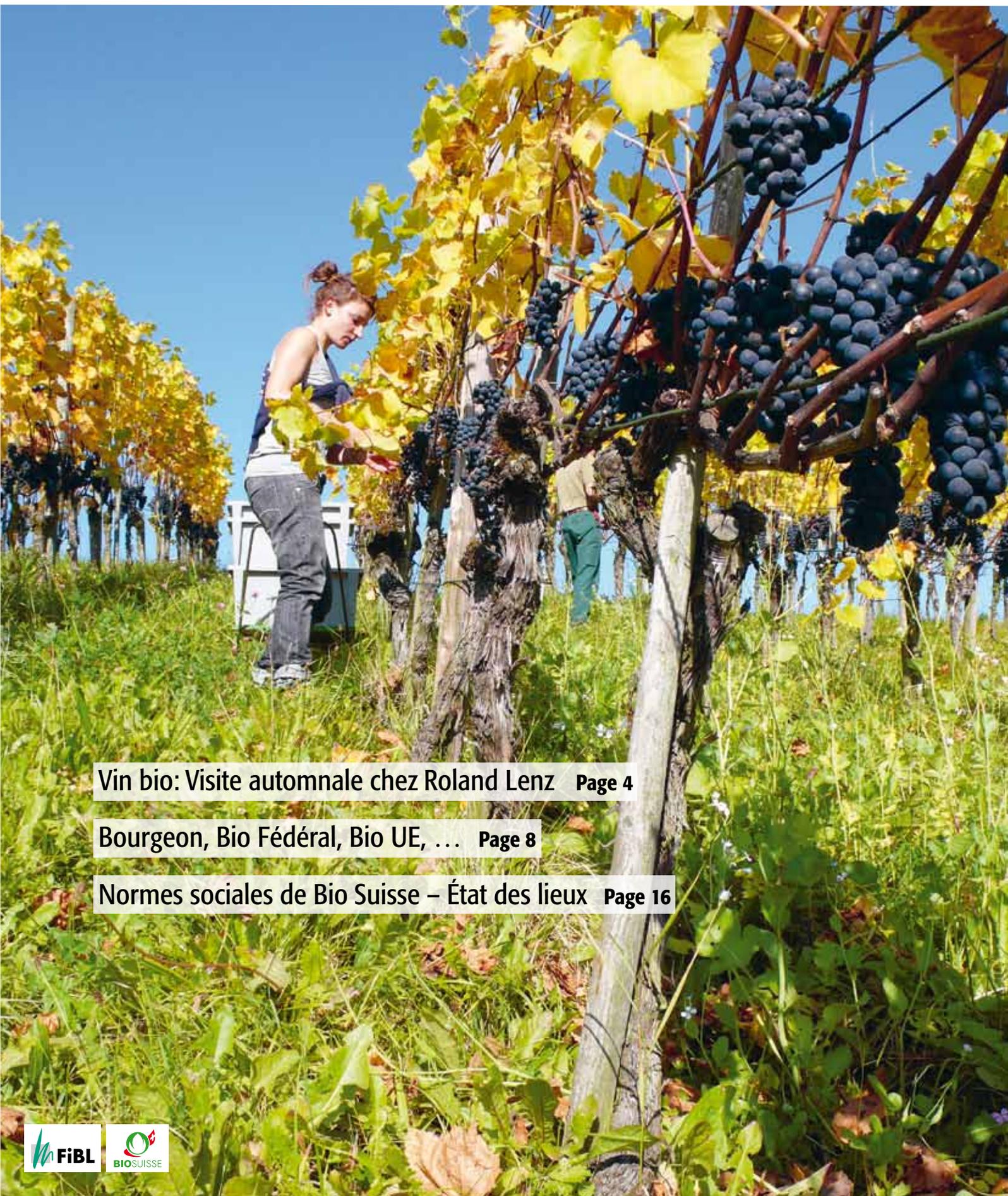


bioactualités ^{9/11}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

NOVEMBRE



Vin bio: Visite automnale chez Roland Lenz Page 4

Bourgeon, Bio Fédéral, Bio UE, ... Page 8

Normes sociales de Bio Suisse – État des lieux Page 16



Aliment démarrage
UFA 174 F/274

aux oligoéléments organiques

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

ufa.ch Dans votre
LANDI



Engrais organiques

Engrais granulés

Biosol (riche en chitine 7-1-1)
Bioilsa 11 (11-1,2-0,5)

Engrais liquides

AminoBasic (9% N)
VinaBasic (5-0-0,5)

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch




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
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:
Linus Silvestri, Lüchingen, SG Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH Natel 079 406 80 27

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

Nous cherchons 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)
- 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 conseillons volontiers!




PREMIUM QUALITY
Bœuf de pâturage

Exploitation commerciale certifiée biologique, spécialisée en importation directe

agrobio schönholzer
www.agrobio-schoenholzer.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

Ne pas lâcher prise

Les scandales alimentaires et les pénuries de matières premières ont renforcé la prise de conscience à l'égard des denrées alimentaires. Aujourd'hui, de nombreux consommateurs et consommatrices veulent savoir d'où vient un produit, comment il a été cultivé, transformé et transporté. Et ils s'intéressent aussi bien aux conditions sociales qu'aux aspects environnementaux.



Moi aussi. Quand je mange, je veux pouvoir miser sur une production réellement durable sans renoncer au plaisir. C'est très simple, il suffit de tenir compte de quelques points. Je mange par exemple souvent végétarien, contribuant ainsi à la protection du climat, car un

menu végétarien provoque en moyenne trois fois moins d'émissions de CO₂ qu'un menu avec viande. Je trouve réjouissant que la restauration découvre ce qu'il y a de chic et de cool dans la cuisine végétarienne et propose toujours plus de mets sans viande.

À la maison, je conçois mes menus en fonction du contenu de mon réfrigérateur. Cela me permet d'éviter que des produits frais se gâtent et doivent être jetés. Et je recycle régulièrement les restes sous formes d'autres plats délicieux – par exemple en les passant à la poêle ou en en faisant des soufflés ou des gratins. C'est très important puisque chez nous 30 pour cent des aliments sont jetés – la majeure partie par les ménages. Nous devrions impérativement gérer avec plus de respect cette précieuse ressource que sont les denrées alimentaires.

Last but not least, j'achète des produits bio parce qu'ils satisfont aux exigences d'une approche intégralement durable, c.-à-d. qui tient compte non seulement de la protection des sols, des eaux et du climat ainsi que du bien-être des animaux, mais encore de l'équité sociale. Il me semble cependant important que l'agriculture biologique se préoccupe de nouveaux défis comme la raréfaction de l'eau, l'aggravation de la problématique du climat et la forte pression subie par la biodiversité. Les labels bio crédibles et forts, comme le Bourgeon, le font déjà.

J. Zimmermann

Jennifer Zimmermann, Cheffe de projet
Consommation au WWF Suisse

bioactualités



PRODUCTION

4 Le vin Bourgeon prend ses aises

Roland et Karin Lenz ont reconverti leur vignoble au bio. Au deuxième essai. Et maintenant ça marche – aussi bien sur les 13 hectares du domaine que dans la cave où ils élèvent leurs vins.

8 Il y a Bio et Bio

Bourgeon, Bio Fédéral, Bio UE – qu'est-ce qui se cache derrière ces appellations? Les matières premières Bourgeon répondent à des normes plus strictes, et Bio Suisse autorise moins d'additifs et d'auxiliaires technologiques dans la transformation. Tour d'horizon.

BIODIVERSITÉ

10 Bio Suisse continue d'avancer

Les producteurs et productrices Bourgeon favorisent la biodiversité dans leurs fermes, et si leur fédération s'est dotée d'une nouvelle directive, c'est avant tout pour mieux communiquer leurs prestations de biodiversité.

BIO SUISSE

16 Normes sociales: État des lieux

Bio Suisse a étudié les conditions de travail dans neuf fermes caractéristiques. Conclusion: Il y a encore beaucoup de questions ouvertes avant de pouvoir pondre un règlement pratique.

RUBRIQUES

- 7 Conseils
- 12 Marché et consommation
- 20 Brèves
- 21 Impressum
- 22 Agenda
- 23 Petites annonces
- 23 Hommage



L'Iselisberg thurgovien: des vignes à perte de vue. Dont le 30 pour cent est maintenant cultivé en bio.

Vin Bourgeon – au deuxième essai, mais en grand

À Uesslingen TG, Roland et Karin Lenz se rapprochaient systématiquement – et précautionneusement – du bio. La combinaison idéale de cépages internationaux et de cépages résistants leur a maintenant permis de maîtriser les processus de travail et de répondre aux demandes de leur clientèle. Renommés, les vins de Lenz prouvent que, aussi pour le vin, bio peut rimer avec délicieux.

Le terroir, mot magique s'il en est dans le monde du vin, ne peut être délicieux que là où un sol vivant nourrit la vigne, a dit un jour un célèbre vigneron français. Toujours plus de vignerons semblent avoir reconnu la vérité de son appel et en viennent à produire selon des directives biologiques et même souvent biodynamiques.

Or certains domaines viticoles célèbres ne mentionnent toujours pas le bio sur leurs étiquettes. Est-ce encore et toujours à cause du préjugé que le vin bio a un nez ou un palais trop «écologique»? Non, la mauvaise image du vin bio est en train de s'estomper, pense Roland Lenz. La jeune génération vigneronne y travaille. Ce Thurgovien ouvert au monde, la quarantaine, cultive à Iselisberg avec sa femme Karin un grand domaine viticole renommé. Voilà deux ans que l'ensemble du domaine est certifié conforme aux directives du Bourgeon.



Les cépages résistants sacrifient les tissus attaqués, privant ainsi l'agent pathogène de sa base alimentaire. Ils sont donc plus simples à gérer dans les vignobles, mais leur commercialisation est beaucoup plus difficile.



Photos: Ursina Galbusera

Reconversion au deuxième essai

Les préoccupations écologiques ont toujours été pour lui une priorité, se rappelle Roland Lenz. En fait c'était déjà quand il était jeune étudiant en œnologie sa conception d'une gestion viti-vinicole moderne: produire du vin de haute qualité grâce à des vignes et à des sols sains.

Quand il a soudain pu reprendre très tôt – il était encore en plein milieu de ses études – un vignoble de 7,5 hectares, il l'avait reconverti au bio sans hésiter. Ce premier essai a cependant été un échec. L'encépagement d'origine, tout en Müller-

Thurgau et en Pinot Noir, était trop sensible aux maladies, et il ne connaissait pas assez bien les différents sols et influences climatiques. Après deux ans de mauvaises récoltes à cause du mildiou, Lenz avait provisoirement remis au placard son désir de produire selon les directives Bourgeon.

C'est alors qu'il a décidé d'investir pour vinifier lui-même. Il a aujourd'hui une cave, des locaux de production et une infrastructure moderne avec un potentiel de production de 150'000 bouteilles par année. Ici aussi il a porté son choix sur des techniques douces et économes en énergie. Les vins de Lenz se sont vite

fait un nom et se trouvent à la carte des meilleurs restaurants de la région. Le domaine – comme du reste la clientèle privée – n'a d'ailleurs cessé de s'agrandir pour atteindre maintenant 13 hectares.

Cépages résistants: bien utilisés, une chance

Roland Lenz a ensuite abordé plus prudemment le défi de la production biologique: les nouvelles parcelles ont été replantées avec des cépages résistants aux maladies, et il a testé patiemment ses méthodes de vinification pour trouver les meilleurs assemblages, ceux qui tirent le meilleur parti des caractéristiques gustatives de ces nouveaux cépages. Les variétés traditionnelles ont cependant gardé leur importance car Lenz trouve que leurs caractères ne peuvent pas être remplacés par les cépages résistants. Il ne veut en effet pas priver ses clients de ces vins du terroir, suivant en cela un adage qu'on pourrait traduire par «oui au plaisir, non à l'abstinence».

Malgré leur sensibilité aux maladies cryptogamiques, les cépages internationaux sont gérables en agriculture biologique, affirme Lenz, mais il faut leur accorder toute l'attention possible. Quand on ne peut pas intervenir avec des fongicides curatifs, il faut être sans cesse sur ses gardes pour empêcher les infections de se déclarer. Cela implique notamment beaucoup de travail manuel lors de l'effeuillage, de nombreuses observations de contrôle



Les vins de Roland Lenz le prouvent: Bio peut rimer avec délicieux.

et pas mal de traitements avec des stimulateurs des défenses naturelles des plantes.

Les 13 hectares ne pourraient cependant pas être gérés en entreprise purement familiale s'ils étaient plantés uniquement avec des cépages internationaux. Les cépages résistants sont donc très bienvenus sur le domaine, car ils allègent le travail et améliorent la sécurité du rendement. Les clients privés se sont en outre habitués aux caractères spéciaux des vins des cépages



Roland Lenz: Le nom et la qualité sont essentiels pour la commercialisation du vin, donc il ne met le Bourgeon sur les étiquettes que pour les vins qu'il vend à des restaurateurs.

résistants et en redemandent même. Les cépages résistants représentent maintenant une bonne moitié de la surface de vigne, ce qui représente pour le domaine la proportion idéale du point de vue du travail et de la commercialisation.

La clientèle aussi a passé au bio

La collaboration avec un paysan bio des environs a permis à Roland et Karin Lenz de tester pendant des années si la reconversion complète au bio était faisable: déjà avant la reconversion, ils cultivaient pour ce voisin de grandes parcelles de Pinot Noir en respectant le Cahier des charges du Bourgeon, ce qui leur a permis d'amasser des expériences importantes sans mettre en jeu l'ensemble du revenu du domaine.

Les clients ont aussi fait leurs premières expériences bio ces années-là: «Cette longue phase de transition nous a permis d'habituer progressivement leurs papilles aux vins bio», explique Roland Lenz. Par exemple, le fait que les caves bio connaissent de plus grandes différences entre les millésimes doit être expliqué. Très bon vendeur, il affirme: «Mes vins Bourgeon apportent aux clients des avantages supplémentaires.» Mentionner son

numéro de certification sur les étiquettes lui semble donc très important pour la crédibilité. Le principal argument de vente reste cependant la qualité et le nom Lenz. Pour un produit gourmet comme le vin, les clients se préoccupent plus du plaisir que de la conscience écologique.

Roland Lenz n'a d'ailleurs pas augmenté ses prix de vente depuis la reconversion, et il n'en a pas l'intention. Sur son volume moyen de 90'000 bouteilles, il en vend environ 60 pour cent à sa clientèle privée, 20 pour cent à la restauration et 20 autres pour cent à des marchands de vins, surtout à l'entreprise Baur au Lac.

Augmentation de la demande en vue

Roland Lenz est satisfait: La reconversion au bio lui a permis de prouver à sa clien-

180 vigneron Bourgeon pour 300 hectares

Il y avait en 2010 quelque 180 vigneron et vigneronnes Bourgeon qui cultivaient bien 300 hectares de vignes, ce qui représente deux pour cent du vignoble suisse. Seul un tiers des producteurs Bourgeon s'occupent de plus d'un hectare et seulement cinq pour cent ont plus de cinq hectares. Une nette augmentation de la surface des vignes bio est enregistrée depuis deux ans alors qu'avant cela elle était restée relativement constante pendant des années. Mentionnons encore que l'Association pour la biodynamie compte actuellement 35 vigneron biodynamiques en Suisse, tendance à l'augmentation, et que la biodynamie est vraiment tendance dans le domaine du vin. rb/sja

tèle et à lui-même que les grands vins Lenz pouvaient aussi être produits en respectant le Cahier des charges du Bourgeon. Il doute cependant que d'autres grands domaines vont suivre maintenant. Il y aurait trop de directives qui complexifient la production alors que la plus-value réalisable est trop petite. Cela n'empêche pas Lenz d'être convaincu que la volonté des clients de trouver tous les vins suisses en qualité bio mettra tôt ou tard les vigneron sous forte pression. L'augmentation de la proportion de vins biologiques étrangers sensibilise d'ailleurs les consommateurs et pourrait lancer une telle tendance.

À la Coop, le leader du marché suisse du vin au détail, on confirme cette tendance à l'augmentation de la demande: «La proportion encore faible de vins bio – cinq pour cent de l'assortiment – est confrontée à une forte augmentation de la demande, et nous voulons surtout développer l'assortiment dans le segment des vins suisses», affirme l'attachée de presse Susanne Sugimoto. Le segment du vin bio ne se développera cependant pas dans la même mesure que le pain ou les produits laitiers. Selon la Coop, la viticulture biologique est trop difficile pour cela, surtout dans nos conditions climatiques.

La famille Lenz a donc prouvé entre-deux que même les grands domaines peuvent être gérés conformément au Cahier des charges du Bourgeon si on relève systématiquement les défis avec conviction. Quand on se promène maintenant dans l'Iselisberg couvert de vignes, on est frappé par les nombreuses parcelles enherbées du domaine Lenz. On y produit des vins du terroir – sur des sols vivants.

Ursina Galbusera



Ce raisin du cépage Zweigelt est sain et bien chargé – Roland Lenz en est content. Et les filets antigrière latéraux assurent le rendement.

Races à deux fins: Meilleur bilan climatique

La comparaison des systèmes montre qu'il vaut mieux avoir des vaches à deux fins que des races spécifiquement laitières plus des vaches mères. L'élevage de races à deux fins est donc une mesure que les fermes bio peuvent prendre pour protéger le climat.

Elles étaient naguère monnaie courante, les vaches à deux fins qui fournissent à la fois du lait et de la viande. Cependant, plus l'agriculture s'est spécialisée plus elle s'est éloignée des races à deux fins.

Cette évolution répond à une logique économique: Avec les vaches Holstein, les charges fixes par place vache se répartissent sur un rendement laitier plus élevé, donc les frais de production par kilo de lait sont plus bas. Et il y a aussi une logique socioculturelle, car les décisions entrepreneuriales de l'agriculture semblent bel et bien impliquer plus de facteurs socioculturels que dans les autres branches: Les hauts rendements laitiers et les prix gagnés dans les expositions de bétail, avec le prestige social qui les accompagne, sont parfois plus importants que la rentabilité.

Le côté obscur: L'élimination d'un veau sur deux

Le monde des hauts rendements laitiers a cependant son côté obscur, puisque les

veaux mâles des vaches Holstein ou Jersey ne peuvent quasiment pas être engraisés et qu'ils sont très souvent transformés en aliments pour animaux dès leur venue au monde. En Suisse aussi, les mauvais résultats d'engraissement conduisent à de nouvelles «solutions» comme conduire les veaux des races purement laitières à l'abattoir comme veaux à saucisses après 50 jours de vie parce qu'ils mettent deux fois plus de temps pour engraisser, et encore avec des résultats insatisfaisants.

Il en va autrement avec les races à deux fins: Les veaux Simmental peuvent atteindre 125 kg de poids mort sans poudre de lait ni antibiotiques, et les vaches de la Brune d'origine fournissent encore à l'abattage une bonne charnure et une couverture en graisse optimale même après plusieurs vêlages et lactations. La diminution des frais de vétérinaire est un autre avantage des races à deux fins.

Le climat réveille l'intérêt pour les races à deux fins

Avec l'irruption de la question du climat dans les discussions sur l'agriculture, un nouvel argument parle en faveur des races à deux fins: Les modélisations des systèmes montrent qu'elles ont un meilleur bilan climatique. Celles faites en Bavière montrent que les vaches à deux fins (ren-

dement laitier: 5500 kg) nécessitent au total moins de bêtes pour produire la même quantité de viande et de lait que les systèmes avec vaches purement laitières (rendement laitier: 9000 kg) et vaches mères (cf. tableau). Par rapport au système de production «races laitières et vaches mères», le système «races à deux fins» nécessite donc moins de fourrages et émet moins de méthane, un gaz nocif pour le climat. Cela est dû entre autres aux bons résultats d'engraissement des animaux mâles des races à deux fins et au fait que, à la fin de la période d'utilisation d'une vache laitière, ses émissions de gaz à effet de serre se répartissent sur plus de kilos de viande que celles d'une vache à haut rendement laitier, et cela bien que les émissions par kilo de lait diminuent nettement quand le rendement laitier augmente.

Élever des races à deux fins au lieu de vaches spécifiquement laitières est donc aussi une nouvelle contribution que les paysans bio peuvent fournir pour la protection du climat. La nouvelle fiche technique «La protection du climat dans les fermes bio» (cf. encadré) qui paraîtra en français dans le courant de l'hiver présente cette mesure parmi près de quarante.

Stephan Jaun

Nouvelle fiche technique

Les paysans et paysannes Bourgeon contribuent déjà aujourd'hui à la protection du climat. De nombreux articles du Cahier des charges de Bio Suisse vont en effet dans cette direction: La limitation à 10 % de concentrés pour les ruminants, le renoncement aux engrais chimiques et l'interdiction des transports aériens en sont quelques exemples.

Une fiche technique rédigée par le FiBL sur mandat de Bio Suisse, qui présente les interactions entre le changement climatique et l'agriculture ainsi que les mesures que les fermes bio peuvent prendre pour réduire leurs émissions de gaz à effet de serre, va bientôt être traduite en français et nous annoncerons sa parution en temps voulu.

La version allemande, dont la version PDF peut être téléchargée gratuitement et la version imprimée commandée au FiBL pour neuf francs, se trouve sur la boutique internet du FiBL avec le numéro de commande 1552. [sja/mp](#)

Émissions de méthane et excréments d'azote et de phosphore de différents systèmes de production de lait et de viande (modélisation faite en Bavière)

Système de production	Milliers de vaches	Milliers de tonnes de lait livré	Milliers de tonnes de viande produite	Excrétion de milliers de tonnes de		
				Méthane	Azote	Phosphore
5500 kg de lait						
Vaches laitières	1410	7135	437	280	228	32,2
Vaches mères	–	–	–	–	–	–
Total	1410	7135	437	280	228	32,2
7500 kg de lait						
Vaches laitières	1034	7134	291	209	176	25,1
Vaches mères	504	–	147	88	83	11,2
Total	1538	7134	438	297	259	36,3
9000 kg de lait						
Vaches laitières	862	7137	168	163	148,6	21,8
Vaches mères	926	–	270	161	152,1	20,6
Total	1788	7137	438	324	300,7	42,4

Source: Rosenberger, E.; Götz, K.-U., et al.: Überprüfung der Zuchtstrategie beim Fleckvieh. Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Tierzucht, Grub (éd.). 2004, page 54

Bourgeon, Bio Fédéral, Bio UE – Tout n'est pas équivalent

Les produits Bourgeon sont faits avec des matières premières Bourgeon, les produits Bio Fédéraux avec des matières premières conformes à l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, et les produits Bio UE avec des matières premières Bio UE. Cela semble évident, mais qu'est-ce qui se cache derrière tout cela? Les matières premières Bourgeon sont produites selon des normes plus strictes, et pour la transformation le Bourgeon autorise moins d'additifs et d'auxiliaires technologiques que l'UE ou l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.

Les produits qui ne respectent que l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique (OBio CH) ne remplissent pas ou seulement partiellement des critères comme la biodiversité, la consommation d'eau, le commerce équitable ou les normes sociales.

Le Bourgeon impose des prescriptions plus strictes aux producteurs et productrices ainsi qu'aux entreprises de transformation. Il y a donc des directives pour la transformation douce, les matériaux d'emballage ou les mesures de lutte contre les ravageurs, des restrictions d'importation si la production suisse est suffisante, ainsi qu'une interdiction des transports aériens. Quant aux produits fabriqués selon l'OBio CH ou l'OBio UE, ils ne doivent pas satisfaire à toutes ces exigences.

Transformation: Les détails font la différence

Contrairement au Bourgeon, l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique ne contient aucune restriction des procédés de transformation – à l'exception de l'interdiction de l'irradiation et de l'utilisation des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Les denrées alimentaires Bourgeon doivent être transformées avec ménagement. Il n'y a donc par exemple pas de lait stérilisé labellisé Bourgeon, mais tout au plus du lait chauffé à ultra-haute température (lait dit UHT ou upérisé) parce que ce procédé est plus ménageant. Le Bourgeon interdit les procédés inutiles. Un exemple? Le jus de pomme: Normalement, pour économiser sur les coûts de stockage, le jus de pommes est d'abord concentré puis redilué avant d'être mis sur le marché. Cela n'est pas autorisé pour le jus de pomme Bourgeon.

Le Bourgeon autorise moins d'additifs que l'ordonnance bio. Les additifs ne sont autorisés que s'ils sont réellement in-

dispensables pour la fabrication du produit.

La fabrication des produits est souvent nettement moins chère si elle recourt à certains additifs. Cela n'est pas autorisé pour le Bourgeon: on ne peut par exemple utiliser de l'acide citrique que si le jus de citron ne fournit pas une acidification suffisante ou s'il n'est pas approprié pour un certain produit. Par exemple, empêcher les morceaux de pomme de brunir pendant le séchage doit être fait avec du jus de citron bien que cela soit plus facile et moins cher avec de l'acide citrique. Pour le pain, seule la source naturelle de vitamine C qu'est la poudre de malpighie (cerise des Antilles) est autorisée, tandis que le bio «normal» peut utiliser de l'acide ascorbique de synthèse.

Pas de tromperie

Les produits Bourgeon doivent correspondre aux attentes légitimes des consommateurs et n'induire aucune tromperie, donc les colorants et les arômes – même naturels – sont systématiquement interdits.

Donc, même le jus de betterave rouge ou de sureau ne peut pas être utilisé pour colorer des produits Bourgeon s'il y est atypique, c.-à-d. s'il n'entre pas normalement dans leur composition. Le jus de betterave rouge n'a donc rien à faire dans un yogourt à la fraise, mais il est parfaitement autorisé dans les cocktails de légumes. Le principe est le suivant: dans un yogourt, le jus de betterave rouge ne doit pas servir à faire croire qu'il contient plus de fraises qu'en réalité.

Comme les colorants, les arômes trompent le consommateur en lui faisant croire que le produit contient quelque chose qu'il ne contient pas. Même les arômes certifiés bio ou naturels sont interdits. C'est seulement dans les cas où on ne peut pas travailler directement avec un ingrédient que le Bourgeon autorise des

extraits doux (par pressage, distillation ou solubilisation) provenant de l'ingrédient en question.

«Arôme naturel» signifie en effet seulement qu'un arôme n'est pas chimique ou de synthèse. Il ne doit même pas forcément provenir de la matière première qui donne son nom au produit mais d'une matière de base (p. ex. la cellulose) qui provient de la nature au sens le plus large possible du terme. Sans compter que des substances problématiques comme les solvants et les extractants chimiques peuvent être utilisées lors de la fabrication des arômes et se retrouver dans les produits finaux. Il y a même des microorganismes génétiquement modifiés qui sont utilisés pour produire des arômes. Un yogourt à la fraise peut donc être aromatisé avec un «arôme naturel» qui n'a jamais vu aucune fraise ni de près ni de loin.

Pas de paternalisme

On demande souvent à Bio Suisse pourquoi il y a des pizzas surgelées avec le Bourgeon. Voici la réponse de Max Eichenberger, le président de la commission responsable de ce genre de décisions: «Bio Suisse ne peut pas avoir pour tâche de prescrire aux consommateurs ce qu'ils doivent manger ou pas. Son rôle est d'assurer que le Bourgeon leur garantit ce qu'ils en attendent: des produits bio fabriqués avec ménagement.» Pour le Bourgeon, de nombreuses choses ne sont en effet pas simplement interdites ou autorisées de manière générale mais décidées concrètement de cas en cas. Les transformateurs doivent en effet soumettre à Bio Suisse toutes leurs recettes et tous leurs procédés de transformation.

Autres différences importantes

À part les différences mentionnées ci-dessus dans la transformation, il existe une différence très importante entre l'agriculture Bio Bourgeon et la production



Que se cache-t-il derrière les différents labels bio? Une chose est sûre: Le Bourgeon garantit des produits vraiment bio et crédibles.

Bio UE. En effet, les matières premières Bio UE sont produites selon des normes moins strictes que celles qui sont labellisées Bourgeon: Les exploitations peuvent être partiellement bio, pas d'interdiction des transports aériens, plus d'engrais autorisés, exigences moins strictes pour les rotations des cultures et la déforestation.

Les producteurs Bourgeon doivent en effet toujours reconverter entièrement leurs entreprises à l'agriculture biologique. Ceux qui veulent se contenter de n'avoir que certaines branches de production en bio ne peuvent pas avoir le Bourgeon. Bio Suisse exige en outre que tous les producteurs Bourgeon respectent ses normes sociales pour la main-d'œuvre qu'ils emploient.

Pendant l'hiver, le Bourgeon limite le chauffage des serres à leur maintien hors-gel, ce qui fait que les fruits et légumes Bourgeon présentent un écobilan bien meilleur que les autres fruits et légumes bio.

Contrairement à l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, celle de l'UE ne connaît pas les surfaces de compensation écologique. Or, à Bio Suisse, au moins sept pour cent de la surface cultivée doivent être consacrés à la compensation écologique – et les cultures viticoles et fruitières doivent être enherbées.

Priorité à la production suisse

Les matières premières Bourgeon doivent si possible toujours être produites et transformées en Suisse. Certaines matières premières comme le café ou le cacao peuvent venir d'ailleurs parce que ces plantes ne poussent pas en Suisse, et la transformation peut être effectuée à l'étranger dans certains cas – surtout si c'est dans le pays producteur de la matière première (diminution des volumes transportés, pas besoin de transports frigorifiques), mais chaque transformation à l'étranger doit être autorisée, et tant la production agricole que la transformation des matières

premières doivent correspondre aux mêmes exigences que celles qui sont valables pour les produits Bourgeon suisses. Les fruits et légumes frais d'outre-mer ne sont fondamentalement pas labellisés Bourgeon, à la seule exception de ceux qui, pour des raisons climatiques, ne peuvent pas être cultivés en Suisse ou en Europe, c.-à-d. par exemple les fruits tropicaux comme les bananes, les ananas ou les mangues. En outre, pour des raisons écologiques, le Bourgeon n'est jamais octroyé à des vins d'outre-mer.

Resumé: Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Ce texte est composé à partir d'extraits du mémo de Bio Suisse «Différences entre le bio de l'UE, le bio fédéral et le Bourgeon», qui se trouve sur www.bio-suisse.ch → Transformateurs & Commerçants → Cahier des charges et règlements → Différences Bio-Bourgeon.

«Un professionnel m'a montré ce que je pouvais de faire en plus»

Lukas Studer, d'Attiswil, montre que la biodiversité est aussi attractive pour les producteurs de plantes aromatiques. Un vulgarisateur lui a en effet montré comment améliorer à la fois l'écobilan et la rentabilité de sa production.

Lukas Studer produit des plantes aromatiques. Sa ferme Bourgeon, située à Attiswil BE, compte plus d'une trentaine de sortes de plantes aromatiques et à graines. Lui-même cherche sans cesse de nouvelles variétés et fait aussi de l'engraisement au pâturage.

L'ensoleillement du pied du Jura ne profite pas seulement aux plantes aromatiques et aux bovins, mais aussi à l'esprit d'entreprise. Au fil des ans, Studer a transformé sa ferme en une petite entreprise qui occupe de mi-mars à fin octobre neuf employés et qui, dans sa propre installation de séchage et de triage, transforme aussi les plantes aromatiques d'autres producteurs Bourgeon. La gestion du personnel met le chef d'exploitation à rude épreuve mais lui donne aussi de la liberté d'action: «C'est grâce aux employés et à ma famille que je peux continuer de développer mon entreprise», dit Studer, qui est en train d'étudier la faisabilité d'une nouvelle installation de triage – un gros investissement pour l'entreprise.

«J'ai pensé qu'un professionnel devait venir»

Ce producteur Bourgeon fait pousser non seulement l'esprit d'entreprise et des plantes aromatiques, mais aussi des buissons, des haies et des arbres fruitiers haute-tige, et ça et là des tas de branches et des hôtels pour abeilles sauvages offrent différentes sortes d'abris aux petits animaux. Studer entretient la biodiversité et le caractère durable de son entreprise... il prend du temps aussi bien pour la nature que pour son bouclage comptable.

C'est donc une tradition chez Studer, et l'entreprise a récemment poussé une nouvelle dent. «Voilà bien une année que je me suis dit qu'il fallait faire venir un vulgarisateur pour remettre mon domaine en état du point de vue de la biodiversité», explique Studer. Il était convaincu qu'il y avait encore beaucoup de potentiel

Photo: Stephan Jaun



Lukas Studer offre «le gîte et le couvert» à de nombreux insectes et petits animaux.

inexploité. «J'ai soudain remarqué que j'étais peut-être bon dans les plantes aromatiques mais que je n'y connaissais pas grand-chose en biodiversité.» Il lui fallait donc un professionnel pour le conseiller efficacement. Sa recherche l'a mené au Programme d'encouragement de la biodiversité financé par la Coop et lancé récemment par Bio Suisse, le FiBL et l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/BirdLife Suisse.

Et ça en vaut vraiment la peine

Véronique Chevillat, conseillère en biodiversité du FiBL, a recensé sur place les possibilités d'amélioration. Elle raconte: «Le domaine Studer avait déjà toute une série d'éléments de biodiversité, et Lukas Studer voulait aussi pouvoir continuer la production intensive de plantes aromatiques dans le cadre du Cahier des charges de Bio Suisse. Cette condition ne nous a pas empêchés de trouver différentes possibilités pour encore mieux développer la biodiversité.»

Suite aux recommandations de la conseillère du FiBL, notre petit entrepreneur a donc décidé de revaloriser le verger haute-tige pour en améliorer la qualité écologique. Il y a donc suspendu des nichoirs et déposé un tas de branches,

puis il a annoncé la surface comme prairie extensive. «Les nichoirs et la nourriture offerte par la prairie extensive sous les arbres doivent surtout favoriser des habitants des vergers devenus rares comme le pic vert ou le rouge-queue à front blanc», explique Véronique Chevillat. Et ce qui est bon pour la nature fait aussi du bien à la comptabilité de Lukas Studer: il reçoit maintenant pour son verger des contributions pour la qualité écologique.

Ça peut aussi être plus difficile

«J'ai pu installer différents types d'éléments de biodiversité sur les autres surfaces de mon domaine», explique Lukas Studer. «D'autres ont sans doute des conditions de départ plus difficiles s'ils cultivent uniquement des terres très fertiles», mais dans ces cas la coordination avec d'autres producteurs apportera probablement quelque chose et chacun trouvera certainement une solution sur mesure.

Lukas Studer pense planter des noyers. «Pas pour le rendement ou l'écologie, mais j'ai observé que les passants adorent ramasser des noix et les emporter.»

Stephan Jaun

Mieux communiquer les prestations pour la biodiversité

Après l'adoption de la nouvelle directive sur la biodiversité lors de l'Assemblée des délégués du printemps 2011, Bio Suisse a élaboré un catalogue de mesures d'application et l'a présenté aux organisations membres. Urs Brändli, le président de Bio Suisse, explique ce que les producteurs Bourgeon doivent savoir à ce propos.

bio actualités: Bio Suisse vient de promulguer un nouveau règlement sur le thème de la biodiversité. Avait-on vraiment besoin d'un énième règlement supplémentaire?

Urs Brändli: Ce règlement est un mode d'emploi pour aider tous les producteurs Bourgeon à prouver leurs prestations de diversité et à les améliorer si nécessaire. Il contient une liste de mesures concrètes pour encourager la biodiversité de manière ciblée. En promulguant ce règlement, Bio Suisse suit la décision des délégués de ses organisations membres, qui ont adopté ce printemps à une forte majorité la nouvelle directive «Développement de la biodiversité». Nous avons envoyé ce règlement en consultation puis en promulgation, et les organisations membres ont maintenant la possibilité d'un référendum facultatif.

Les producteurs et productrices Bourgeon doivent donc appliquer de nouvelles mesures de biodiversité?

La plupart des producteurs Bourgeon fournissent déjà depuis des années de grandes prestations pour la biodiversité. Le catalogue de mesures de Bio Suisse et son système de valorisation permettront avant tout de mieux communiquer ces prestations. Les domaines qui en font déjà suffisamment ne doivent bien sûr pas prendre des mesures supplémentaires, mais ils en ont le droit s'ils le désirent. Le catalogue de mesures montre aux exploitations qui ont encore besoin de se développer dans ce secteur des possibilités judicieuses pour mieux encourager la biodiversité.

Comment ces mesures ont-elles été choisies?

Après l'adoption de la directive sur la biodiversité ce printemps par les délégués, un groupe de travail s'est attelé à la rédaction détaillée du catalogue de mesures en mettant la priorité sur la crédibilité et l'utilité réelle de chaque mesure pour la biodiversité. Le catalogue contient par ailleurs des mesures qui favorisent plus que d'autres la biodiversité et qui comptent double pour



Photo: Ruben Wyttenbach

Les producteurs peuvent-ils compter sur le fait que cette limite sera valable pour les prochaines années?

Il n'est pas prévu de devoir remonter le nombre de points, car ceux qui atteignent le minimum de 12 points ont déjà un niveau de biodiversité supérieur à la moyenne et sont donc bien lotis pour les prochaines années. Nous ne pouvons cependant pas savoir aujourd'hui comment le contexte commercial évoluera à l'avenir et si le besoin de relever le nombre de points se fera sentir un jour. Le fait que les producteurs bio en fassent plus que les autres fait en réalité partie de la philosophie fondamentale du bio. Ils conservent ainsi l'environnement pour leurs successeurs et peuvent en tout temps invoquer leurs prestations de biodiversité ainsi prouvées comme argument pour se positionner, par exemple dans la vente directe.

À partir de quand le nouveau règlement sera-t-il en vigueur, et où les producteurs peuvent-ils s'informer à ce sujet?

Le règlement est en ce moment dans les mains des organisations membres, et il peut être consulté sur le site internet de Bio Suisse. Si le règlement entre en vigueur comme prévu au début janvier 2012, nous l'annoncerons dans l'InfoNouvelles de Bio Suisse et dans le bio actualités, donnant ainsi à chaque producteur la possibilité de voir à combien de points il arrive. Pour l'application concrète, un délai transitoire de trois ans est prévu jusqu'au 1er janvier 2015. Les producteurs qui devront appliquer de nouvelles mesures auront donc suffisamment de temps pour le faire. Nous sommes en outre en train d'évaluer sous quelle forme Bio Suisse pourra soutenir les producteurs dans leurs efforts pour appliquer ce règlement.

Interview: Stephan Jaun

«Chaque producteur Bourgeon pourra choisir lui-même quelles mesures de biodiversité il a envie d'appliquer», explique Urs Brändli, le président de Bio Suisse.

cette raison. Toutes les mesures ne peuvent pas être appliquées dans toutes les fermes, car les domaines Bourgeon sont très différents les uns des autres. Mais le choix est assez vaste pour que tout le monde y trouve son compte.

Combien y a-t-il de mesures à choix, et combien doit-on en appliquer?

Le catalogue actuel contient 54 mesures différentes, dont 32 rapportent deux points et 22 un point – chaque domaine devant atteindre au minimum 12 points. Chaque producteur Bourgeon pourra choisir lui-même quelles mesures il a envie d'appliquer.



1001 Légumes, Rheinau ZH.



Agrobiorama, Lausanne VD.

Le bio dans les foires et marchés en 2011

En automne, les marchés bio sortent de terre comme des champignons... mais le printemps a lui aussi apporté quelques trouvailles, le tout formant une présentation haute en couleur et très diversifiée d'une grande multitude de produits Bourgeon tous plus délicieux les uns que les autres. Petite promenade entre les stands des plus beaux marchés bio de l'année 2011.



Marché de la pomme de terre, Berne.
Marché Bio, Saignelégier JU.



HESO, la foire d'automne de Soleure.



Bio Marché, Zofingue AG.





Tier&Technik, St-Gall.



Journées de l'Environnement, Bâle.



NATUR, Bâle.



Marché Bio de Suisse orientale (Ostschweizer Bio Markt), Weinfelden TG. Village Bio, Cernier NE.



O SOLE BIO, Zoug.



Slow Food et Bio – Couple idéal, concurrence?

Lors de la foire «Cheese» de Slow Food qui s'est déroulée en septembre à Bra en Italie, les amateurs de fromage auront trouvé fort peu de produits certifiés bio parmi les nombreuses spécialités traditionnelles et artisanales présentées. Le bio actualités a demandé à deux producteurs bio comment ils considèrent les relations entre Bio et Slow Food.

Tous les deux ans, la petite ville piémontaise de Bra se transforme en Mecque internationale de l'artisanat fromager. Ce spectacle gourmand du mouvement Slow Food se nomme «Cheese». En septembre dernier, la foire a de nouveau réussi à attirer plus de 150'000 gourmets. Quelque 200 exposants, dont environ 70 petits producteurs, tous distingués par le logo des Presidi de Slow Food, ont présenté leurs spécialités: fromages et produits laitiers, pour la plupart italiens et de l'Arc alpin, et toujours de fabrication artisanale selon d'anciennes traditions.

Les Presidi (pluriel de Presidio) sont des microprojets de sauvetage de méthodes de production et de spécialités extrêmement diverses, dont la conservation est un des objectifs importants de Slow Food, un mouvement aujourd'hui international et justement originaire de la petite ville universitaire de Bra qui, à l'ère de la rapidité et de la société du gaspillage, s'investit pour une revalorisation de la consommation écologique, locale et sociale. Un but qui se rapproche beaucoup de la philosophie bio. Et pourtant on ne trouve à cette foire que très peu de producteurs qui respectent un cahier des charges bio. Le bio actualités a demandé à un producteur et à une productrice bio ce que le Presidio de Slow Food leur apporte et comment ils voient ses rapports avec le bio: Le Slow Food et le Bio forment-ils un couple idéal ou sont-ils en concurrence?

«Slow Food apporte des contacts clientèle»

«J'ai dans le sud du Tyrol, à 1700 mètres d'altitude, une ferme de huit hectares avec dix vaches et huit génisses de la race Grise. Je forme avec trois autres producteurs le Presidio de Slow Food pour la Grise. Notre projet veut d'une part encourager cette race traditionnelle bien adaptée aux régions de montagne, et d'autre part il exige que nous affouragions essentiellement des fourrages de base et que nous produisions notre fromage uniquement avec nos propres cultures. Dans ce sens, le Slow Food et le Bio fonctionnent très bien ensemble car ils sont très proches.

Cela a aussi fait ses preuves économiques: Nous vendons le fromage entre 15 et 16 euros départ ferme. Le label bio souligne l'écologie, et le Presidio de Slow Food garantit artisanat et tradition. Dans le sud du Tyrol, la plupart des paysans sont bio, mais il y en a peu qui élèvent de la Grise. Slow Food nous permet de nous démarquer des autres fromages bio de la région. Sans compter que les foires de Slow Food me permettent chaque année de nouer de nouveaux contacts clientèle. Nous proposons aussi des vacances et de la restauration à la ferme, et nous vendons



la plus grande partie de nos produits à la ferme.»

Michael Pixner, Latsch, St-Martin am Kofel, Italie

«Le Bio devrait être obligatoire pour Slow Food»

«Nous avons 80 vaches de la race Brune et nous transformons le lait à la ferme. Nous sommes certifiés bio depuis 2000, et le Presidio de Slow Food pour notre fromage au lait cru «Provola delle Madone formage attico» existe depuis 2004. Nous sommes les seuls producteurs. Il y a bien sûr d'autres producteurs de notre région qui font du Provola artisanal, mais ils utilisent du maïs GM* dans l'affouragement, ce que les conditions des Presidi excluent.

Slow Food devrait s'orienter plus clairement vers l'agriculture biologique. Je serais contente que tous les produits Slow Food soient bio.

Chez nous, en Sicile, les consommateurs connaissent très peu le Bio et Slow Food. Dans le nord de l'Italie, ces deux labels nous facilitent l'accès au marché, mais la qualité est presque encore plus importante. Nous vendons 60 pour cent de notre production à des organisations de producteurs et de consommateurs de notre région, à des magasins de quartier ou au marché hebdomadaire. Là, le Bio est plus important que la qualité comme argument de vente.

Aussi bien le Bio que le Slow Food sont contrôlés, mais les contrôles de Slow Food sont plus basés sur la confiance et ceux du Bio plus chers – le contrôle bio nous coûte environ 1200 euros avec les analyses de résidus e tutti quanti.»

Grazia Invidiata, Collesano, Sicile, Italie

Stephan Jaun



Photo: U. Felice del Monte

Quelque 200 exposants ont présenté à la mi-septembre leurs spécialités artisanales lors de la foire «Cheese» de Slow Food de Bra, en Italie.

* GM: Génétiquement modifié.

Cet hiver, venez avec nous en tournée Bourgeon!

L'été est derrière nous – et Bio Suisse planifie le prochain roadshow hivernal. La caravane vert pomme de Bio Suisse reprendra la route en février pour aller d'une station de ski à l'autre avec de délicieuses raclettes bio et des activités intéressantes. Producteurs et productrice Bourgeon, venez avec nous!

Le roadshow vit surtout grâce aux productrices et aux producteurs, dont la connaissance pratique du bio convainc le public quand ils proposent avec le sourire de déguster les délicieux produits bio emmenés par la caravane. Bio Suisse cherche donc de nouveau pour 2012 des producteurs et des productrices Bourgeon engagés et qui désirent participer à notre tournée.

On cherche aussi encore des endroits populaires et de bons fromages à raclette Bourgeon. Les lieux doivent se situer dans les régions suisses de ski qui accueillent une «clientèle» majoritairement suisse, si possible dans une station «de plaine». L'idéal est que le fromage à raclette, le pain qui l'accompagne ainsi que les producteurs viennent des environs immédiats.

Cela vous dit de faire ça avec nous? Vous connaissez un endroit approprié? Ou alors vous vendez du fromage à raclette Bourgeon ou du

pain Bourgeon? Alors prenez contact avec Bio Suisse! Flavia Müller vous renseignera volontiers sur la suite des opérations: tél. 061 385 96 51, courriel flavia.mueller@bio-suisse.ch. fm/psh



Photo: Bio Suisse

Le site internet de la vente directe Bourgeon a été révisé

Le site internet de la vente directe, www.fermebourgeon.ch, a été entièrement refait. Sa présentation est maintenant beaucoup plus attractive, et les nouveaux contenus et les nouvelles fonctions sont vraiment convaincants.

En plus des nombreux producteurs Bourgeon qui font de la vente directe, www.fermebourgeon.ch présente aussi d'autres offres comme de la restauration bio ou des hôtels bio, ainsi qu'une vue d'ensemble des marchés hebdomadaires où il y a des stands de produits bio. Il est maintenant encore plus simple de trouver des offres bio près de chez soi, et la recherche périmétrique permet de chercher soit directement dans la catégorie voulue soit en regardant la carte géographique affichée.

Les producteurs Bourgeon qui ne sont pas encore publiés sur fermebourgeon.ch peuvent s'y inscrire directement, gratuitement et sans aucune difficulté. On peut indiquer tout son assortiment – des denrées alimentaires aux vacances à la ferme

en passant par les loisirs et les recettes de cuisine. On peut même y enregistrer des événements et mettre des photos. Avant la publication des données, Bio Suisse vérifie si tout ce qui est annoncé comme bio l'est réellement. Les producteurs qui sont déjà sur fermebourgeon.ch peuvent comme toujours ouvrir à tout moment une session pour actualiser et compléter leurs données.

Et ceux qui ne peuvent pas accéder à internet peuvent s'adresser à Bio Suisse: nous nous chargeons volontiers d'enregistrer ou d'actualiser vos données. Ce service exclusif de Bio Suisse est gratuit, et la plateforme internet www.fermebourgeon.ch continuera elle aussi d'être disponible gratuitement. La seule chose que vous devez investir, c'est quelques minutes de votre temps pour publier votre offre.

Vous avez des questions? Flavia Müller vous conseillera volontiers:

tél. 061 385 96 51, courriel flavia.mueller@bio-suisse.ch. fm/psh



C'est gratuit. Quoi? – La publication de vos offres sur www.fermebourgeon.ch!

Photo: Bio Suisse

Exigences sociales: Qu'en est-il des contrôles?

Dans le domaine des exigences sociales, les producteurs et productrices Bourgeon se contrôlent à peu de chose près eux-mêmes et remplissent une autodéclaration. Bio Suisse a contrôlé cette année en détail neuf producteurs sur le plan des conditions de travail et souhaite élaborer l'année prochaine un règlement sur ce sujet. La question d'éventuels contrôles plus approfondis est encore ouverte.

Le fait de réglementer aussi les normes sociales et les relations commerciales pour les amener vers plus d'équité est relativement récent en agriculture biologique. Les reportages de ces dernières années sur des conditions déplorables dans des entreprises agricoles biologiques étrangères nous poussent cependant à nous préoccuper de ces choses aussi sur le plan national. L'agriculture biologique doit offrir à ses employés un environnement de travail équitable et motivant – et dépourvu de dysfonctionnements sociaux. Bio Suisse a-t-elle atteint ce but?

Dans le domaine des exigences sociales et de l'équité commerciale, Bio Suisse n'a pas exclusivement suivi l'approche des contrôles et de la certification: la Fédération teste aussi d'autres approches pour maintenir les valeurs centrales de l'agriculture biologique vivantes aussi bien dans les consciences que dans les actions. C'est ainsi que les partenaires commerciaux du Bourgeon doivent participer régulièrement aux tables rondes du projet «Relations commerciales équitables» pour discuter équité commerciale, mais aussi respecter un Code de conduite élaboré en commun. Et tous les chefs d'exploitations doivent depuis 2007 attester par écrit qu'ils offrent de bonnes conditions de travail à leurs employés.

Mais comment les productrices et les producteurs appliquent-ils les exigences sociales dans la pratique? L'autodéclaration est-elle un modèle de réussite, ou faut-il dire à la fin: «La confiance c'est bien, le contrôle c'est mieux»?

Les entreprises suisses sont en bonne position

Neuf audits pilotes effectués en février, mars et juillet conjointement par Bio Suisse, bio.inspecta et BTA ont fourni à la fois des réponses et de nouvelles questions. Les discussions avec les chefs d'exploitation et leurs employés ont laissé l'impression que les domaines biologiques suisses se situent au bout du compte à un bon niveau. Et cela d'autant plus si on compare avec la situation internationale.

En y regardant de plus près, on trouve des entreprises exemplaires qui en font beaucoup plus que les exigences de la loi et de Bio Suisse, mais il y en a aussi qui ont des points faibles et des lacunes. Ces résultats se basent sur un échantillon de seulement 9 des quelque 5500 exploitations Bourgeon, mais ce choix représente une vaste palette qui va de l'horticulture à l'exploitation d'élevage en passant par la ferme en polyculture-élevage de 25 hectares. Les audits fournissent donc quand même une bonne base pour, l'année pro-

chaine, réviser l'autodéclaration de 2007 et rédiger un règlement sur les exigences sociales.

Nombreuses questions ouvertes

Les exigences sociales de Bio Suisse laissent jusqu'à maintenant par endroits une marge de manœuvre, car la limite à ne pas franchir n'a pas été définie exactement pour chaque aspect. Les audits ont donc avant tout aiguisé l'examen des zones grises qui subsistent dans nos exigences sociales.

Examinons maintenant une exploitation de taille moyenne. Les préparatifs du marché du lendemain battent leur plein. L'auxiliaire explique qu'elle vient une fois par semaine quelques heures pour aider à cette préparation. Elle n'a pas de contrat écrit. Elle vient depuis plusieurs années et a de très bons rapports avec ses employeurs. Son salaire n'est pas soumis à l'AVS. A-t-elle donc vraiment besoin d'un contrat écrit comme l'exige Bio Suisse? D'autres producteurs étaient aussi d'avis qu'il serait plus judicieux de n'exiger un contrat écrit qu'à partir de la limite pour l'AVS (actuellement 2300 francs). Dans une autre exploitation, c'est le patron qui demande s'il doit garantir que les employés ont réellement compris les déductions salariales, les assurances, le mode de paiement etc.: «Est-ce que ce n'est pas l'affaire de l'employé lui-même?»

Et quand on va à la montagne: Est-ce que le contrat collectif est en ordre si les employeurs de plaine ne savent pas si le salaire est réparti équitablement entre les bergers d'alpage? Le groupe de bergers peut-il se plaindre des horaires de travail interminables si une autre équipe était facilement venue à bout de ses 90 jours l'été d'avant?

Sécurité du travail: un aspect important

Une fois redescendus en plaine, nous avons pu demander à des employés si la



Photo: Thomas Afföldi

Le but est l'équité envers tous les employés et partenaires commerciaux.



Photo: Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft BUL

La sécurité du travail est un aspect important des exigences sociales en agriculture biologique: Les protections qui équipent cette prise de force et celles qui sont montées sur les machines protègent le personnel contre des accidents qui peuvent être graves.

ferme avait une convention claire au sujet des heures supplémentaires. Est-ce que les 55 heures hebdomadaires imposées par la plupart des contrats-types de travail (CTT) sont respectées en moyenne? Et qu'advient-il de la sécurité du travail quand on fait des heures supplémentaires?

Les grands domaines qui ont beaucoup d'employés et ceux qui ont des apprentis témoignent d'une routine très professionnelle dans la manière de familiariser leurs employés avec la sécurité du travail, par exemple en ayant un entraîneur spécialement formé pour cela. Les petites fermes qui ont peu d'employés ne peuvent cependant souvent pas fournir les mêmes prestations même si toutes les exploitations agricoles et horticoles sont légalement tenues de respecter les normes de sécurité de la CFST, par exemple en appliquant la solution agriTOP.* Les exploitations qui n'ont pas d'apprentis ne sont cependant pas contrôlées pour voir si elles appliquent réellement les directives de sécurité du travail. On est donc tombé sur quelques lacunes comme l'absence d'arceaux de sécurité ou des prises de force sans protections. Regardons main-

* CFST: Commission fédérale de coordination pour la sécurité du travail. AgriTOP: Solution bon marché développée pour la branche par l'Union suisse des paysans et le Service de prévention des accidents dans l'agriculture (SPAA). AgriTOP permet aux agriculteurs de remplir efficacement et de manière quasiment autonome les directives de la CFST.

tenant pour finir une grande exploitation qui fait faire de nombreux travaux par des entreprises spécialisées.

Les fermes Bourgeon responsables pour les entrepreneurs?

Les directives de Bio Suisse disent clairement à ce sujet que toutes les exigences doivent aussi être remplies par les entreprises sous-traitantes. Alors que certains producteurs trouvent que c'est un peu exagéré et ont demandé si on devait se faire montrer le contrat de travail des conducteurs des machines, cet autre chef d'exploitation propose que l'entreprise de travaux agricoles établisse simplement une attestation et la joigne à sa facture.

Ces audits laissent une impression généralement positive, entre autres parce que la question a pu être discutée de manière très ouverte et franche. La bonne collaboration des entreprises a permis de formuler une série de questions im-

portantes. Il y a notamment celle de la profondeur des contrôles, c.-à-d. que Bio Suisse doit décider si et où (p. ex. pour un petit nombre de critères obligatoires) le contrôle et le sanctionnement devraient être renforcés et pour quels domaines thématiques la sensibilisation et la responsabilité personnelle doivent être au premier plan.

Audits généralisés pas justifiables

Il est par ailleurs apparu nettement que, suivant le degré de détail exigé, le contrôle des exigences sociales nécessite de grandes compétences et prend énormément de temps. Il ne serait donc certainement pas possible de justifier une généralisation des contrôles approfondis à l'intérieur de la Suisse. Toutes les exploitations ne présentent en effet pas les mêmes points faibles et les mêmes risques, et tous les contrôleurs ne peuvent raisonnablement pas être formés pour le contrôle des aspects sociaux, sans compter que les préoccupations centrales de l'agriculture biologique ne doivent pas être reléguées à l'arrière-plan lors des contrôles.

Les exigences sociales continueront d'être ces prochaines années un sujet de discussion à Bio Suisse, car la question posée au début sur la confiance et le contrôle ne peut que recevoir des réponses très différentes d'une exploitation à l'autre.

Jörg Schumacher, Thomas Pliska et Hans Ramseier, Bio Suisse

i Votre opinion nous intéresse!

Que ce soit par lettre de lecteur, par courriel ou par téléphone: Nous vous prions de nous donner votre opinion et de nous communiquer vos expériences dans le domaine des exigences sociales de Bio Suisse et de leur application dans la pratique.

Contact: Jörg Schumacher, Bio Suisse, tél. 061 385 96 59, courriel joerg.schumacher@bio-suisse.ch

Montrer les valeurs du lait Bourgeon

Bio Suisse est en train de consolider le positionnement des produits laitiers Bourgeon avec divers instruments de marketing et de relations publiques. Voici le message transmis aux consommateurs: 90 pour cent de fourrages grossiers, beaucoup de pâturage et production sans produits de synthèse garantissent la haute qualité du lait Bourgeon.

Combien de concentrés une vache peut-elle manger? Cette question ne manquera pas de préoccuper encore longtemps l'agriculture suisse. Le Cahier des charges de Bio Suisse stipule que les ruminants des fermes Bourgeon ne doivent pas recevoir plus de 10 % de concentrés. Cet avantage du lait Bourgeon n'a pas encore fait l'objet d'une communication intensive, mais le Comité de Bio Suisse a décidé ce printemps de changer ça et de faire beaucoup plus ressortir les aspects durables (économie des ressources) du lait Bourgeon dans la communication pour la branche et les consommateurs.

Or le lait et les produits laitiers conformes au Cahier des charges du Bourgeon offrent réellement de nom-

breux messages positifs pour les consommateurs. Ils sont entre autres leaders du point de vue de la qualité, des prestations environnementales et du respect des animaux parce que les vaches, les brebis et les chèvres Bourgeon mangent surtout de l'herbe. Elles vont en effet tous les jours au pâturage pendant la période de végétation, et pendant l'hiver elles sortent régulièrement en plein air. Elles vivent en outre dans des fermes qui se préoccupent beaucoup de la nature et n'utilisent aucun engrais ni traitement chimique de synthèse.

Incorporation au travail médiatique

Le secrétariat de Bio Suisse a commencé à parler activement de ces questions avec les journalistes et à susciter des articles dans les médias grand public. Plusieurs articles ont aussi été publiés dans la presse spécialisée et dans le bio actualités. Bio Suisse a aussi pris diverses mesures concrètes de marketing sur le front publicitaire et de vente: Un concours en ligne qui s'est trouvé du 10 au 30 octobre sur le site internet de Bio Suisse a fait l'objet d'une publicité intensive sur des portails en ligne comme tagesanzeiger.ch, 20minutes.ch ou ticinoonline.ch. Les participants devaient répondre correctement à deux questions sur l'alimentation des vaches Bourgeon. Les réponses se trouvaient dans un texte qui leur transmettait les messages centraux mentionnés plus haut au sujet du lait Bourgeon. Le concours a aussi été distribué dans le commerce de détail pour attirer sur place l'attention des clients sur la qualité Bourgeon. Les talons de participation pouvaient être mis dans les urnes du concours dans 80 succursales de la Coop pendant la dégustation de fromages. Pour que ce thème reste d'actualité, Bio Suisse produira pour les consommateurs une nouvelle brochure sur le lait bio qui sera distribuée à diverses occasions.

Faire ressortir les valeurs

Que ce soit l'exigence que les ruminants des fermes Bourgeon consomment au minimum 90 % de fourrages grossiers, les prestations pour la biodiversité, les domaines toujours intégralement reconvertis à l'agriculture biologique ou les conditions claires posées aux importations, le Bourgeon offre aux consommateurs toute une série de valeurs supplémentaires.

Bio Suisse intensifie actuellement la communication de ces valeurs sur son site www-bio-suisse.ch à l'aide d'exemples et de textes de fond. Les producteurs Bourgeon peuvent s'en servir pour leur propre publicité en plaçant sur leur propre site internet ou profil Facebook un lien vers le site internet de Bio Suisse. sja

La concurrence dynamise les affaires

Bio Suisse pense que le Lait des prés lancé en octobre par Migros et IP-Suisse prendra des parts de marché surtout dans le secteur conventionnel. Bio Suisse veut néanmoins renforcer sa position sur le marché du lait en tant que leader des labels durables, et pas seulement pour défendre les parts de marché du Bourgeon, mais aussi pour des raisons logiques de politique environnementale et économique: Le programme du Lait des prés ne peut produire globalement plus de création de valeur pour les familles paysannes suisses et plus d'écologie pour l'environnement que si le secteur bio continue de croître en même temps.

En renforçant sa communication sur ces thèmes, Bio Suisse veut aussi appuyer ses membres (donc les paysans et paysannes Bourgeon) et les laiteries sous licence Bourgeon dans leur engagement quotidien pour une production laitière suisse toujours plus durable.

Stephan Jaun

Photo: Bio Suisse

CONCOURS LAIT BIO

Gagnez une semaine de vacances pour 2 personnes à l'hôtel bio du Château de Wartegg au bord du Lac de Constance.

En plus du prix principal, nous tirerons au sort un dîner d'une valeur de CHF 300 dans un restaurant bio et trois bons d'achats bio d'une valeur de CHF 100 chacun.

Pour participer au tirage au sort, vous devez répondre correctement aux questions suivantes et déposer ce talon dans l'urne. Bonne chance!

QUESTIONS DU CONCOURS:

1. Qu'est-ce que les vaches Bourgeon mangent le plus?
 Des aliments concentrés, pour qu'elles donnent plus de lait.
 De l'herbe, du foin et d'autres fourrages grossiers, parce que cela correspond à leur nature.

2. Quel est l'avantage de nourrir les vaches conformément aux directives du Bourgeon?
 L'alimentation animale Bourgeon est facile à préparer parce qu'il suffit de la diluer dans de l'eau.
 Les aliments concentrés à base de céréales et de soja sont fortement limités pour que ces denrées restent à disposition de l'alimentation humaine.

Nom: _____
Prénom: _____
Adresse: _____
NPA/Localité: _____
Courriel: _____

Participer au concours est possible soit avec ce talon-réponse le jour de la dégustation soit en ligne jusqu'au 31.10.2011 sur www.bio-suisse.ch/champions. Les données personnelles sont traitées confidentiellement et ne sont pas transmises à des tiers. Les prix ne peuvent pas être convertis en paiements en liquide. Aucune correspondance. Toute contestation juridique exclue.

Bourgeon Bio. Le goût du vrai.
BIO SUISSE



Bio Suisse a utilisé ce concours pour faire de la publicité pour le lait Bourgeon. Les participants devaient répondre (correctement) à deux questions sur l'alimentation des vaches Bourgeon.

Lait bio: La pénurie s'aggrave

En septembre, la demande de lait bio a pour première fois dépassé l'offre. Pour assurer la disponibilité de divers articles de boulangerie bio, le Comité a octroyé une autorisation exceptionnelle d'importation de beurre Bourgeon limitée dans le temps et soumise à des conditions très strictes.

La demande pour les produits laitiers bio augmente heureusement depuis plusieurs années, ce que confirment entre autres les statistiques et les études de marché d'AC Nielsen sur le chiffre d'affaires du commerce de détail. De longues années d'efforts promotionnels n'y sont certainement pas pour rien, et depuis l'été 2010 il n'est plus nécessaire de déclasser un seul kilo de lait bio.

Le bon développement du marché et la stagnation de l'offre ont même ces derniers mois amené enfin la demande à dépasser l'offre. Les prix payés aux producteurs pour le lait bio ont donc augmenté alors que les producteurs conventionnels ont dû encaisser des baisses de prix successives.

La stratégie: Le lait Bourgeon doit être suisse

Les premières difficultés d'approvisionnement en beurre Bourgeon bio consécutives au développement du marché ont débouché sur une demande d'importation déposée par l'industrie de transformation.

Nouvelles têtes pour les commissions techniques

Nouveau président et nouveau membre pour la CT Fruits

Voilà trois ans que Hans Oppikofer siège à la Commission technique (CT) Fruits où il s'occupe des fruits à cidre, des vergers haute-tige et des pépinières. S'il sait exactement d'où proviennent les fruits à cidre, le nouveau président de la CT Fruits connaît aussi extrêmement bien d'autres



Hans Oppikofer, de Steinebrunn TG, le nouveau président de la CT Fruits.

domaines de l'arboriculture fruitière grâce à sa participation à différentes organisations de Suisse orientale actives dans ce secteur. Sa ferme diversifiée comprend entre autres des poules, des porcs, des mulets, un magasin fermier, une cidrerie et un bistrot. Et bien sûr des pommiers et des poiriers – haute-tige évidemment. Le Comité de Bio Suisse vient de le nom-

mer et se réjouit d'avoir convaincu Hans Oppikofer de prendre cette présidence et lui souhaite beaucoup de joie et plein accomplissement dans cette fonction. Pour en savoir plus sur Hans Oppikofer et son domaine bio du Champ de la Souris, le Mausacker: www.mausacker.ch.

Signalons aussi qu'un nouveau membre a été élu à la CT Fruits: il s'agit de Théo Grossenbacher, de la ferme bio Les Sapins à Colombier-sur-Morges VD.

Le Comité de Bio Suisse s'en tient à la stratégie que l'intégralité du lait Bourgeon doit être produite par des fermes suisses mais, après une très soigneuse pesée des intérêts, il a décidé d'octroyer une autorisation exceptionnelle d'importation – évidemment limitée dans le temps et soumise à des conditions aussi claires que strictes.

Le demandeur doit en effet pouvoir prouver qu'il a nettement renforcé ses efforts pour acheter davantage de lait Bourgeon suisse. Il ne peut ensuite utiliser le beurre importé que pour la fabrication des denrées boulangères qu'il a mentionnées dans la demande, et encore seulement pour les quantités autorisées par Bio Suisse et seulement jusqu'à la fin de l'année. Cette autorisation exceptionnelle permet à Bio Suisse de garantir en posant des conditions strictes que les articles de boulangerie Bourgeon qui ont du succès sur le marché continuent d'être disponibles.

Pour le court terme, Bio Suisse part de l'hypothèse que la situation de l'approvisionnement du marché du lait bio va se

détendre pendant l'hiver et le printemps et, pour le moyen et le long terme, elle mise sur une croissance du nombre de producteurs de lait bio correspondant aux besoins.

Nouvelles têtes pour les légumes et plantes aromatiques

De nouvelles personnes viennent aussi compléter les rangs de la CT Légumes avec Urs Gfeller de Sédeilles VD et Dieter Scheibler d'Oftringen AG et y apporter de nouvelles compétences, tandis que la CT Plantes aromatiques se voit renforcée par Bruno Aebi de Sumiswald BE. sja

Prix incitatifs nécessaires

Le commerce et la transformation sont instamment priés de donner les signaux nécessaires aux niveaux des prix, de bien s'occuper des productrices et producteurs actuels et de cibler la recherche de reconversions potentielles dans leur région. Ils sont aussi appelés à étudier très sérieusement les possibilités de lancer des produits labellisés avec le Bourgeon de reconversion et à produire au printemps prochain le plus possible de denrées de longue conservation pour approvisionner le marché pendant l'été.

L'Offensive Bio de Bio Suisse soutient tous ses partenaires dans la recherche de nouveaux producteurs de lait bio – même si elle est principalement centrée sur la recherche de producteurs de céréales, car ils commencent très souvent l'agriculture biologique en y amenant aussi de la production laitière. Et cela d'autant plus que Bio Suisse travaille sur tous les fronts pour obtenir une amélioration fondamentale des conditions-cadres pour l'agriculture biologique.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse,
Stephan Jaun

Le marché du lait bio en chiffres

Cette année, la production de lait bio est restée au même niveau que les deux années précédentes. On prévoit une production de 208'000 tonnes de lait bio, et la transformation a augmenté à fin juillet de 3,7 pour cent par rapport à la même période de l'année passée. L'augmentation de la quantité de lait bio transformé en produits bio a eu pour conséquence qu'il n'a plus été nécessaire de déclasser du lait bio – et même qu'une partie du lait bio qui n'était de toute façon pas écoulé sur le marché bio a pu être récupérée. Il reste encore aujourd'hui 13 pour cent du lait bio qui sont vendus sur le marché conventionnel – avant tout pour des raisons structurelles et logistiques, p. ex. quand des fermes bio livrent leur lait à la fromagerie conventionnelle du village ou quand le fromage fabriqué à l'alpage doit être conventionnel à cause du mélange de différentes qualités de lait. mab

Les nanoaliments devront bientôt être déclarés dans l'UE

Le parlement européen veut que les consommateurs soient mieux informés sur les composants des denrées alimentaires. Ce souci comprend aussi la déclaration obligatoire des nanomatériaux contenus dans les denrées alimentaires. L'industrie dispose cependant de délais d'application de trois à cinq ans: la mention «nano» devra probablement figurer sur les emballages des denrées alimentaires à partir de l'automne 2014. Cela permettra évidemment aux consommateurs de décider eux-mêmes s'ils veulent ou non acheter des aliments qui contiennent des nanoparticules. Dans l'alimentation, les nanomatériaux sont utilisés p. ex. comme fluidifiants pour le sel ou les bouillons, mais aussi pour encapsuler des matières actives dans les agents conservateurs, les colorants et les vitamines. Après les cosmétiques, les aliments forment le deuxième groupe à être bientôt soumis à déclaration obligatoire s'ils contiennent des nanomatériaux.

psh

Ricoter appartient maintenant aux sucreries

Les sociétés Kästli Beteiligungen AG d'Ostermundigen et Wellauer AG de Frauenfeld ont vendu leurs parts de Ricoter aux Sucreries Aarberg + Frauenfeld S.A. (SAF), qui possèdent donc maintenant Ricoter non plus à 50 mais à 100 %. Les parties ont convenu de ne pas dévoiler le prix de la transaction.

Ricoter AG, qui est titulaire d'une licence de Bio Suisse, est le leader suisse de la fabrication des terreaux à base de matériaux recyclés et des produits de remplacement de la tourbe. Ricoter produit en effet chaque année quelque 200'000 mètres cubes de substrats pour plus de 50 produits. Avec sa gamme «Bio-Line» certifiée Bourgeon, Ricoter s'investit pour une production écologique. Les matières premières qui entrent dans la composition des différents terreaux sont avant tout des sous-produits de l'agriculture et de la foresterie.

psh

L'état environnemental de la Suisse

Le rapport «Environnement Suisse 2011» met en regard des progrès dans la qualité de l'air et de l'eau et des problèmes centraux non résolus comme le changement climatique et les pertes de biodiversité. Ce rapport dessine une image ambivalente de l'état environnemental de la Suisse. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et l'Office fédéral de la statistique (OFS) attirent l'attention d'une part sur le fait que de grands progrès ont pu être faits au cours des dernières décennies: Par exemple, les valeurs limites pour les immissions de la plupart des polluants atmosphériques sont maintenant respectées, et la qualité des cours d'eau et des eaux souterraines est dans l'ensemble bonne. La pollution par les métaux lourds, la dioxine, les diphényles polychlorés (PCB) et les polluants organiques persistants (POPs) a diminué.

Le rapport signale d'autre part que les plus grands progrès ont été faits avant l'an 2000 et que, surtout pour des thèmes centraux comme le changement climatique ou la conservation de la biodiversité, il n'y a pas eu de progrès notoires depuis lors. Il ne faut par ailleurs pas oublier que l'augmentation de la consommation en Suisse influence toujours plus négativement l'environnement à l'étranger, par exemple par l'exploitation des matières premières ou par la fabrication et le transport de biens manufacturés. Des progrès encourageants font donc face à des problèmes environnementaux en cours d'aggravation.

■ Pour en savoir plus: www.ofev.admin.ch

Pusch, Fondation suisse pour la pratique environnementale

IMPRESSUM

bioactualités  

20^{ème} 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 577 exemplaires français, 6661 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnements 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

Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10,

Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

Rédaction Stephan Jaun (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); 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

Planteurs de café grugés

Nestlé est le plus gros acheteur mondial de café vert. La Déclaration de Berne (DB) et Solidar Suisse révèlent à quel point le commerce de café de cette multinationale est réellement équitable.

Nestlé explique dans son «Plan Nescafé» vouloir investir 500 millions de francs pour aider les planteurs mexicains de café à sortir de la pauvreté. La nouvelle brochure «Kalter Kaffee» (café froid, existe seulement en allemand, n.d.t.) de la DB révèle que Nestlé essaie en fait de motiver par des subventions les paysans à cultiver du café de la variété Robusta. Cette variété est toujours plus importante pour Nestlé parce que les ventes de café instantané, qui est exclusivement fabriqué avec du Robusta, augmentent fortement. La multinationale ne donne cependant aux cultivateurs de café aucune garantie de prix ou d'écoulement pour la culture de cette variété.

L'association mexicaine des caféiculteurs *Consejo Mexicano de Organizaciones de Productores de Café* pense que la progression du café Robusta provoquera une chute massive des prix de leur café Arabica et une nouvelle crise du café dans tout le pays. La DB arrive à la conclusion que le «Plan Nescafé» n'est pas un changement de cap de Nestlé en direction d'une production équitable mais une stratégie pour augmenter encore ses bénéfices. Comme la DB, Solidar Suisse signale dans son actuelle campagne pour le Nespresso durable que Nestlé prétend être beaucoup plus verte et sociale qu'elle ne l'est réellement. Cette campagne lui a tout de même permis d'engager les premières négociations avec Nespresso.

■ Pour en savoir plus: www.evb.ch, www.solidar.ch

Pusch, Fondation suisse pour la pratique environnementale



Photo: Dominic Menzler, www.oekolandbaude, © BLE

Le premier «Prix Montagne» a été décerné à une orge de brasserie bio

Le Groupement suisse pour les régions de montagne (SAB) et l'Aide Suisse aux Montagnards ont créé un nouveau prix, le Prix Montagne, qui distingue des projets qui contribuent à la création de valeur ajoutée, à l'emploi et à la diversité économique dans les régions de montagne. La première gagnante du prix – parmi la cinquantaine de projets déposés – est la coopérative Gran Alpin, qui est certifiée par Bio Suisse. La coopérative de producteurs Gran Alpin s'engage depuis de nombreuses années pour les grandes cultures biologiques en zone de montagne. La demande pour l'orge de brasserie et les délicieuses bières brassées avec de l'orge de montagne augmente continuellement. Vu que la variété d'orge de brasserie «Ria» utilisée jusqu'à maintenant devenait de plus en plus sensible aux maladies, on cherchait de nouvelles variétés plus résistantes. Voilà deux ans que des essais sont effectués à Ardez sous l'égide de Gran Alpin. Ces essais sont financés par Bio Suisse, la chambre cantonale d'agriculture et la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage. Le projet a trouvé une variété adéquate dont la culture marche bien. Pour en savoir plus sur ce projet de Gran Alpin: www.granalpin.ch slu

«Naturaplan-ID»: Transparence aussi pour les produits frais importés

Depuis un an, Coop propose un service en ligne qui permet à tout moment d'identifier l'exploitation qui a produit tel fruit ou tel légume bio du pays et d'obtenir des informations à son sujet. Pour cela, il suffit de se connecter sur le site www.coop.ch/naturaplanid et de saisir le code «Naturaplan-ID» figurant sur le produit. Cette transparence unique est désormais garantie également pour les fruits et légumes bio cultivés à l'étranger.

Voici comment ça fonctionne: Un code «Naturaplan-ID», ou «NP-ID», est imprimé sur chaque fruit bio et chaque légume bio. Il s'agit d'un code à 3 ou 6 chiffres que l'on peut saisir sur son téléphone portable (mobile.coop.ch/naturaplanid) ou sur son ordinateur (www.coop.ch/naturaplanid) pour connaître la ferme d'où provient le produit en question. Toutes les données disponibles sur Internet ont été recueillies par l'organisme de certification indépendant bio. inspecta AG. Pour les produits bio qui portent également le label Max Havelaar, c'est le numéro FLO qui permet de remonter jusqu'au producteur. Coop

«Les plus belles cornes suisses»

Imposantes, originales, violentes – tels sont les mots qui peuvent le mieux décrire les 600 photos de paires de cornes envoyées aux initiateurs du concours des plus belles cornes du pays intitulé «Nationaler Hörnerpreis» (cf. bio actualités 6/11, p. 19).

Le magazine «Tierwelt» a publié une présélection du jury pour les cornes de chèvres et de vaches (semaines 44 et 45). Le vote final, confié au public, s'est terminé le 17 novembre pour les chèvres, mais il reste ouvert jusqu'au 24 novembre pour les vaches.



Photo: Martin Bienert

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
crivelliimbagg@hotmail.com

- Envoyer son vote par la poste à Armin Capaul, Valengiron, 2742 Perrefitte
- Voter en ligne sur www.valengiron.ch (site en allemand). Les trois chèvres et les trois vaches qui auront reçu le plus de voix recevront des prix de 1000, 600 et 400 francs. Tout recours juridique est exclu.
- Les prix seront remis lors de la Fête des Cornes le 10 décembre 2011 à la Rheinau, cf. www.fintan.ch.

Daniel Wismer, Armin Capaul
et Peter Schoepfer

FORMATION DE BASE

Cours d'introduction à l'agriculture biologique

Devenir agriculteur bio – Cours obligatoire pour les nouveaux producteurs Bio Suisse

Dates

11 et 25 janvier 2012, 09.30–16.00

Lieu

IAG, Posieux FR

Contenu

Bases, principes et directives de l'agriculture biologique, difficultés de la reconversion, marchés et conditions économiques, structures du mouvement bio, contrôle et certifications... tout ce qu'il faut savoir pour bien démarrer en bio!

Intervenants

Pascal Olivier, Lisa Pagani, Nicolas Rossier, Selina Droz, Maurice Clerc, Milo Stoecklin, Bertrand Wüthrich

Organisation

Vulgarisateurs bio cantonaux

Responsable du cours

Lisa Pagani, ProConseil

Renseignements

Lisa Pagani, ProConseil, tél. 021 905 95 50, l.pagani@prometerre.ch

Inscriptions

Auprès du conseiller bio de votre canton: FR = Nicolas Rossier, tél. 026 305 58 74, nicolas.rossier@

fr.ch, JU = Milo Stoecklin, tél. 032 420 74 65, milo.stoecklin@frij.ch, NE + VS = Pascal Olivier, tél. 032 889 36 44, pascal.olivier@ne.ch, VD + GE = Lisa Pagani, tél. 021 905 95 50, l.pagani@prometerre.ch

RECHERCHE

Journée technique de la recherche bio 2011

Date

Vendredi 16 décembre

Horaire

Pas encore défini

Lieu

Yverdon

Programme

Lors de cette journée, l'accent sera mis sur les grandes cultures: variétés de blé, fumure azotée, influence du gluten sur la santé, sélection variétale en grandes cultures adaptée à l'agriculture bio et d'autres thèmes.

Organisateur

Josy Taramaraz, Agridea

Renseignements et inscription

FiBL, Secrétariat des cours, Stefanie Leu, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel stefanie.leu@fibl.org, www.bioactualites.ch → Agenda

ARBORICULTURE

Jours de base arbo bio 2 – Prunes, pêches et cerises

Date

Jeudi 19 janvier 2012

Horaire

Pas encore défini

Lieu

Suisse romande

Programme

Les bases de la production de fruits à noyaux bio sont présentées à des producteurs bio ou non bio. La partie théorique sera suivie d'une visite chez un producteur.

Organisateur

Jean-Luc Tschabold, FiBL

Renseignements et inscription

FiBL, Secrétariat des cours, Stefanie Leu, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel stefanie.leu@fibl.org, www.bioactualites.ch → Agenda

Forum arbo bio

Date

Jeudi 16 février 2012

Horaire

Pas encore défini

Lieu

Vétroz (VS)

Programme

Informations les plus récentes sur le marché, les techniques de production, le choix des variétés et des porte-greffes, la biodiversité dans les vergers et les maladies de conservation. Visite de la société Biofruits SA.

Organisateur

Sébastien Gassmann, Agridea

Renseignements et inscription

FiBL, Secrétariat des cours, Stefanie Leu, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel stefanie.leu@fibl.org, www.bioactualites.ch → Agenda

VACHES LAITIÈRES

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

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 pâturages: outils d'évaluation du risque parasitaire pour repérer les points faibles de son

CANTON DE VAUD

**Dates à préréserver
Compléments d'informations suivront dès que disponibles**

- Cours Prométerre sur inscription «devenir agriculteur biologique» (cours obligatoire pour la reconversion conforme au Cahier des charges de Bio-Suisse), 11 et 25 janvier 2012, lieu à définir.
- Cours CFC, première année, 16 au 20 janvier 2012, Grange-Verney, ouvert aux auditeurs.
- Cours CFC, deuxième année, 23 au 27 janvier 2012, Grange-Verney, ouvert aux auditeurs.
- Cours CFC, troisième année, du 30 janvier au 3 février 2012, Grangeneuve, ouvert aux auditeurs.
- Cours CFC, troisième année, du 30 avril au 4 mai, lieu à définir, ouvert aux auditeurs.
- Cours Prométerre sur inscription «Contrôle fictif d'une exploitation en reconversion», 14 février 2012, Champvent.
- Cours Prométerre sur inscription «Biodynamie pour tous les jours», 9 mai 2012, Bonvillars.
- Assemblée générale de Bio-Vaud, organisation membre de Bio Suisse, 14 mars 2012, lieu à définir.

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
François 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

BIODYNAMIE

**Atelier d'alimentation dynamique
Date**

Du lundi 12 au vendredi 16 mars

Lieu

4144 Arlesheim; accueil à la Section d'Agriculture au Goetheanum, Atelier des vitraux (Glashaus), Hügelpweg 59, 4143 Dornach

RECONVERSION	
Module B27 «Conversion à l'agriculture biologique»	
Dates, horaire et lieu	Cours: 29 février, 14 & 27 mars, 11 & 25 avril 2012, 08.45–16.30, FRI-Courtemelon et ETMN-Cernier (selon programme détaillé encore à définir) Examens: 9 & 10 mai 2012
Objectifs	Au terme du module, l'étudiant-e est capable de décrire le contexte général et les principes de base de l'agriculture biologique, d'évaluer les conséquences de l'application de ces principes sur une exploitation et d'apprécier l'opportunité de convertir son exploitation à l'agriculture biologique.
Contenu	A. Histoire et organisations de l'agriculture biologique B. Différents systèmes et méthodes de production en agriculture biologique C. Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, cahiers des charges pour la production sous label Bio, contrôles et certification D. L'exploitation agricole en tant qu'unité et système global E. Techniques de production animale et végétale biologiques F. Mise en valeur des produits bio G. Reconversion à l'agriculture biologique, aspects techniques et économiques
Forme et durée	30 heures de cours (cours théoriques, observations dans le terrain) et 30 heures de travail personnel
Évaluation	Examen écrit (2 h) et examen oral (1 h)
Reconnais-sance	Ce module est capitalisable pour l'obtention du brevet fédéral d'agriculteur, et il est admis pour la formation obligatoire des agriculteurs en reconversion.
Coût	Abonnés FRI et candidats au brevet: Fr. 210.- (sans matériel de cours et taxes d'examens) Autres personnes: Fr. 420.- (sans matériel de cours et taxes d'examens)
Renseignements et inscriptions	Fondation Rurale Interjurassienne, CP 65, Courtemelon, 2852 Courtételle, tél. 032 420 74 20, pierre-andre.odiet@frij.ch Inscription jusqu'au 10.01.2012
Remarque	Le module est dispensé dans le cadre des cours conduisant au brevet fédéral d'agriculteur. Il est également ouvert comme formation à la carte aux personnes intéressées par le sujet et bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC d'agriculteur. Pour les participants en formation à la carte, les examens sont facultatifs.

Programme

Pratiquer la cuisine anthroposopique: Comment intégrer concrètement les indications données par Rudolf Steiner et ses continuateurs dans la conception et la préparation des repas?

Ce cours s'adresse principalement aux personnes qui font de la restauration pour des groupes: fermes avec gîte et restauration à la ferme, restauration collective (res-taurants scolaires, de lieux de vie, foyers, hôpitaux etc.) qui souhaitent découvrir ou approfondir l'alimentation dynamique dans un contexte professionnel.

Stage pratique dans les cuisines de trois institutions anthroposopiques à Arlesheim. Programme détaillé disponible à la Section d'Agriculture.

Coûts

Fr. 450.- pour la semaine y compris tous les repas. Logement à différents tarifs sur place: s'adresser à zimmer@goetheanum.ch

Renseignements et inscriptions

Section d'Agriculture du Goetheanum, tél. 061 706 42 12, fax 061 706 42 15, courriel sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

Introduction aux fondements de la Biodynamie**Date**

Mardi, 31 janvier, 10 et 11 avril 2012, une journée en juin/juillet

Lieu

L'Aubier, Hôtel-Restaurant et Ferme-Fromagerie, 2037 Montézillon

Contenu

Cours d'introduction aux bases de l'agriculture biodynamique en quatre jours. Le cours est obligatoire pour tous les producteurs en reconversion.

Information et inscription

Association pour la Biodynamie, Case postale 344, 4144 Arlesheim, tél. 061 706 96 43, fax 061 706 96 44, courriel info@demeter.ch

Décès de Philippe Matile, le fondateur du FiBL

Philippe Matile est décédé le 29 octobre à l'âge de 79 ans. Ce remarquable botaniste et phytophysiologiste, professeur à l'EPFZ et plus tard à l'université de Zurich, a été la locomotive de la création du FiBL. Déjà en 1969 il élabore un concept pour une «station suisse de recherches en agriculture biologique». Quatre ans plus tard, au début 1973, Matile et six autres pionniers créent la «Fondation suisse pour l'encouragement de l'agriculture biologique», l'organisation titulaire du FiBL.* Rencontrant des conseillers fédéraux et discutant régulièrement avec le directeur de l'OFAG d'alors, Philippe Matile a fortement contribué à faire avancer l'idée de la création du FiBL. Il a écrit de nombreux articles sur la nécessité d'un revirement dans l'agriculture. Philippe Matile a aussi créé le Bourgeon avec le professeur de dessin Christian Brügger, avant d'en épurer lui-même le design. Le Bourgeon a d'abord été le logo du FiBL (de 1974 à 1993) avant de devenir celui de Bio Suisse (qui s'est d'abord appelée l'AGPBS puis l'ASOAB) à partir de 1982.

Philippe Matile était un des plus remarquables botanistes et phytophysiologistes de son temps. Il a même été proposé pour le Prix Nobel pour ses recherches sur la sénescence des feuilles.

Publié en 1971, son travail est une œuvre fondamentale encore souvent citée aujourd'hui. De nombreux botanistes et biologistes moléculaires qui enseignent aujourd'hui dans les hautes écoles ont étudié ou fait leur doctorat avec lui.

■ De plus amples informations sur ce pionnier bio récemment décédé se trouvent sur www.fibl.org
Urs Niggli, Directeur du FiBL

* Voici les noms des fondateurs du FiBL: le Professeur Philippe Matile; Ernst Neuenschwander, Collaborateur de l'OFAG; le Conseiller national Heinrich Schalcher; le Docteur Michael Rist, enseignant à l'EPFZ; le Docteur Willi Hauert, de la société Dr. Wander AG; Werner Schär, Architecte; Hans Ramseier, Directeur de la Migros; Fritz Baumgartner, Agriculteur biodynamique.

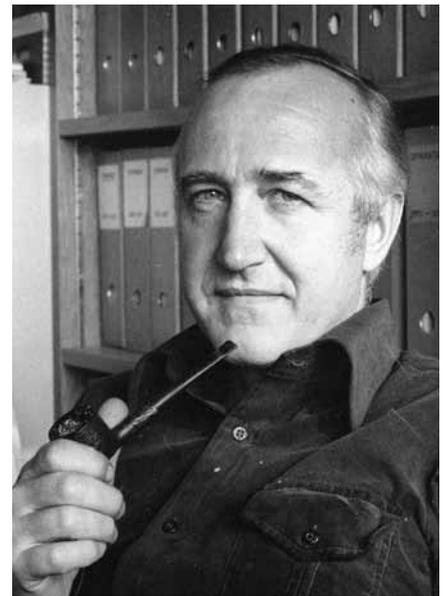


Photo: zvg

Philippe Matile, 1932–2011, Fondateur du FiBL et inventeur du Bourgeon.

PETITES ANNONCES ■**Cherche**

Jeune famille avec deux enfants cherche nouveau défi pour **habiter et travailler**, région Bienne – Berne – Jura – Seeland. ELLE: Sociopédagogue, LUI: Agronome HES. À partir du 1er mai 2012, tél. 076 512 99 30, courriel mathias.f.kuhn@gmail.com

Cherche pour travail de diplôme à l'EPFZ fermes laitières dont les **veaux sont élevés en contact avec leur mère**. Prière de contacter M. Zumbrennen, tél. 044 632 84 55, courriel marionzu@ethz.ch

Cherche **transporteur** ou **petit tracteur** bon marché, tél. 062 299 04 36

Offre

Moi-même actif dans l'agriculture, je peux réaliser votre **site internet** de A à Z. De l'enregistrement du nom de domaine au site complètement terminé – à un prix équitable. Demandez une offre! Tél. 055 240 85 33, courriel info@hofseiten.ch, www.hofseiten.ch

PRODUCTION ANIMALE	
Production de bœuf de pâturage	
Date et horaire	Jeudi 1er mars 2012, 09.00–16.30
Lieu	FRI-Courtemelon
Programme	Dernières nouveautés des directives 2012 de Bio-Suisse/OBio/UE et conséquences sur l'exploitation, Bases techniques des différents systèmes d'engraissement en bio, Particularités des labels et des cahiers des charges Natura Beef et Bœuf de pâturage, Opportunités économiques des différents systèmes d'engraissement en termes de productivité du travail et à la surface, Condition de prise en charge et situation du marché, Possibilités d'application et choix stratégique sur sa propre exploitation.
Intervenants	Hubert Lombard, Président IG Weide Beef, Marchands de bétail, Claude-Alain Baume et Milo Stoecklin, FRI
Coûts	Cours inclus dans l'abonnement aux prestations FRI, aux conditions arrêtées en la matière. Pour les personnes non abonnées Fr. 120.–
Renseignements	Milo Stoecklin, FRI – Courtemelon, tél. 032 420 74 65, milo.stoecklin@frij.ch
Inscriptions	Jusqu'au 10.02.2012 (cours n° 12GES5) par tél. au 032 420 74 20 ou en ligne sur le site www.frij.ch/formation continue



Photo: agrarfoto.com

AAATV amm.ch KA 12.10

LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable

Ses buts

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

La solution de LANDOR se nomme Desical



Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

LANDOR
fenaco société coopérative
Rte de Chardonne 2
1070 Puidoux
Tél. 058 433 66 13
E-Mail info@landor.ch



hosberg AG

Bio Eierhandel
8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!



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

www.hosberg.ch




Commission technique Œufs



Voulez-vous vous investir avec la Fédération Bio Suisse pour la production d'œufs bio?

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de praticien-ne-s expérimenté-e-s qui sont prêt-e-s à contribuer activement au développement de l'agriculture biologique, de la marque Bourgeon et du marché bio. Nous cherchons un nouveau membre pour la Commission technique (CT) Œufs.

La CT Œufs conseille le Comité de Bio Suisse pour des questions de politique fédérative et soutient le Secrétariat dans les questions de développement du marché et de promotion des ventes. La CT occupe dans la Fédération une fonction d'état-major et est subordonnée au Comité.

La CT cherche un membre engagé et bon communicateur qui possède de bonnes connaissances de l'ovoproduction biologique et de bons réseaux dans la branche. Les séances se déroulent en allemand.

Collaborer au travail des commissions techniques permet de mieux connaître le marché bio de notre

pays et de contribuer efficacement à structurer la poursuite du développement de l'agriculture biologique et de la marque Bourgeon.

Le Comité de Bio Suisse choisira le nouveau membre de la CT en mars 2012 pour la fin de la période d'exercice qui dure jusqu'à fin 2012.

La description des fonctions des CT de Bio Suisse et le profil d'exigences pour les membres des CT se trouvent sur www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Fédération interne → Élections.

Avons-nous éveillé votre intérêt? Alors nous vous prions d'envoyer votre candidature comprenant une lettre de motivation et un bref curriculum vitae d'ici au vendredi 30.12.2011 à

Bio Suisse, Secrétariat de la Coordination de la Fédération, Natalie Delannoy, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle ou par courriel à natalie.delannoy@bio-suisse.ch.