

Land grabbing: Accaparer les terres des autres Page 4

Coexistence: Avarier les cultures des autres Page 10



UFA

293 phosphor riche en
195 ausgegügligt
295 ausgewoggligt
293 Biotin Biotine

Sécurité

composés minéraux UFA

gratuit 50 kg sel bétail par 100 kg de MINEX/composés minéraux UFA, jusqu'au 11.05.13

MINEX 980 riche en phosphor
UFA 295 équilibré
UFA 197 riche en calcium
UFA 994 riche en magnésium
UFA 995 riche en sélénium, pour la démarrage
UFA 999 bacs é lécher
CAKEBLOC Magnésium

ufo.ch

Dans votre **LANDI**

ACTION

coocontent_Aur@basidium.pullians

BlossomProtect

La meilleure alternative contre le feu bactérien

- Stratégique contre le feu bactérien en PI et Bio
- Levures antagonistes empêchent l'infection des fleurs

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

Andermatt **Biocontrol** 25

BIO SUISSE Société commerciale certifiée BIO - de la qualité supérieure depuis 1998 BIO

agrobio **schönholzer ag**
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

Avec les plus chaudes recommandations pour l'affouragement hivernal

Cubes de céréale plante entière BIO: contenu comparable au maïs plante entière, meilleur rapport qualité-prix

Céréale plante entière BIO en grosses balles carrées: coupé court ou plus long, s'intègre bien dans la ration du jeune bétail, des vaches tarées et des chevaux

Cubes de luzerne BIO: 15-20% en MA, un fourrage grossier "concentré"

Foin de luzerne BIO: en grosses balles carrées: contenu de MA sélectionnable (4ème à 6ème coupe) – vaches, veaux, moutons et chèvres courent après (avec ou sans mélangeur!)

Produits de maïs BIO: ensilage et cubes de maïs plante entière, maïs-grain

Mélasse de betterave BIO: énergétique et appétible
Haute qualité en toutes les variations d'origine suisse ou importées:

- > Foin BIO
- > Paille BIO et conventionnelle
- > plus de matières premières sur demande

Nous remercions nos clients pour l'agréable coopération, pour votre confiance et votre fidélité au long du 2012 et nous vous souhaitons à tous une paisible période d'avant-Noël!

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 Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn Natel 079 406 80 27
Urs Huser, Dietschwil Natel 079 339 24 78

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.lsig.ch)
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

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

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!

BIO SUISSE

PREMIUM QUALITY
Bœuf de pâturage

Certificat suisse pour l'accaparement des terres

La Table ronde sur les biocarburants durables (RSB) a certifié l'entreprise genevoise Addax Bioenergy et lui a donné le premier «label de durabilité» en Afrique. Le projet ainsi primé se trouve en Sierra Leone, où Addax cultive sur 57'000 hectares des plantes énergétiques pour des agrocarburants. Avec toute une série d'autres organisations engagées dans la politique de développement et l'écologie, Pain pour le prochain est clairement d'avis que le projet d'Addax menace la sécurité alimentaire locale.



Est-il durable de produire en Afrique des agrocarburants destinés à l'exportation alors que les terres utilisées à cet effet font défaut à la population locale pour la production de denrées alimentaires?

«Oui», répond la RSB dont le siège est à Lausanne et

qui rassemble 48 multinationales – dont Shell, Petrobras, Airbus, Boeing et l'entreprise Addax Bioenergy qui vient de se voir certifiée – et plusieurs ONG.

«Non», répond le Réseau de la Sierra Leone pour le droit à l'alimentation (SiLNoRF), qui surveille les investissements et les activités du producteur de bioéthanol Addax Bioenergy en Sierra Leone depuis 2010. «Les habitants de la région perdent leurs droits fonciers ainsi que leur accès à l'eau», souligne Mohamed Conteh, le directeur de SiLNoRF. Un habitant du village de Masorie explique: «Nous avons signé les contrats avec Addax parce que l'entreprise nous a promis de nous libérer de la pauvreté. Or c'est exactement l'inverse qui s'est produit.»

Le projet en Sierra Leone illustre bien le problème de l'accaparement des terres, dans ce cas pour faire des agrocarburants. Parler de pérennité dans ce contexte relève tout simplement du cynisme et témoigne d'une méconnaissance impardonnable de la situation réelle des habitants de la région.

Il est en outre choquant que l'Office fédéral de l'énergie, l'Office fédéral de l'environnement et AlcoSuisse, un centre de profit de la Régie fédérale des alcools, figurent sur la liste des membres de la RSB. Des services de l'administration fédérale portent ainsi préjudice aux exigences habituellement élevées de la Suisse en matière de durabilité et légitiment l'accaparement des terres.

Miges Baumann

Miges Baumann, Responsable de politique de développement de pain pour le prochain

bioactualités



8



10



13



14

ICI ET MAINTENANT

4 Accaparement des terres

Les investisseurs internationaux achètent ou louent des millions d'hectares dans les pays du Sud. Très souvent au détriment des populations locales qui perdent leurs droits fonciers et leurs ressources vitales.

6 Écobricolage pour optimiser le séchage

Thomas Wieland et Thomas Utzinger ont construit un séchoir à fruits et à légumes d'un nouveau genre qui utilise l'énergie résiduelle d'une installation solaire.

PRODUCTION

8 Show bio à Swiss Expo

Quelques éleveuses et éleveurs bio ont présenté leurs vaches à Lausanne.

9 «Plantons de poireau bio du Maroc»

Le «SonntagsBlick» a critiqué le fait que des plantons Bourgeon de poireau précoce soient produits au Maroc. En oubliant soigneusement d'où vient la très grande majorité des plantons bio.

POLITIQUE

10 OGM: Seule une interdiction permettra d'éviter les contaminations

Le moratoire sur les OGM court jusqu'en 2017. Le Conseil fédéral semble vouloir préparer la suite. Un article de fond et une interview.

MARCHÉ ET CONSOMMATION

13 Produits importés labellisés Bourgeon

3^{ème} volet de la série sur les importations.

14 Concevoir des événements

2^{ème} volet de la série sur la gestion événementielle.

BIO SUISSE

17 Concours de durabilité

Qui sont les gagnants et ce qu'ils ont à dire.

RUBRIQUES

7 Conseils

16 Transformation et commerce

20 Agenda

20 Petites annonces

21 Impressum

22 Brèves

23 Le dernier mot

Photo de couverture: La firme suisse Addax Bioenergy défriche, aplanit et irrigue en Sierra Leone en Afrique. Pour faire des agrocarburants. Photo: SiLNoRF/Pain pour le prochain

À la recherche d'étendues

Notre planète est toujours plus peuplée, mais les sols qui produisent notre nourriture sont un bien limité. Pour s'assurer matières premières et rentabilité, de riches investisseurs achètent des terres dans le monde entier. Des organisations de la société civile critiquent l'accaparement des terres et exigent des directives claires.

Les augures se sont souvent modifiés au cours des 200 dernières années pour l'agriculture. La population de l'Europe a été régulièrement confrontée à des pénuries alimentaires jusqu'au cours du 19^{ème} siècle, et les famines récurrentes

touchaient même la Suisse. Les augmentations de production et les importations ont fortement amélioré la situation de la population suisse au cours de la deuxième moitié du siècle. L'augmentation de l'offre a cependant transformé le marché des

denrées alimentaires auparavant dominé par les offreurs en marché dirigé par les demandeurs. Un seul critère de différenciation subsista pour les producteurs sur ces marchés alimentaires globalisés, le prix: Celui qui pouvait fournir encore

«Le monde a besoin d'investisseurs comme nous»

Theo Häni fait du courtage de terres agricoles pour des investisseurs étrangers. Il cultive avec sa famille un domaine de 1000 hectares en Roumanie. Le bioactualités l'a interrogé sur le thème de l'accaparement des terres.

bioactualités: Vous faites en Roumanie du courtage de terres agricoles pour des investisseurs, qu'est-ce qui vous y a amené?

Theo Häni: Je ne me contente pas de faire du courtage de terres pour des investisseurs, nous cultivons ces surfaces en bio et nous nous faisons certifier pour Bio Suisse. Nous avons été motivés par la quantité de terres agricoles en jachère et abandonnées dans ce pays immense et fertile.

Quelles sont à votre avis les conséquences des investissements pour le pays et les gens?



Photos: zvg

«Le fait que des États s'attribuent de grandes quantités de terrains est une nouvelle forme de colonialisme», trouve l'investisseur Theo Häni, qui considère que les investisseurs privés ne posent pas de problèmes.

Les Roumains ne croyaient plus aux possibilités de réussir dans l'agriculture et s'en sont détournés. Beaucoup s'étonnent maintenant que des entrepreneurs suisses et allemands investissent ici avec enthousiasme beaucoup d'argent dans l'agriculture. Ça les intrigue et en amène beaucoup à reprendre confiance dans leur propre agriculture. D'ailleurs le monde a besoin d'investisseurs comme nous: Nous reconstruisons les infrastructures et rendons les produits de nouveau commercialisables.

Vous promettez un investissement durable, comment pouvez-vous garantir cela?

L'agriculture biologique est la voie la plus sûre pour que les agriculteurs roumains réalisent un revenu. Et nos employés sont maintenant eux aussi des fans du bio. Cette méthode fait des émules.

Les bénéficiaires repartent du pays sous forme d'intérêts du capital. Est-ce que cela n'est pas un problème?

Il est impossible d'obtenir des investissements si on ne peut pas en tirer un certain rendement. Bon, les revenus cash ne sont pas particulièrement hauts en agriculture, mais le fait de cultiver les terres et l'augmentation des subventions augmentent leur valeur. Donc celle de l'actif acheté. La plupart des entreprises réinvestissent leur cash-flow dans le pays, par exemple dans de nouvelles infrastructures. Tant que le potentiel d'augmentation de la valeur se

maintient, la quantité de bénéficiaires réinvestis sur place dépasse celle qui s'exporte sous forme d'intérêts.

Que pensez-vous du problème mondial de l'accaparement des terres dénoncé par de nombreuses organisations de la société civile?

Il n'y a en principe pas de problèmes tant que ce sont des investisseurs privés qui achètent des terres. Car ils ne peuvent en profiter que s'ils en font quelque chose de sensé. Par contre, le fait que des États s'attribuent de grandes quantités de terrains est une nouvelle forme de colonialisme.

Vous possédez vous-même en Roumanie un domaine que votre fils et votre fille cultivent en bio. Quelle est l'importance de l'Europe de l'Est pour l'approvisionnement de la Suisse?

Il est possible de concrétiser en Roumanie des choses qui ne seraient sinon possibles qu'en Argentine ou au Paraguay. En Suisse, il est impossible de devenir agriculteur sans hériter une ferme de ses parents – ou alors pour un prix cinquante fois supérieur... pour un domaine vingt fois plus petit. D'un côté la Suisse est assez riche pour pouvoir acheter ses denrées alimentaires où elle veut, donc l'Europe de l'Est n'est pas importante pour elle. Et de l'autre côté je pense que la Suisse ferait mieux d'acheter ce qu'elle importe plutôt en Europe de l'Est qu'en Amérique du Sud ou en Chine.

Interview: Stephan Jaun

moins cher s'adjugeait le marché. Les producteurs ont par conséquent dû trouver sans cesse de nouvelles possibilités de réduire leurs coûts. Les dépenses pour l'alimentation sont donc passées de 45 pour cent du budget des ménages en 1945 à quelque 7 petits pour cent qui restent aujourd'hui, la consommation de calories par habitant augmentant en même temps depuis 1961 de 25 pour cent dans le monde entier.

Augmentation de la consommation des ressources

Des esprits critiques – dont les pionniers bio – ont cependant réalisé assez tôt que la consommation de ressources qui en décollait ne pouvait pas continuer comme ça. Le Club de Rome a ainsi montré en 1972 que, parmi d'autres facteurs, la surexploitation du sol et l'augmentation de la population mondiale conduiraient à l'effondrement du système actuel vers la moitié du 21^{ème} siècle. Les pronostics de pénuries faits ensuite par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ont remis le sol cultivable au centre de l'intérêt des producteurs et investisseurs industriels. Dans l'Europe de l'Est maintenant accessible, en Afrique, en Asie et en Amérique du Sud, des gouvernements et des privés à la recherche de devises appâtent les acheteurs et locataires internationaux, et les prix très bas des terres promettent de très hautes rentabilités. Et depuis l'explosion des prix des denrées alimentaires en 2008, les pays du Golfe et la Chine investissent de plus en plus dans les terres agricoles.

Des millions d'hectares accaparés

Le problème porte un nom: *land grabbing* – l'accaparement des terres. Son ampleur est gigantesque. Selon les estimations de l'International Food Policy Research Institute (IFPRI), des investisseurs étrangers ont acheté entre 2006 et 2009 jusqu'à 20 millions d'hectares de terres dans les pays du Sud, la FAO parlant de jusqu'à 33 millions d'hectares et les organisations de la société civile les plus critiques évoquant des chiffres beaucoup plus élevés. À titre de comparaison: La surface agricole utile de la Suisse s'élève à environ un million d'hectares.

Les organisations de la société civile critiquent le fait que l'achat des terres se transforme en accaparement problématique notamment à cause des droits fonciers inexistantes ou insuffisamment respectés. Et que souvent le droit coutumier



Angelica, Brésil, avril 2012: La firme Adecoagro, qui est en mains étatsunienne et argentine, va prochainement planter ce champ avec de la canne à sucre. La firme Adecoagro est un des plus grands producteurs de denrées alimentaires et d'agroéthanol en Amérique du Sud.

se trouve en conflit avec la jurisprudence officielle, ou que la corruption permet d'exclure les populations locales des négociations sur la vente ou la location des terres qu'elles cultivent depuis des générations. S'ensuivent alors transplantations ou même expulsions de villages entiers. Les grands projets de ce genre provoquent aussi un renchérissement des denrées alimentaires qui aggrave le problème de la faim.

Onze principes pour des investissements responsables

Le rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation, Olivier de Schutter, cite dans un rapport adressé au Conseil des droits de l'homme en 2010 onze principes pour des investissements responsables dans les terres agricoles. Le commerce des terres doit par exemple être totalement transparent et s'effectuer en impliquant les populations locales. Les gouvernements devraient aussi se doter de cadres légaux qui reconnaissent et protègent les titres fonciers des communautés locales. Les investisseurs devraient en outre choisir des méthodes de production qui respectent l'environnement.

Les investissements dans le secteur agricole des pays en voie de développement ne sont pas forcément mauvais

– tant que la population rurale locale en profite aussi. L'accaparement des terres profite par contre en général essentiellement aux investisseurs. Pour enrayer l'accaparement des terres il faut des discussions publiques, des protestations contre les transactions mises au jour et une protection légale des populations concernées par des organisations de la société civile.

sj



Selon Olivier de Schutter, le rapporteur spécial de l'ONU pour le droit à l'alimentation, une législation équitable sur la propriété foncière est une condition importante pour imposer le droit à l'alimentation.

Sécher avec de la chaleur résiduelle

L'ingénieur en électricité et en protection de l'environnement Thomas Wieland utilise la chaleur résiduelle d'une installation solaire pour sécher des fruits et des légumes. Son collègue ingénieur mécanicien Thomas Utzinger a pour cela relié un séchoir courant au réservoir d'eau chaude d'une installation solaire après l'avoir muni d'un système de régulation de la température et de l'humidité de l'air.

L'appareillage est simple et on se demande pourquoi cela n'a pas déjà été fait depuis longtemps. Un bâti métallique supporte un four de la grandeur d'un lave-linge surdimensionné. Cet appareil de fabrication robuste comprend des grilles de séchage d'une surface totale de 10 m². Le radiateur d'un vieux moteur de voiture transmet l'énergie thermique excédentaire de l'installation solaire dans le four, un groupe de chauffage règle la température et un ventilateur à commande élec-

tion de l'environnement était dérangé depuis longtemps par le fait que, en été, une grande partie de l'énergie thermique des installations solaires n'est pas utilisée mais rendue à l'atmosphère pendant la nuit par les panneaux. Il a donc étudié la chose avec un ancien collègue de travail, l'ingénieur mécanicien Thomas Utzinger. Ils ont pu mettre leur séchoir en service après trois mois de conception et de construction. Wieland a depuis lors séché plusieurs centaines de kilos de fruits et de légumes avec la chaleur résiduelle de l'installation solaire.

Une consommation électrique ridiculement faible

On trouve bien sûr des séchoirs depuis longtemps sur le marché, et il y en a même qui fonctionnent exclusivement avec de la chaleur solaire. Le grand avantage de celui de Wieland est de puiser la chaleur dans un réservoir d'eau chaude et donc d'avoir de l'énergie solaire vingt-quatre heures sur vingt-quatre. Deux capteurs permettent de régler finement la température et l'humidité de l'air et donc de sécher les produits à 40 °C exactement pour ménager leur saveur. Mais tandis que les séchoirs électriques courants produisent leur air chaud avec de l'électricité ou déshumidifient l'air avec un compresseur, Thomas Wieland tire profit de l'énergie résiduelle de l'installation solaire.

Cet ingénieur engagé a calculé que pour la même quantité de marchandise les séchoirs ménagers consomment environ 72 kWh (kilowattheures), un séchoir à compresseur environ 56 kWh et son système 1,2 kWh seulement. «La différence est énorme parce que nous avons l'énergie thermique du soleil et que nous consommons de l'électricité seulement pour le ventilateur et la pompe», explique Wieland. Il ne cache pas que cette technique a aussi des inconvénients. «Elle dépend du soleil et il faut chauffer au bois si on a quelques jours de mauvais temps.» Son collègue Thomas Utzinger tra-

vaille à rendre le prototype commercialisable. Utzinger compte sur un prix de 10'000 francs pour le séchoir et son installation. Wieland dit à ce sujet: «Mais pour ce prix on a une installation avec laquelle on peut fabriquer des produits secs presque gratuitement pendant des décennies.»

La force musculaire est aussi une ressource

Penser et agir à long terme se trouvent aussi à la base de son engagement. Thomas Wieland, qui a travaillé pour la société Jenni Energietechnik AG à Oberburg BE et qui s'occupe aujourd'hui de régler correctement les implants auditifs des patients de l'Hôpital de l'île à Berne, a aussi vécu deux ans dans une yourte montée à la lisière d'une forêt. C'est par l'exemple qu'il prêche le développement durable. Il cultive sur dix ares des haricots, du maïs, des fruits et des légumes pour son autoapprovisionnement, et il récolte les fruits d'arbres délaissés dans la région.

Et s'il ne mange pas les produits quand ils sont frais mais les sèche dans son séchoir et les vend, il les moule à la force du jarret avec un vieux moulin couplé à un vélo. «Il me faut cinq minutes pour cinq kilos de polenta», Explique-t-il en riant. Thomas Wieland est d'avis que ce potentiel n'est de loin pas épuisé: «Nous misons actuellement beaucoup trop peu sur notre force physique de travail et sur les autres énergies renouvelables. Les récentes avancées techniques comme le roulement à billes, les commandes électroniques ou les matériaux de construction plus légers nous ouvriraient pourtant de nouvelles possibilités si on était plus imaginatifs et moins paresseux.»

Pas étonnant donc que cet ingénieur ingénieux pense déjà à de nouvelles idées, par exemple à un centre de fitness où la force musculaire des gymnastes se serait pas freinée électriquement mais utilisée pour la transformation mécanique de denrées alimentaires. Stephan Jaun

Photo: Stephan Jaun



Il croit que la technique actuelle ne peut nous aider à faire progresser le développement durable que si elle est reliée à des principes éthiques: Thomas Wieland devant le séchoir qu'il a inventé.

tronique module l'humidité de l'air en insufflant de l'air frais. «Cela me permet de sécher 30 kilos de pommes ou 40 kilos de haricots par charge», explique joyeusement l'inventeur.

Ne plus laisser s'échapper de la chaleur inutilisée

Le séchoir se trouve dans une ferme de Thörishaus BE où Wieland est locataire. Cet ingénieur en électricité et en protec-

Contacts

- Thomas Utzinger, tél. 078 859 35 55, courriel thomas.utzinger@dorfberg.ch, www.utztec.ch
- Thomas Wieland, tél. 031 882 03 40, courriel wieland_tom@hotmail.com, www.gmuessesel.ch



Conseils individuels: S'inscrire maintenant pour la biodiversité

Considérez-vous les nouvelles mesures d'encouragement de la biodiversité comme un défi pour votre ferme Bourgeon? Alors vous devriez vous inscrire pour un conseil individuel dans le cadre du projet de vulgarisation «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie».

La nouvelle directive sur la biodiversité permet à tous les producteurs Bourgeon d'encourager encore plus la biodiversité puisqu'ils doivent réaliser au plus tard à partir du 1^{er} janvier 2015 au moins 12 mesures du catalogue à choix.

Question: Faut-il s'inscrire pour avoir un conseil individuel?

» Réponse: L'offre s'adresse tout d'abord aux producteurs Bourgeon qui ont des problèmes dans le domaine de la biodiversité ou à qui la structure de leur domaine pose un défi particulier sur ce point. Le projet propose au total 150 expertises individuelles réparties sur trois ans.

Qu'est-ce que le conseil apportera?

» Le soutien d'un conseiller ou d'une conseillère vous permettra de vous préparer pour l'application de la nouvelle directive de Bio Suisse sur la biodiversité.

Comment puis-je évaluer si je dois améliorer des choses?

» Vous commencez par évaluer vous-même en gros la situation de la biodiversité sur votre domaine. Puis vous remplissez la check-list du catalogue de mesures de biodiversité. On en trouve un exemplaire au milieu de ce bioactualités. D'autres informations sur la question se trouvent sur le site inter-

net www.bio-suisse.ch → Producteurs → Développement durable → Biodiversité. Les fermes qui ne remplissent pas encore douze mesures et qui pensent avoir des problèmes pour le faire d'ici 2015 peuvent s'annoncer pour cette offre de conseil.

Qui seront les conseillers?

» Les expertises seront effectuées selon la méthode «de paysan à paysan». Les conseillers seront des paysans bio spécialement formés et suivis pour ce projet par le FiBL.

Quels préparatifs dois-je faire?

» Vous devez fournir les données importantes sur votre entreprise et sur les surfaces de compensation écologique lors de votre inscription. Le conseiller vous demandera ensuite des documents supplémentaires si nécessaire.

Comment se passera cette expertise?

» Elle comprend une visite du domaine et une discussion lors de laquelle on évalue et on reporte sur un plan les surfaces de compensation écologique existantes et les nouvelles qui pourraient être mises en place. Le catalogue de mesures d'encouragement de la biodiversité édicté par Bio Suisse sert de ligne directrice pour l'élaboration d'un concept individuel de biodiversité. Pour sa réalisation,

le conseiller reste votre interlocuteur pendant la durée du projet.

Que coûtera ce conseil?

» Une participation aux frais de 150 francs sera facturée par Bio Suisse pour l'ensemble de l'expertise individuelle décrite ici.

Comment puis-je m'inscrire?

» Il est dès maintenant possible de s'inscrire sur www.bio-suisse.ch. Ne seront acceptés que les producteurs qui ont des difficultés. S'il y a plus que 150 annonces, il leur sera donné suite dans l'ordre d'inscription. Et ceux qui n'ont pas d'accès à Internet peuvent s'inscrire auprès de Bio Suisse par téléphone au 061 204 66 66. Prière d'avoir à disposition les données sur la ferme et ses compensations écologiques. Ainsi que le nombre de mesures déjà réalisées.

Y a-t-il d'autres offres?

» Tous les producteurs Bourgeon peuvent s'adresser aux seize domaines modèles et en profiter pour avoir des échanges entre collègues. Ces domaines modèles organisent aussi régulièrement des visites de groupe. De plus amples informations seront données dans le prochain bioactualités et sur www.bio-suisse.ch.

Thomas Pliska, Bio Suisse

Petit mais beau, le show bio!

Quelques éleveurs bio engagés viennent toujours présenter leurs vaches à la Swiss Expo de Lausanne. Bonne santé, longévité et robustesse doivent être les caractéristiques principales des vaches bio.

Huit fermes bio ont présenté en janvier à Swiss Expo neuf vaches magnifiques, dont sept ont aussi participé au Concours. Ces fermes ont en grande partie atteint le but de produire beaucoup de bon lait bio avec des vaches en bonne santé, qui vivent longtemps et ont besoin de peu de concentrés. Elles ont présenté des Tachetées rouges suisses, des Montbéliardes et des Simmentales qui sont bien adaptées aux fermes bio en général et de montagne en particulier parce qu'elles sont robustes, pas sélectionnées uniquement pour le lait et peuvent ingérer la quantité de fourrages grossiers qui correspond à leurs performances.

Les familles de vaches qui ont fait leurs preuves depuis de nombreuses années dans les fermes bio sont la meilleure base pour une sélection adéquate. Par exemple les jeunes vaches SF Aloma et Aelpli de l'ancienne lignée A de la famille Sumi de Feutersoey BE et la jeune vache

SF Zoe de la lignée particulièrement longévive de Christian Kropf d'Eriz BE, qui travaille depuis des années seulement avec la monte naturelle.

Michel Chaubert de Puidoux VD a de nouveau présenté une grande vache robuste, Salopette, issue de sa quarantaine d'années de sélection sur la Montbéliarde. Ses vaches ne reçoivent que très peu de concentrés mais du foin et du regain de la meilleure qualité. David Himmelsbach, de Mollie-Margot VD, donne lui aussi très peu de concentrés et a présenté sa vache SF de cinq ans Grimsel issue de monte naturelle et d'une lignée de vaches longévives. La plus vieille vache de l'arène

était présentée par Richard Golay, des Charbonnières VD: Alizée, une vache SF de sept ans, en pleine santé et dont les hautes lactations ne faiblissent pas. Michel Progin, de Bulle FR, a présenté Bretagne, une Montbéliarde bien musclée qui produit aussi beaucoup de lait tout en restant en bonne santé. La famille Siegenthaler de Schangnau BE a présenté une jeune vache SF nommée Sarina et la famille Thüler de Cremin VD une jeune Simmental de poids... Plume.

Toutes les vaches bio présentées se distinguent par une très bonne santé mammaire et une haute persistance (> 85 %), deux caractéristiques importantes pour la longévité des vaches. Toutes les vaches qui reçoivent peu de concentrés ont besoin d'une bonne persistance pour donner continuellement des quantités moyennes au lieu de donner au début des quantités de lait pour lesquelles elles ne pourraient pas absorber assez de fourrages grossiers.

Anet Spengler Nef, FiBL

i La prochaine Swiss Expo se déroulera du 16 au 10 janvier 2014. Les éleveurs qui veulent présenter leurs meilleures vaches bio sont priés de s'annoncer à Anet Spengler, FiBL, tél. 062 865 72 90, courriel anet.spengler@fibl.org.



Richard Golay présente Alizée, une SF qui a 35 % de sang de Montbéliarde. Le croisement avec la Montbéliarde apporte de la robustesse et de la flexibilité dans son troupeau qui vit en zone de montagne 1 à la Vallée de Joux.



La fille de Jean Thüler de Cremin présente la jeune Simmental Plume. Tout le troupeau Simmental de la famille Thüler est sélectionné sur les hautes performances de vie, dont la moyenne se situe autour de 45'000 kg.



David Himmelsbach présente avec ses enfants Grimsel, une vache SF dont la mère a produit 61'700 kg de lait en 12 lactations et qui donne en continu des quantités de lait honorables sans concentrés. Elle est en zone préalpine des collines.

Photos: Rudolf Haudenschield

Les vaches bio présentées à Swiss Expo

Nom	Race	Éleveur	Date de naissance	Vêlage	Mère	Père	Lait/an	Pers. Ø	CS Ø*	VEG
Aloma	SF	W. Sumi, Feutersoey	08.09.08	05.10.12	SIMON Albina	BRADSON	1 L 6682	89	30	108
Aelpli	SF	W. Sumi, Feutersoey	01.01.09	11.11.12	PICKEL Alma	BJOERN	1 L 6633	88	22	118
Zoe	SF	C. Kropf, Eriz	14.10.09	07.11.12	JUVELIN Zirpe	NERO	1 L 4964**		14	
Sarina	SF	C. Siegenthaler, Schangnau	26.03.09	02.01.13	STADLER Sambí	VITELLE	1 L 5336	86	59	108
Grimsel	SF	D.Himmelsbach, Mollie-Margot	20.05.07	12.08.12	BURGOS Günsel	DOLKRIT	Ø 3 L 5483	100	95	91
Bretagne	MO	M. Progin, Bulle	16.11.07	20.08.12			Ø 2 L 8413	93	39	109
Salopette	MO	M. Chaubert, Puidoux	06.10.08	08.10.11	GRAFITI Graminee	SANTON	1 L 6245	98	70	
Alizée	SF/ MO	R. Golay, Les Charbonnières	24.06.05	27.03.12	SMIRNOV Valseuse	CUPIDON	Ø 4 L 8035	86	47	111
Plume	Si	J. Thüler, Cremin	18.12.09	20.12.12	PILATUS Marquise	CELIO	1L 4225**		28	

* Ø lactation actuelle; ** lactation estimée sur 305 jours

La moitié des plantons de légumes bio viennent de Suisse

La plupart des plantons maraîchers utilisés dans la production conventionnelle viennent de l'étranger. Le marché est dominé par les producteurs ultraspecialisés de Hollande et d'Allemagne. Bio Suisse renverse la vapeur avec sa politique d'importation. Et ça marche: Plus de la moitié des plants bio sont produits en Suisse, et le reste vient à 97 pour cent du Sud de l'Allemagne.

Plantons de poireau bio du Maroc», titrait à la une le «SonntagsBlick» au début mars. Effectivement, les premiers plantons de poireau destinés aux plantations suisses en plein champ sont produits au Maroc par une entreprise reconnue par Bio Suisse, emballés racines nues dans des caisses et chargés pour le voyage vers la Suisse. Transgression de l'idéal bio ou décision écologiquement et agronomiquement raisonnable?

«Si on regarde le bilan climatique, les plantons marocains sont malgré le long transport probablement plus écologiques que ceux qui sont produits en serre chauffée en Suisse», explique Martin Koller, un des spécialistes des légumes du FiBL. Ces plants offrent de nets avantages du point de vue de la qualité car ils ont poussé en plein air dans des conditions favorables et sont donc plus vigoureux que les plantons de serre produits en Suisse. Les poireaux ont donc moins vite tendance à fleurir. Certains médias ont cependant trouvé que les plantons «africains» qui seront plus tard vendus comme poireaux biologiques suisses sont une ombre au tableau de Bio Suisse.

Quatre grands producteurs de plants bio en Suisse

Selon les estimations des représentants de la branche, plus de 50 % des plants maraîchers Bourgeon germent et grandissent en Suisse. Il y a quatre grands producteurs suisses de plantons Bourgeon: Bioplants SA à Lonay VD, Etter Gemüse und Jungpflanzen à Ried près de Chiètres FR, Max Schwarz à Villigen AG et Beat Jud à Tägerwil TG. Et de nombreux maraîchers de Bio Suisse produisent eux-mêmes leurs plants ou les commandent à un collègue bio des environs. Pour le légume conventionnel par contre, il est évident que seule une fraction des plants vient du pays.

Le reste vient essentiellement du sud de l'Allemagne

Plus de la moitié des plantons bio sont donc produits en Suisse. Selon les statistiques d'importation de Bio Suisse, le reste des plants de légumes provient à 97 % (par rapport au nombre de pièces) du Baden-Württemberg, et plus précisément de la société Bärthele sur l'île Reichenau dans le lac de Constance et de la société Natterer à Vaihingen an der Enz dans les environs de Stuttgart. Ces plantons sont donc transportés sur des distances qu'on trouve aussi en Suisse.

Plantes chaudes de Hollande et d'Allemagne

Les plantes chaudes comme la tomate, le concombre ou le poivron sont un cas spécial: La plupart des plants viennent de Hollande (environ 2 % des importations de plantons), et l'Allemagne en fournit aussi un peu (font partie des 97 % mentionnés plus haut). La production de ces plants présuppose de gros investissement et une grande maîtrise technique. Toutes les tomates pour les cultures en grand sont greffées, c.-à-d. que les plantes sont

agrafées dans un local climatisé sur une nouvelle racine plus résistante aux maladies.

Les autres plantons maraîchers Bourgeon importés viennent essentiellement d'Italie (un petit pour cent). Et on trouve enfin les fameux plantons marocains de poireau précoce, qui se chiffrent en pour mille.

En ce qui concerne la transplantation des plantons Bourgeon, le déroulement normal des cultures garantit que plus de 80 % de la croissance de toutes les sortes de légumes s'effectue en Suisse.

Seulement des plantons conformes au Bourgeon

Tous les plants de légumes et de plantes aromatiques doivent provenir de cultures conformes au Bourgeon, ce qui signifie que les entreprises qui les produisent doivent respecter le Cahier des charges de Bio Suisse, qui est plus sévère que les directives de l'UE. Les entreprises étrangères sont contrôlées par une instance officiellement accréditée puis vérifiées par Bio Suisse, qui en recontrôle sur place un certain nombre.

Stephan Jaun



Photo: Anja Vreweiger

Plus de la moitié des plantons maraîchers bio sont produits par des entreprises suisses ou chez les producteurs eux-mêmes.

Coexistence? Le droit de contamination n'existe pas

Le moratoire suisse sur les OGM est prolongé jusqu'en 2017: La culture commerciale de plantes transgéniques reste interdite. Le Conseil fédéral et les autorités fédérales veulent apparemment poser des jalons – pour les cultures GM après 2017. Le gouvernement présente en effet un projet pour une nouvelle loi sur l'ingénierie génétique flanquée d'une ordonnance sur la coexistence.

La culture des plantes transgéniques (c.-à-d. génétiquement modifiées, GM) est interdite en Suisse jusqu'en 2017 par le moratoire sur les OGM. Le Parlement vient de le confirmer encore une fois le 22 mars. La coexistence des cultures GM et des cultures normales est donc totalement hors de question.

Il semble cependant que les bases légales permettant de cultiver des plantes génétiquement modifiées en Suisse doivent être rédigées avant l'expiration du moratoire: Le Conseil fédéral a envoyé en consultation un projet de révision de la Loi sur le génie génétique (LGG) flanqué d'une ordonnance sur la coexistence plus d'autres réglementations. Cela est paraît-il nécessaire parce que les bases légale actuelles sont insuffisantes pour assurer la coexistence de différents types de productions. Le but est donc de faire passer une ordonnance sur la coexistence pour permettre d'autoriser plus tard l'utilisation agricole de variétés de plantes génétiquement modifiées. On peut néanmoins se demander si le projet actuel d'ordonnance sur la coexistence peut remporter une large adhésion.

Le Conseil fédéral seul sur la voie des OGM?

Il est par contre sûr que, après l'expiration du moratoire sur les OGM, il sera possible

de demander à l'Office fédéral de l'agriculture de pouvoir cultiver des plantes transgéniques. La révision de la Loi sur génie génétique et la nouvelle ordonnance sur la coexistence sont donc bel et bien là pour préparer l'agriculture à la période d'après 2017.

Cela est surprenant, car la décision prise par le Parlement dans le cadre des discussions sur la politique agricole 14-17 de prolonger le moratoire de quatre nouvelles années est toute récente. D'autant plus que, huit ans après la victoire de l'Initiative stop OGM, le soutien politique en faveur d'une agriculture et d'une production agroalimentaire sans OGM est toujours aussi fort. Cela est confirmé notamment par les quatre initiatives cantonales déposées entre 2008 et 2009 par les cantons de Genève, Berne, Jura et Neuchâtel.

Les autorités fédérales ont cependant été visiblement surprises par la décision du Parlement de prolonger le moratoire sur les OGM. Elles voulaient apparemment appliquer rapidement les recommandations du Programme national de recherche PNR 59 intitulé «Utilité et risques de la dissémination des plantes génétiquement modifiées», qui semblent donner les ailes qu'ils volaient aux partisans des manipulations génétiques.

Cette précipitation doit-elle donc nous faire oublier que, si on regarde de plus près les résultats des recherches du PNR 59, cet optimisme forcené pour l'ingénierie génétique est tout de même étonnant? Les résultats du PNR 59 montrent que:

- Les toxines Bt se fixent sur des particules dans le sol mais conservent leur toxicité;
- Les variétés de blé GM disséminées ont montré une mauvaise résistance et des rendements insuffisants par rapport aux variétés issues de sélection conventionnelle;
- Les variétés de blé GM ont souffert d'une attaque étonnamment forte d'ergot du seigle;

- Les plantes transgéniques actuellement sur le marché ne résolvent aucun des problèmes de l'agriculture suisse et n'apportent aucun avantage écologique ou économique.

Il est par ailleurs préoccupant que la direction du PNR 59 essaie maintenant, en présentant des résultats peu nuancés, de pratiquer une politique qui finira inévitablement par toucher directement de nombreux paysans et paysannes.

Une coexistence imprévoyante

On trouve au centre des discussions les distances dites tampons, de sécurité ou d'isolement qui doivent séparer les surfaces couvertes de cultures GM et les champs exempts de cultures transgéniques. Ces distances d'isolement montrent bien l'importance que les autorités accordent à la protection de la production non transgénique. On remarquera ici aussi un résultat du PNR 59: «L'hétérogénéité des conditions cadres légales pour la coexistence reflète les positions fortement divergentes des différents États au sujet de l'utilité du génie génétique non humain.»* (Kohler et al. 2012, S. 309). Si les avantages supposés des plantes GM pour l'agriculture se trouvent au premier plan en politique, cette dernière aura tendance à simplifier la réglementation de la coexistence. – Et inversement: Plus les avantages supposés seront faibles, plus l'ordonnance sur la coexistence sera stricte. Cela explique aussi pourquoi l'Espagne n'a toujours pas promulgué d'ordonnance sur la coexistence malgré les cultures GM qu'on y trouve. Au Danemark et en Hollande, on essaie de créer un équilibre entre les différents intérêts en édictant des ordonnances précises sur la coexistence. Et l'Autriche, l'Allemagne, la France, le Luxembourg, la Hongrie et la Grèce voient plus de problèmes que d'avantages dans les cultures de plantes GM. C'est pourquoi ces cultures sont interdites dans ces pays malgré l'existence de règles de coexistence précises.

* Traduction bioactualités.

Bio Suisse veut faire interdire les OGM

L'interdiction de cette production est le but principal de Bio Suisse pour que la Suisse reste exempte d'OGM. C'est la voie la moins chère, la plus simple et la plus sûre. L'interdiction de cette production est en outre centrale pour la stratégie-qualité de l'agriculture nouvellement ancrée dans la loi. Conjointement avec Bio Suisse, les autres organisations agricoles, le secteur agroalimentaire et les consommateurs suisses rejettent unanimement les denrées alimentaires transgéniques.

Bio Suisse participera à la consultation en cours et s'exprimera clair et net pour le maintien de l'interdiction des OGM.

Martin Bossard, Bio Suisse

Des études suisses montrent elles aussi que la culture de variétés GM dotées d'une résistance à un herbicide ou à un insecte ne comporte aucun avantage ni pour les paysans ni pour l'environnement (Speiser et al. 2012). Donc il semble aller de soi que la conséquence politique soit une réglementation sévère de la coexistence? Le Conseil fédéral prône le contraire.

Pour déterminer les distances d'isolement, il renvoie à une analyse publiée par Riesgo et al. en 2010. Or cela vaut la peine d'examiner de plus près les hypothèses qui sous-tendent ce travail: Les valeurs mentionnées dans la consultation reposent sur une tolérance au champ de 0,9 % de croisements, c.-à-d. de contaminations par des transgénés. Les produits récoltés sont considérés comme transgéniques si cette valeur est dépassée de 0,05 %.

L'analyse réalisée par Riesgo et al. montre à l'exemple du maïs que si on tolère une contamination au champ de 0,3 %, il y a une probabilité de 10 % que cette valeur de 0,9 % ne soit plus respectée même à une distance de plus de 90 mètres. Garantir aux agriculteurs une grande sécurité sonne autrement.

Dans les essais au champ qui forment la base de ces dépouillements, on travaille en règle générale avec des semences pures, c.-à-d. totalement exemptes d'OGM. Or cela n'est pas le cas dans le monde réel. L'ordonnance sur la coexistence fixe aussi une valeur – de 0,5 % – pour la contamination des semences. Cela aussi est étonnant puisqu'une étude de l'EPFZ montre que les valeurs limites pour les contaminations transgéniques des semences doivent être fixées à 0,2 ou 0,3 % pour que les limites tolérées pour les contaminations des semences ne soient pas dépassées – or cela ne tient compte que des contaminations des semences, pas encore des croisements transgéniques supplémentaires d'un champ à l'autre! (Dietiker et al. 2011)

Si on compare les distances d'isolement suisses avec celles de l'Europe, il apparaît que 100 mètres de tampon, ce n'est pas un summum du genre. L'Allemagne exige 150 mètres pour les cultures conventionnelles et 300 mètres pour les cultures biologiques.

Protéger les cultures non transgéniques

D'un point de vue tout à fait fondamental, il semble donc parfaitement normal d'oublier encore et encore qu'il n'existe aucun «droit de contamination»... alors que toutes les mesures doivent être prises pour empêcher les contaminations. Et



Photo: www.transgen.de

Essai au champ pour étudier le vol du pollen et les pollinisations croisées. Parcelle de maïs conventionnel avec au centre une parcelle de maïs Bt entourée d'une bande d'orge.

cette exigence figure aussi dans le PNR 59. On y trouve en effet que «Ces mesures ne doivent par ailleurs pas être conçues de manière à ce que les méthodes de production sans OGM soient à moyen ou long terme mélangées durablement avec des OGM.»* Vu la petitesse des structures agricoles suisses, éviter la contamination des cultures biologiques et conventionnelles avec des transgénés serait – à supposer que cela soit possible – extrêmement difficile. Même si les agriculteurs suisses doivent avoir des rotations culturales et qu'il n'y a donc par exemple pas du maïs partout. Un moratoire restera néanmoins toujours plus simple, plus fiable et moins cher qu'une coexistence.

Il est par ailleurs incontesté que la coexistence ne concerne pas seulement l'agriculture mais l'ensemble de la filière qui va des semences jusqu'au produit fini dans les magasins. Pour tenir compte des doutes exprimés par les cantons, les autorités fédérales ont créé la possibilité de créer des *régions sans OGM*. La décision de créer de telles régions sans OGM appartient donc aux cantons. Mais que se passe-t-il si une telle région sans OGM est entourée de cultures GM? Ces régions doivent-elles être entourées de zones tampons? Le projet en consultation ne répond pas à cette question.

La question de l'éventuelle répercussion des cultures GM sur les coûts de production intéresse aussi l'ensemble de la filière agroalimentaire, qui se demande s'ils vont diminuer, rester au même niveau ou augmenter. Pour l'agriculture conventionnelle, cela a été calculé dans le cadre du PNR 59. Des coûts sont engendrés par la nécessité de conclure des accords avec les exploitations voisines et par l'utilisation des machines (nettoyage des semoirs, moissonneuses, remorques)... et

les semences GM sont aussi plus chères. Le PNR 59 ne dit par contre absolument rien des coûts supplémentaires pour les cultures non transgéniques.

Les réflexions juridiques et économiques ne concernent donc que deux des champs thématiques importants – bien que l'ingénierie génétique soit clairement à l'opposé de la politique agricole suisse, qui met fortement l'accent sur une agriculture multifonctionnelle capable de préserver la biodiversité. Le projet présenté pour l'ordonnance sur la coexistence délègue la biodiversité aux réserves naturelles. Toutes les mesures prises sur la surface agricole utile pour conserver la diversité des habitats et des espèces sont ignorées. Et de quel droit les insectes des surfaces écologiques comme les jachères fleuries, les jachères tournantes ou les céréales Extensio n'auraient pas le droit d'être protégés contre les immissions de pollens probablement toxiques?

Bernadette Oehen, FiBL

Bibliographie

- Dietiker D.; Oehen B.; Ochsenbein Ch.; Westgate M.E. u.a. (2011): Field simulation of transgenic seed admixture dispersion in maize with a blue kernel color mark. *Crop Science* 51
- Kohler S.; Bleuer D.; Errass Ch.; Schweizer R.J. u.a. (2012): Koexistenz der Produktion mit und ohne gentechnisch veränderte Organismen in der Landwirtschaft. *Rechtsvergleich sowie Grundlagen und Vorschläge für die künftige Regulierung in der Schweiz*. Dike Verlag AG, Zürich; ISBN 978-3-03751-468-9
- Riesgo L.; Areal F. J.; Sanvido O.; Rodriguez-Cerezo E. (2010): Distances needed to limit cross-fertilization between GM and conventional maize in Europe. *Nat. Biotechnol.*, 28
- Speiser B.; Stolze, M.; Oehen, B.; Gessler C. u.a. (2013): Sustainability assessment of GM crops in a Swiss agricultural context. *Agron. Sus. Dev.* 32

OGM en Espagne: Un boom qui fâche

En Europe, c'est l'Espagne qui caracole en tête des surfaces de cultures génétiquement modifiées (GM) avec 116'000 hectares de maïs transgénique. Le bioactualités a discuté avec Rosa Binimelis, une experte des conséquences des cultures GM et de la coexistence entre cultures GM et normales.

bioactualités: Depuis quand y a-t-il des cultures GM en Espagne?

Rosa Binimelis: Depuis 1998.

De quelles cultures GM s'agit-il?

Actuellement, la seule culture GM pratiquée est le maïs Bt «Mon 810». La variété de pomme de terre «Amflora» serait aussi autorisée mais elle n'est pas cultivée commercialement. On peut donc dire que, à part les essais au champ de différentes cultures et variétés, l'Espagne cultive seulement du maïs Mon 810.

Quelle est la surface des cultures de Mon 810?

Il y en avait l'année passée plus de 116'000 hectares, situés surtout dans le nord de l'Espagne, dans les régions de Catalogne et d'Aragón. Ça représente sur l'ensemble

«La production non-GM est presque totalement impossible dans certaines régions.»

de l'Espagne environ 30 % de la surface de maïs – mais respectivement 55 % et 75 % dans les régions en question. Les données varient cependant fortement selon les sources.

Y a-t-il des régions sans OGM en Espagne?

Oui, les Îles Canaries et Baléares ainsi que les régions du nord: le Pays Basque, les Asturies, la Galice et de nombreuses communes individuelles.

Ces zones sont-elles légalement définies et protégées comme étant sans OGM?

Non, il s'agit plutôt d'une volonté politique des gouvernements ou parlements régionaux. Ces régions du pays cultivent de toute façon peu de maïs.

Quels sont les avantages pour les agriculteurs, pourquoi cultivent-ils des variétés GM?

On prétend que la culture et sa gestion s'en trouvent simplifiées. Il n'y aurait plus besoin de pesticides contre la pyrale et la noctuelle du maïs. Les plantes ne versent pas et sont faciles à récolter. Les semen-



Économiste de l'environnement, Rosa Binimelis a étudié en détail en Espagne les conséquences de la culture du maïs GM ainsi que la question de la coexistence. Elle travaille maintenant en Norvège au centre de biosécurité GenØk à Tromsø (www.genok.com).

ciers promettent aussi des rendements plus élevés grâce à leurs variétés GM, mais ce point est très controversé. Il n'est jusqu'ici pas démontré que cela permette ou non d'augmenter les rendements.

Qu'est-ce qui est entrepris pour protéger les cultures bio et autres non-GM?

Il faut savoir que l'Espagne n'a pas de réglementation sur la coexistence. Il n'y a donc que les recommandations des semenciers, donc de Monsanto, Syngenta, Pioneer etc. Ces firmes recommandent soit de respecter une distance de sécurité de 20 mètres soit de planter entre les cultures 12 lignes de maïs conventionnel non-GM. 20 mètres, ce n'est pas beaucoup, mais les entreprises agricoles espagnoles sont en général assez petites et il est donc parfois déjà difficile de respecter ces 20 petits mètres.

Les OGM présents dans les denrées alimentaires doivent-ils être déclarés?

Oui, il y a une loi de l'UE qui prescrit une déclaration dès qu'un produit contient plus de 0,9 % d'OGM. Mais presque toute la récolte de maïs passe dans la production animale, et le maïs GM utilisé dans l'affouragement n'a pas besoin d'être déclaré sur les produits laitiers ou la viande.

Qui paie pour les contrôles et la certification?

C'est les paysans qui veulent vendre leur

récolte comme non-GM qui doivent payer la certification – pas les agriculteurs OGM ni les firmes semencières.

Existe-t-il un registre des surfaces des cultures GM?

Il n'y a pas de registres officiels bien que leur publication soit obligatoire selon les prescriptions de l'UE. Les paysans ne peuvent donc pas savoir ce que leurs voisins produisent.

Y a-t-il déjà eu des contaminations de cultures non-GM?

Oui, bien sûr! La production non transgénique est devenue presque totalement impossible dans les régions où il y a beaucoup d'OGM. Certains activistes sèment encore du maïs non-GM pour montrer qu'ils existent encore. Économiquement parlant, ils devraient abandonner. Ces régions doivent importer de France ou d'Italie le maïs non transgénique nécessaire à l'alimentation humaine et animale.

Et qu'en est-il du miel?

Il est devenu pratiquement impossible d'exporter du miel espagnol. Personne ne semble en vouloir – même pas s'il vient

«Les apiculteurs repartent aussi bredouilles que les agriculteurs bio»

de régions où il n'y a pas de cultures GM. Les apiculteurs repartent aussi bredouilles que les agriculteurs bio: pas de dédommagements sans réglementation de la coexistence.

Est-il encore facile de trouver des semences non transgéniques?

Dans le secteur conventionnel oui, bien que le nombre de variétés diminue. Les paysans bio qui ne trouvent pas de semences bio achètent des semences conventionnelles non-GM. Ou continuent avec leurs anciennes variétés locales. À cause du risque de contamination transgénique, il est plus sûr de racheter des semences chaque année, mais c'est bien sûr un danger pour la biodiversité.

Interview: Markus Bär

On n'importe que ce qui ne pousse pas ou pas assez en Suisse

Pour les produits importés, Bio Suisse lie l'octroi du label Bourgeon à des conditions économique-politiques et écologiques strictes. Mais pourquoi donc donner le Bourgeon à des produits qui viennent de l'étranger? En principe, on n'importe que ce que les paysans suisses ne produisent pas ou pas en assez grande quantité.

Les produits importés avec le Bourgeon doivent provenir en priorité des pays proches. Les produits frais labellisés Bourgeon ne doivent pas venir d'outre-mer – sauf bien sûr ceux qu'on ne peut pas cultiver en Europe pour des raisons climatiques. Et les transports aériens sont depuis toujours totalement interdits pour le Bourgeon parce qu'ils polluent énormément l'environnement.

Importations de produits saisonniers

L'approvisionnement régulier du marché est une des raisons qui justifient les importations car elles permettent de compenser les fluctuations saisonnières. Quand certains produits bio manquent à l'étalage, les consommateurs les remplacent par des produits conventionnels.

Les consommateurs actuels veulent pouvoir acheter tout le temps leurs produits préférés; beaucoup ne savent pas ou ne s'intéressent pas à d'où vient quoi et si c'est de saison ou non.

Bio Suisse veut que les consommateurs achètent des produits bio, donc elle autorise les importations de légumes et de fruits étrangers avec le Bourgeon avant qu'ils soient de saison en Suisse.

Concurrence pour les produits du pays

Lorsque des légumes frais du sud de l'Europe sont importés en hiver bien qu'il y ait des légumes de garde suisses, cela provoque une certaine concurrence indirecte.

Les produits qu'on ne peut pas cultiver en Suisse comme le café ou les bananes



Photo: Flavia Müller

On n'importe jamais de légumes frais quand ils sont de saison en Suisse.

représentent dans ce sens cependant aussi une concurrence indirecte puisque si on mange une banane on ne mange pas de pomme du pays et que si on boit du café on ne boit pas de tisanes suisses.

Protection des produits suisses de saison

La situation est donc enchevêtrée. On doit considérer les importations de manière différenciée: On ne peut pas importer des oignons Bourgeon lorsqu'il y a suffisamment d'oignons Bourgeon du pays, mais seulement quand il n'y a plus d'oignons Bourgeon suisses.

Les entreprises qui veulent importer des produits Bourgeon doivent en outre demander à Bio Suisse une autorisation individuelle d'importation. Il n'y a pas de risque de concurrence vu que Bio Suisse n'octroie pas d'autorisation d'importation tant que tous les oignons Bourgeon suisses ne sont pas vendus. Au contraire: Cela

permet à Bio Suisse de protéger les produits du pays.

Des importations pour assurer l'approvisionnement du pays

Cela devient plus compliqué avec les produits Bourgeon qui ne sont pas importés en fonction des saisons mais parce que la Suisse en produit trop peu, comme p. ex. les céréales.

Bio Suisse détermine avec les partenaires commerciaux quelle quantité de céréales il faut importer pour assurer l'approvisionnement de la Suisse. Les boulangers argumentent en outre qu'il faut mélanger le blé suisse avec du blé étranger parce que les qualités panifiables sont différentes et que cela permet d'avoir toute l'année de la farine de qualité optimale et d'éviter les fluctuations de qualité. Il n'y a pas non plus de concurrence dans ce cas pour la production suisse puisque les quantités importées dépendent toujours des quantités de céréales Bourgeon suisses disponibles et ne font que les compléter.

Petra Schwinghammer

Précision pour le bioactualités 2/13, page 13

Bio Suisse a au total contrôlé plus que 16 entreprises et formé plus que 6 organismes de contrôle puisqu'elle a reconstruit en 2012, en collaboration avec 12 organismes de contrôle, au total 32 entreprises agricoles en Espagne, en Roumanie, en

Moldavie, en Équateur et au Pérou et 6 en Italie.

Bio Suisse a en plus formé l'année passée au total 15 organismes de contrôle – particulièrement en Italie – par rapport au Cahier des charges du Bourgeon. psh/as

Le bioactualités consacre une série d'articles aux questions critiques sur le thème des importations. La rédaction accueille volontiers vos suggestions. Contact: voir l'impressum à la page 21.

Voici comment planifier un événement réussi

Un événement, ça ne se fait pas tout seul et ça n'est pas si simple que ça à organiser. Il faut toujours une bonne planification pour que les organisateurs puissent atteindre les buts fixés à l'avance. Surtout pour les gros projets, il est recommandé de consigner la marche à suivre dans un concept.

Ceux qui veulent réussir un événement ne doivent pas seulement le réaliser le mieux possible le jour J. Il est tout aussi important de mener les bonnes réflexions et de lancer les étapes nécessaires des semaines voire des mois à l'avance. En effet, les possibilités d'interventions sont souvent très limitées pendant l'événement lui-même.

À cause de leur complexité, la préparation et la réalisation des événements sont souvent planifiées comme pour un projet. La gestion événementielle est en effet un peu comme une gestion de projet pour un événement. On y distingue en général les phases suivantes:

- Planification
- Préparation
- Réalisation
- Évaluation

Les buts doivent être clairs

La phase de planification comprend la définition des objectifs et des stratégies correspondantes. Flavio Sartori, profes-

seur de gestion d'événements à la Haute école HAFL et directeur de foire pour Bernexpo, recommande même aux organisateurs de petits événements de suivre des objectifs: «Il est dans tous les cas important de savoir qui on veut toucher et ce qu'on veut atteindre avec un événement: vendre beaucoup, faire de la publicité, présenter un nouveau produit, gagner de nouveaux clients?», car les objectifs influencent de manière décisive le type et le contenu d'un événement.

Pour un événement à la ferme dont le but est de fidéliser les clients, une visite du domaine, des panneaux d'information et des dégustations sont des contenus possibles. Un événement du style olympiade paysanne pour entreprises vise par contre surtout des intérêts de vente et misera sur des jeux et de la restauration faciles à commercialiser et rentables pour les paysans. Les deux événements se déroulent à la ferme mais ont des buts différents et donc des stratégies différentes.

Fixer des objectifs ne permet pas seulement de faciliter la réalisation des contenus d'un événement, mais aussi une évaluation de la réussite. Si on ne sait pas clairement quels objectifs une manifestation doit permettre d'atteindre, on ne peut pas non plus juger après-coup si elle a été un succès ou non.

Des objectifs qualitatifs comme la satisfaction ou l'humeur des visiteurs sont toujours difficilement mesurables. Il est donc recommandé de définir aussi des objectifs quantitatifs simples comme le nombre de visiteurs, le chiffre d'affaires ou les coûts comme p. ex. «Notre fête à la ferme attirera plus de 200 visiteurs par

L'essentiel en bref

- Planifier les événements comme des projets en plusieurs phases.
- Fixer les objectifs et la stratégie («la voie qui mène au but»).
- Élaborer un concept pour faciliter la phase de préparation.
- Recourir si nécessaire à des outils de planification (cf. encadré).

Outils de planification

Un document très complet sur l'organisation des événements se trouve sur le site de l'USP. Chaque type de projet est décrit en détail. Et toutes les coordonnées pour en savoir plus se trouvent à la page 5. Titre: «Ville et campagne se rencontrent – Les chances des RP à la ferme» Pour télécharger le PDF: www.agriculture.ch → Projets → Expositions → Chances des RP à la ferme.

jour» ou «Le budget de 10'000 francs ne doit pas être dépassé».

Les questions suivantes sont déterminantes pour la définition des objectifs:

- À qui s'adresse la manifestation, qui est le groupe-cible?
- Quels sont les intérêts du groupe-cible?
- Quel message ou information l'événement doit-il transmettre?
- Qu'est-ce qui distingue notre événement des autres (analogues)?



Les derniers visiteurs du Marché de Pierre-à-Bot sous la neige.



Un très bel assortiment de spécialités biologiques régionales.

Un bon concept facilite la préparation

Le mieux est de consigner les objectifs d'un événement et la stratégie correspondante («la voie qui mène au but») dans un concept qui doit être terminé au plus tard à la fin de la phase de planification pour qu'on puisse l'utiliser pendant la phase de préparation. Un concept suit normalement la structure générale suivante:

- Titre ou thème: De quelle sorte d'événement s'agit-il?
- Intention: Quels sont la vision, la cible, le but et le message?
- Brève description du contenu: Qu'est-ce qui se passe pendant l'événement?

■ Données sur le programme, le déroulement et le groupe-cible: Comment cela est-il réalisé?

■ Lieu, horaire et durée: Où, quand et pendant combien de temps?

■ Importance: Grandeur, budget, nombre de visiteurs?

Les petits événements peuvent bien sûr être réalisés sans concept écrit. Il suffit souvent que le responsable principal sache ce qu'il veut atteindre et comment. Flavio Sartori recommande cependant pour les événements annuels importants de rédiger un concept contenant un ou des objectifs à long terme: «Quel groupe de visiteurs voulons-nous toucher plus

Une série d'articles sur la gestion événementielle

Le bioactualités consacre au thème de la gestion événementielle une série de cinq articles qui traitent chaque fois un aspect et présentent un marché régional soutenu par Bio Suisse. Le but de cette série d'articles est de transmettre les informations les plus importantes ainsi que des trucs pratiques pour la gestion événementielle (cf. bioactualités 2/2013, page 14: «Plus qu'organiser des manifestations».)

fortement la prochaine fois? Quelles sont les tendances que nous voulons saisir? »

Reto Bergmann/mp

Marché de Pierre-à-Bot – Fondue et évaluation

Le Marché de Pierre-à-Bot se déroule toujours à fin novembre en dessus de Neuchâtel. L'association Bio Neuchâtel organise depuis 2005 près d'une vieille ferme un joli petit marché d'une trentaine d'exposants. Stands de marché, artisans, possibilités de se restaurer et animations pour les enfants comme faire de la poterie, des bricolages et des bougies attirent chaque année entre 3000 et 4000 visiteurs à ce marché d'avant Noël. Discussion avec Pascal Olivier, secrétaire de Bio Neuchâtel et organisateur du Marché de Pierre-à-Bot.

bioactualités: Qu'est-ce qui rend le Marché de Pierre-à-Bot unique en son genre?

Pascal Olivier: Sa situation vers la vieille ferme, de bons artisans et l'ambiance calme le distinguent des marchés de Noël classiques. Une autre particularité est la distribution des paniers de produits du Lopin Bleu. Toutes les personnes qui ont commandé au Lopin Bleu une corbeille de produits régionaux peuvent venir la chercher ici au marché. Et les différentes activités pour les enfants sont aussi toujours très appréciées.

Quel groupe-cible voulez-vous toucher avec le Marché de Pierre-à-Bot?

Notre marché s'adresse à des personnes et à des familles ayant une sensibilité pour la souveraineté alimentaire, l'agriculture

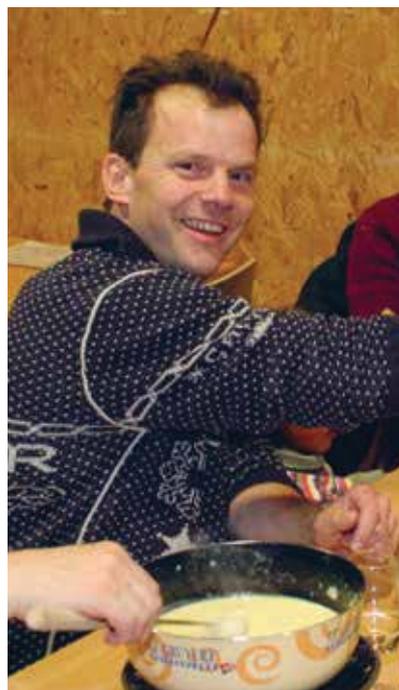


Photo: Josy Taramarcz

Pascal Olivier.

contractuelle de proximité et l'agriculture biologique.

Et quels avantages les agriculteurs bio retirent-ils de cet événement?

Tout d'abord un avantage direct en vendant des produits bio sur place. Et un avantage indirect parce que nous nous engageons politiquement pour les paysans bio et leur offrons ici une plateforme. Nous entreprenons bien sûr encore d'autres actions

comme p. ex. l'«Opération Cornichon» (cf. bioactualités 2/2010, page 14) ou un film sur YouTube.

Comment organisez-vous la planification et la réalisation du marché?

Nous manquons de ressources pour le planifier et le réaliser comme un projet. En tant que secrétaire de Bio Neuchâtel, je fais presque toute la planification avec le président. C'est déjà la huitième fois que nous organisons ce marché, et les gens commencent à savoir ce qu'ils doivent faire...

Et comment évaluez-vous si le marché a été une réussite ou non?

Nous faisons toujours une évaluation lors de la soirée fondue organisée pour tous les participants. Leurs réactions nous renseignent sur ce qui était bien et sur ce qui peut être amélioré.

Quels trucs auriez-vous pour les organisateurs d'autres marchés, pour les marchés hebdomadaires ou les magasins à la ferme?

Les gens, les machines et tout le matériel doivent toujours être indemnisés correctement. C'est seulement comme ça qu'on pourra compter dessus les années suivantes. Les aides sont plus motivés et reviendront peut-être même avec leurs amis s'ils reçoivent une petite contrepartie pour leur engagement. Interview: Reto Bergmann

Morga AG, 9642 Ebnat-Kappel

Le directeur Ruedi Lieberherr dirige la société Morga AG depuis 1996 en troisième génération. L'entreprise a commencé en 1930 avec des produits complets pour les magasins diététiques. Morga a obtenu en 2011 le Bourgeon Gourmet pour ses pâtes complètes à l'épeautre et au soja.

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

Mon grand-père a créé Morga en 1930 avec un assortiment de thés, d'épices et de produits au soja bio. Il s'agissait déjà de produits diététiques complets. Mon grand-père avait travaillé vingt ans en Inde et voulait entre autre faire connaître le soja en Suisse. Vu qu'il y avait déjà des végétaliens, il a remplacé les œufs par du soja pour que les pâtes complètes soient vraiment de bonne qualité.

2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Nous avons environ 55 produits bio, le reste est conventionnel. Les produits conventionnels sont basés sur des recettes dont certaines datent de 40 ans et contiennent des ingrédients que nous ne trouvons pas en qualité ou quantité suffisante en bio. Nous avons aussi des produits Demeter puisque nous sommes propriétaires de la marque «Holle».

3 Quels produits transformez-vous?

Notre assortiment comprend environ 1500 produits différents. Nous arrivons à un aussi large assortiment de pâtes, de soupes, de sirops, de thés, d'huiles etc. parce nous sommes importateurs, transformateurs et distributeurs. Il est important pour nous que la qualité joue.

4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

La tendance va vers les produits suisses, mais plus on va de l'avant plus il est difficile de trouver en Suisse d'assez grandes quantités de plantes pour les tisanes. Je pense que ça vient du gros obstacle de la certification que les petits producteurs ne peuvent quasiment pas se payer alors qu'elle est importante pour nous puisque nous devons déclarer les flux des marchandises.

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

La transformation de nos produits est

plutôt une question de matières premières que de recettes. Nous devons prouver que les matières premières viennent bien de l'agriculture biologique. Certaines anciennes recettes contenant des ingrédients conventionnels ne peuvent cependant pas être reprises telles quelles pour en sortir un produit bio.

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

Je trouve qu'il y a un grand problème avec la levure. La question est de savoir comment positionner les produits contenant des extraits de levure? L'ordonnance bio de l'UE interdit maintenant les extraits de levures conventionnelles, mais les produits de remplacement ont un autre goût et sont plus chers. Ces questions nous préoccupent beaucoup actuellement.

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

Certains produits fabriqués en petites quantités ne suffisent parfois pas jusqu'à la récolte suivante. Ou encore, comme je l'ai déjà mentionné, les tisanes suisses. Nous travaillons avec des contrats de prise en charge, et nous ne pouvons pas fabriquer assez de produits si les producteurs ne peuvent pas nous fournir la quantité convenue.

8 Connaissez-vous votre clientèle?

Il y a une grande diversité de comportements de consommation, allergiques compris, par exemple les gens qui souffrent de coeliakie ou d'intolérance au gluten. Ils sont proportionnellement peu nombreux mais ont besoin d'une nourriture totalement spécifique. C'est un grand défi pour les magasins de santé.

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

La collaboration avec Bio Suisse marche en principe bien. Je pense qu'elle devrait faire plus de travail d'information sur la nutrition dans les écoles – qu'est-ce qui est bio et qu'est-ce qui est de saison.



Ruedi Lieberherr est le troisième du nom à diriger l'entreprise familiale Morga AG.

Interview: Irène Böhm

Les gagnants du concours de durabilité sont ...

Les producteurs et les transformateurs de produits Bourgeon peuvent évaluer eux-mêmes la durabilité de leur entreprise au moyen d'un module en ligne. Une fois rempli ce catalogue de mesures de durabilité, l'entreprise peut automatiquement participer à un concours dont les gagnants sont maintenant connus.

Voici à peu près un semestre que les producteurs et les preneurs de licences Bourgeon ont la possibilité d'évaluer les prestations de durabilité de leur ferme ou de leur entreprise au moyen d'un module en ligne, un catalogue de mesures de durabilité qui a été élaboré par Bio Suisse dans le but d'encourager la poursuite du développement durable de ses entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales. Concrètement, ce catalogue doit donner aux producteurs et aux preneurs de licences la possibilité d'identifier leurs éventuels points faibles et potentiels d'amélioration ainsi que d'avoir une vue d'ensemble sur les principales activités de Bio Suisse dans le domaine de la durabilité.

Sur les 217 producteurs et 36 preneurs de licences qui avaient rempli le catalogue d'autoévaluation jusqu'à la fin du mois de février, 130 producteurs et 12 preneurs de licences ont participé au concours qui mettait en jeu respectivement trois contrôles agricoles bio et trois conseils de durabilité d'une valeur de 1000 francs chacun.

La suite de cet article présente les heureux gagnants et ce qu'ils ont à dire au sujet de la durabilité et du catalogue de mesures de durabilité.

■ Vous n'avez pas encore rempli cette autoévaluation en ligne et vous désirez prendre votre entreprise sous la loupe? Alors nous vous invitons cordialement à accéder au catalogue de mesures de durabilité et à le remplir sur www.bio-suisse.ch → «Producteurs» ou «Transformateurs & Commerçants» → «Développement durable».

Nathalie Stampfli, Bio Suisse

Les gagnants dans le secteur de l'agriculture

■ **Nom du gagnant:** Samuel et Erika Siegenthaler, Friedberg, Hörhausen TG (photo 1).

Le catalogue a apporté les avantages suivants à l'entreprise:

Une vue d'ensemble des différents domaines de la durabilité.

Voici le domaine de la durabilité qui intéresse le plus notre entreprise:

Le domaine économique. Comment la population continuera-t-elle de soutenir l'agriculture? L'agriculture reste-t-elle possible dans les petites entreprises familiales si nous ne pouvons pas vivre du revenu de nos produits?

Voici le domaine de la durabilité où notre entreprise aimerait s'améliorer:

L'économie.

■ **Nom du gagnant:** Wieland et Lilian Bärlocher-Hermann, Freidorf TG

Le catalogue a apporté les avantages suivants à l'entreprise:

La durabilité a de nombreux visages, et cela nous en a donné une vue d'ensemble.

Voici le domaine de la durabilité qui intéresse le plus notre entreprise:

Les secteurs les plus importants sont les hommes, la nature et les ressources.

Voici le domaine de la durabilité où notre entreprise aimerait s'améliorer:

L'action durable est le fruit d'une approche globale. Louverture de notre horizon au-delà des frontières de nos champs d'activités et sur les générations passées et futures aiguise notre sens de la durabilité. Les dogmes et les fixations qui encombrant nos têtes doivent en être extirpés et laisser la place à la conviction née de l'expérience. L'imitation pure doit être remise en question et céder le pas à la réflexion et à l'action nées de l'inspiration. La lecture



Photo 1

de la Bible en tant trésor culturel le plus précieux est pour nous une importante contribution à l'inspiration et nous sert en plus de référence dans le domaine de la durabilité.

■ **Nom du gagnant:** Christian et Monika Müller-Roth, Bächli SG (photo 3)

Le catalogue a apporté les avantages suivants à l'entreprise:

Ce catalogue nous a essentiellement montré à quoi en est notre ferme sur le plan de la durabilité. On voit quels points sont déjà atteints et où on peut s'améliorer.

Voici le domaine de la durabilité qui intéresse le plus notre entreprise:

Tous les domaines de la durabilité nous intéressent car ils comportent tous des potentiels d'amélioration. Le fait de travailler chaque jour avec la nature et les animaux suscite un intérêt prioritaire pour la durabilité écologique. On ne devrait cependant pas trop négliger la durabilité sociale et économique, car elle est incontournable pour la réussite d'une entreprise.

Voici le domaine de la durabilité où notre entreprise aimerait s'améliorer:

Très clairement dans le domaine du sol, qui fait partie de la durabilité écologique, car le sol est notre capital et nous devons le transmettre aux générations futures. Je me préoccupe donc actuellement beaucoup de travail du sol superficiel sans labour. Je crois qu'il y a encore beaucoup à faire sur

ce plan. Il y a aussi la durabilité sociale. On court en effet dans tous nos travaux le risque de négliger la qualité de vie, les relations humaines et la famille. Il y a là encore énormément de choses à améliorer dans notre double entreprise (auberge de campagne et agriculture).

Les gagnants dans le secteur de la transformation

■ **Nom du gagnant:** Chocolats Halba, Wallisellen ZH

Le catalogue a apporté les avantages suivants à l'entreprise:

Ce catalogue de durabilité a confirmé les potentiels d'amélioration que nous avons identifiés dans le cadre de l'élaboration de notre stratégie 2013-2015 dans le domaine du développement durable. En tant qu'entreprise industrielle qui transforme des matières premières agricoles, il est primordial de connaître les défis de leur production pour pouvoir réagir le plus tôt possible et acheter les matières premières critiques sur le plan de la durabilité comme le cacao, l'huile de palme, les noix de soja en respectant des normes internationales valables. La reconversion de ces matières premières qui a été lancée par notre département du développement durable est évidemment un processus qui s'étend sur plusieurs années et qui touche l'ensemble de l'entreprise – des achats au développement de l'analyse sensorielle en passant par la production, la technologie et l'assurance-qualité. Pour finalement

permettre à nos vendeurs de persuader nos clients des plus-values des produits certifiés.

Voici le domaine de la durabilité qui intéresse le plus notre entreprise:

L'acquisition directe et équitable du cacao se trouve au centre de notre engagement pour la durabilité. La pauvreté des cultivateurs de cacao et la diminution des surfaces de cette culture provoquée par le changement climatique font prévoir des difficultés d'approvisionnement. Nous ne pouvons cependant pas produire du chocolat suisse de haute qualité si on ne peut pas acheter du cacao de haute qualité. En plus de n'acheter que des fèves de cacao certifiées Fairtrade, nous avons lancé des projets de reforestation avec nos coopératives de producteurs de cacao. Cela nous permet de rendre la production de cacao attractive pour les générations futures et donc d'assurer à long terme l'accès à du cacao de haute qualité.

Voici le domaine de la durabilité où notre entreprise aimerait s'améliorer:

Nous avons pour objectif de lancer des projets de reforestation avec toutes les coopératives de producteurs auxquelles nous achetons du cacao. Il s'agit de créer des systèmes d'agroforesterie où le cacao est cultivé en même temps que des essences de bois précieux. Nous avons déjà planté 100'000 arbres de bois précieux. Nous nous sommes donné pour but de planter 500'000 arbres de bois précieux d'ici 2015. L'agroforesterie cacaotière offre de nom-



Photo 3

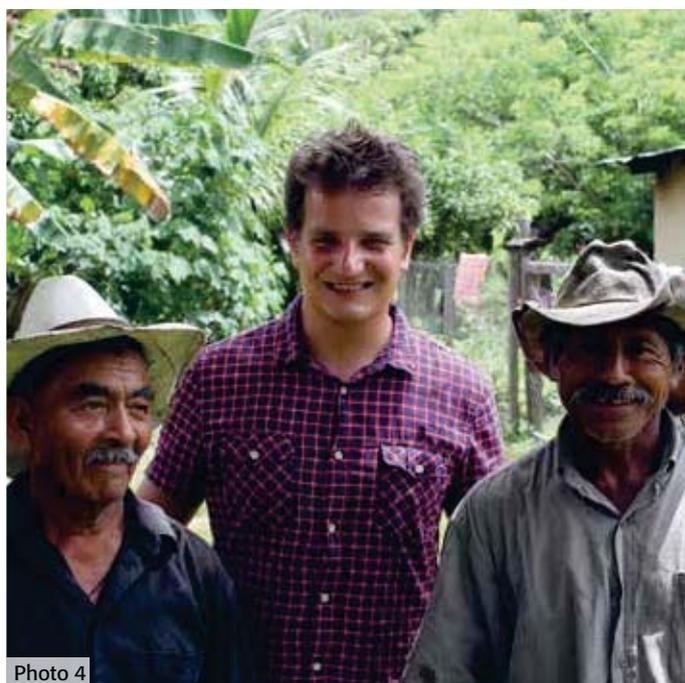


Photo 4

breux avantages: Les arbres stockent du CO₂, et l'amélioration de la qualité du sol et des régimes hydriques provoque après trois ans déjà un doublement des quantités de cacao récoltées – sans compter la diversification et la multiplication à long terme des revenus des paysans grâce à la vente des bois précieux comme l'acajou.

■ **Nom du gagnant:** BierVision
Monstein AG, Davos Monstein GR
(photo 5)

Le catalogue a apporté les avantages suivants à l'entreprise:

On peut remettre en question tranquillement ses processus du point de vue de la durabilité. Certaines questions du catalogue nous rendent aussi conscients des domaines qui pourraient encore receler des potentiels de durabilité.

Voici le domaine de la durabilité qui intéresse le plus notre entreprise:

Acquisition, énergie et logistique. Nous pensons que ce sont les plus gros potentiels d'amélioration pour notre entreprise.

Voici le domaine de la durabilité où notre entreprise aimerait s'améliorer:

Dans le domaine de l'énergie, nous pourrions concrétiser cette année des améliorations en faisant dans le domaine de l'efficacité des investissements qui permettront aussi à moyen terme des baisses de coûts de production. Et nous voulons poursuivre notre développement de la

logistique même si nous l'avons déjà fortement améliorée.

■ **Nom du gagnant:** Linea Bio Verde,
Cadenazzo (photo 6)

Le catalogue a apporté les avantages suivants à l'entreprise:

Notre entreprise travaille depuis plus de vingt ans exclusivement avec des produits de l'agriculture biologique, donc la durabilité est un élément important et même central de notre travail et de notre philosophie d'entreprise. De nombreux obstacles encomrent cependant la voie qui mène à la durabilité totale vu que nous ne vivons pas dans une société durable. Cette voie exige donc des efforts incessants, et pas seulement dans l'entreprise mais aussi dans les relations avec les clients et les fournisseurs.

Le catalogue de mesures de durabilité de Bio Suisse est un instrument utile – pas seulement parce qu'il nous procure une image objective de notre travail, mais aussi parce qu'il structure la notion de durabilité en de nombreux petits principes et objectifs qui peuvent être mis en œuvre progressivement en fonction des moyens à disposition.

Voici le domaine de la durabilité qui intéresse le plus notre entreprise:

L'amélioration de la durabilité de tous les aspects qui concernant l'achat des produits biologiques en dehors de la Suisse est actuellement très importante pour nous. Il est par exemple particulièrement

important pour nous d'entretenir des relations partenariales à long terme avec nos fournisseurs, et nous trouvons qu'il est important de connaître personnellement les productrices et les producteurs. Seules les relations de ce genre peuvent nous permettre d'être sûrs que les produits que nous achetons reposent sur une méthode de travail qui vise comme nous l'amélioration de l'environnement et de la société.

Voici le domaine de la durabilité où notre entreprise aimerait s'améliorer:

Le plus grand défi sur le plan de la durabilité concerne certainement la consommation d'énergie et d'autres ressources. Nous sommes nous aussi encore beaucoup trop dépendants des énergies fossiles. Nous suivons donc une stratégie qui doit nous aider tout d'abord à diminuer cette dépendance et ensuite à utiliser tous les progrès dans le domaine des énergies renouvelables pour remplacer progressivement les énergies non renouvelables. Le chemin est évidemment encore long, mais l'objectif d'une durabilité globale peut être atteint si on fait preuve de bonne volonté et de bon sens.



Photo 5



Photo 6

GRANDES CULTURES

2^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio

Date
Mercredi 12 juin 2013
Lieu
Agrilogie, Grange-Verney, 1510 Moudon (VD)

Contenu
Un rendez-vous absolument incontournable, une date à réserver absolument: Grande manifestation durant laquelle les participants peuvent visiter des essais bio, suivre des démonstrations de machines, s'informer sur le marché des grandes cultures bio et rencontrer de nombreux interlocuteurs de toute la filière. Nouveau thème: les herbages.

Organisation
Organisation conjointe par Agroscope, Agrilogie, Agridea, Bio Suisse, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Progana, Prométerre et Sativa.

Responsable
Lisa Pagani, Progana, Conseillère en agriculture biologique, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

HORTICULTURE

Les préparations biodynamiques au jardin

Date et horaire
Mardi 23 avril, 08.45
Lieu
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu/Programme
Les préparations biodynamiques du compost et bouse de corne, silice de corne, compost de bouse Maria Thun, bouse de corne.

Conférenciers
Pierre-Alain Indermühle, formateur.
Organisation
Ecojardinage

Coûts
CHF 80.–
Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Permaculture
Date et horaire
Samedi 27 et dimanche 28 avril, 08.45
Lieu
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu/Programme
Jour 1: Les bases de la permaculture; principes et éthiques de la permaculture; observation et lecture du paysage. Processus de design.

Jour 2: La Permaculture dans son jardin: Plantes à multiples fonctions; polycultures; l'utilisation d'animaux et de ressources renouvelables; plantes vivaces; mycorhizes.

Conférenciers
Plusieurs intervenants.
Organisation
Ecojardinage

Coûts
CHF 160.–
Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Les préparations naturelles: les plantes qui soignent les plantes

Date et horaire
Samedi 4 mai
Durée: 1 jour, début du cours 08.45
Lieu
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex VD

Contenu/Programme
Les préparations naturelles: badigeon, eau d'enduit, pralinage / pulvérisation (technique, matériel, efficacité + bain de semence pratique)

Conférenciers
Pierre-Alain Indermühle, François Bonnet

Organisation
Ecojardinage
Coûts
CHF 80.–
Renseignements et inscriptions
www.ecojardinage.ch

Cours d'initiation jardinage bio

Date, horaire et lieux
Samedi 11 et dimanche 12 mai
Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex, VD
Durée: 2 jours, début des cours 08.45

Jeu 16, 23 et 30 mai
Jeu 6 juin
Bernex, Chemin de l'Espagne 15, 1233 Bernex GE
4 X 3 heures / le soir sur 4 jours

Contenu/Programme
Cours d'initiation au jardinage bio et biodynamique
Ces deux jours vous permettront de vous immerger dans le jardinage écologique en abordant des thèmes aussi variés que:

- Les différentes techniques de culture existantes
- Les rythmes lunaires et planétaires
- L'eau
- L'organisation du potager
- Les associations de cultures
- Le compost ainsi que ses préparations biodynamiques.

Une base incontournable pour qui veut débiter un jardin dans le respect de la nature, pour qui jardine déjà mais veut aller plus loin dans l'équilibre de l'écosystème ou pour les curieux qui se demandent ce qui se cache derrière les différents types de culture «bio».

Conférenciers
Pierre-Alain Indermühle
Organisation
Ecojardinage
Coûts
CHF 190.–
Renseignements & inscriptions
www.ecojardinage.ch

Permaculture
Dates et horaires
Mercredi 22 et jeudi 23 juin
Durée: 2 jours, début des cours 08.45

Lieu
Chemin des Serres 2, 1443 Essert-sous-Champvent VD
Contenu/Programme
Permaculture:
Jour 1: Les bases de la Permaculture Définition de la Permaculture; principes et éthiques de la permaculture; observation et lecture du paysage. Processus de design et les motifs dans la nature
Le processus de design; analyses des ressources et besoins et

■ PETITES ANNONCES

Cherche

Petite ferme bio avec agrotourisme dans le Jura français cherche **successeur motivé**. Transformation des céréales en pain. Production de fruits et de petits fruits. www.lesplaines.eu, tél. 0033 381 86 31 65

Cherchons de suite un-e **agriculteur-trice bio** pour notre petites ferme de 15 ha à Kölliken avec vaches mères, porcs, maraîchage et vente directe. Aptitude générale pour les animaux, les plantes, la technique, le travail et la réflexion souhaitée. Logement en transformation. Nous réjouissons de toute candidature, tél. 062 723 77 21, courriel gamvo@bluewin.ch

Nous avons besoin de renfort! Ferme Demeter diversifiée dans le Weinland zurichois avec vaches laitières, maraîchage, grandes cultures, fruits, vigne et ventre directe au marché hebdomadaire de Schaffhouse cherche **agriculteur-trice ou horticulteur-trice indépendant-e** dès 70 %, év. couple jusqu'à 120 %. Volontiers dès juillet ou selon accord. Walti Schneller et

Bernadette Graf, Ruppenhof, 8465 Rudolfingen, tél. 052 319 20 91, courriel bernadette.graf@bluewin.ch

Ferme biodynamique diversifiée de l'Oberland zurichois cherche **collaborateur-trice et stagiaire** pour maraîchage, vaches, agriculture contractuelle marché etc., 2 personnes, év. couple. Nourriture, logement et salaire, tél. 043 277 01 39

Cherche **veaux sevrés** d'env. 4 à 6 mois pour contrats d'élevage, Suisse du Nord-ouest, tél. 079 598 71 31

Cherchons encore quelques **jeunes vaches** pour alpage (bio depuis 1979), tél. 032 935 12 91

Offre

À vendre **ferme bio** de petits fruits bien établie dans le sud du Tessin, tél. 078 790 05 51, courriel hekrawe@gmx.ch

À vendre 23 **arceaux pour logettes** adossées à la paroi, 110.– Fr./pce. **Stabulation air libre** B+M avec toit et arceaux des boxes, 16 places, 500.– Fr./place. **Silo en plastique** Huber de 80 m³, 4 portes extérieures, tube de remplissage. **Tapis roulant** Blaser 12 m, 500.– Fr. **Charrue bisoc**, 500.– Fr. A.+ S. Jegge, Kaisten, tél. 079 258 85 84

À louer de suite: **appartement 4 ½ pces** dans ferme bio de l'Oberland zurichois, chauffage à bois, jardin et év. collaboration dans la ferme, té. 043 277 01 39

À vendre **balles de silo** 2^{ème}/3^{ème}/4^{ème} coupe 2013 de qualité Demeter. Région Suisse orientale, tel. 078 663 15 08

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



VISITE DE CULTURES 2013

ProConseil

Sujet	Agriculteur accueillant et lieu de la visite	Date	Heure
Visite d'exploitation: Sous-couverts, semis avec déchaumage, colza en non-labour et avec labour, réflexions sur la biologie du sol et le compostage	Stéphane Deytard 1433 Suchy	06.05.2013	09.30
Visite d'exploitation: Permaculture, un monde à découvrir	Regula et Thomas Kalt-Zumsteg 1124 Gollion	27.05.2013	09.30
Visite de cultures: Cultures associées, maïs et tournesol	Alexandre Bovet 1416 Pailly	03.06.2013	09.30
2 ^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio	École d'agriculture de Grange-Verney 1510 Moudon	12.06.2013	Toute la journée

Pour toute question ou suggestion:

Lisa Pagani, conseillère bio, tél. 021 905 95 50, courriel l.pagani@prometerre.ch

* La date exacte sera communiquée par rappel sms

observation du site; s'inspirer de la nature et des motifs naturels; principes écologiques; systèmes de zones & secteurs.

Jour 2: La permaculture dans son jardin Plantes à multiples fonctions; polycultures; l'utilisation d'animaux et de ressources renouvelables; vivaces; mycorhizes. Vue d'ensemble d'autres thématiques de la permaculture L'eau dans un système de permaculture (keylines, swales, étangs; épuration naturelle des eaux usées; aquaculture); forêts nourricières; les arbres et leurs microclimats; la résilience and le mouvement de la transition.

Conférenciers

Plusieurs intervenants.

Organisation

Ecojardinage

Coûts

CHF 160.-

Renseignements & inscriptions

www.ecojardinage.ch

Cours certifié de Permaculture.

Dates et horaires

Vendredi 19 au dimanche 28 juillet
Durée: 10 jours, début des cours 08.45

Lieu

Route de la Pâtisserie 4,
1880 Bex VD

Contenu/Programme

Permaculture:

Le but du CCP sera de vous donner les bases nécessaires à l'analyse, la compréhension et à la mise en place d'un design d'un écolieu. Durant ce stage, il vous sera proposé des cours théoriques, des ateliers pratiques ainsi que des mises en application concrètes du design en permaculture.

Plusieurs formateurs professionnels expérimentés interviendront durant les 10 jours.

Le reste de l'équipe pédagogique qui sera sans doute composée de quatre autres professionnels avec expérience pratique vous sera dévoilé les prochaines semaines.

Conférenciers

Pierre-Alain Indermühle

Organisation

Ecojardinage

Coûts

Les prix varient en fonction de l'hébergement:

1. 510.- cours seulement
2. 560.- cours + camping
3. 660.- cours + dortoir

Renseignements & inscriptions

www.ecojardinage.ch

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

25 avril, jeux et dégustations à Genève

Venez tenter votre chance au Casino du Lac de Genève, y découvrir les différents jeux et déguster les vins du Domaine La Capitaine le jeudi 25 avril 2013 de 16h00 à 21h00 (Route de Pré-Bois 20, 1215 Genève).

27 avril, cours de danse et dégustation à Lausanne

Le domaine La Capitaine et l'école de danse Valentin Meier à Lausanne vous invitent pour un moment décontracté et convivial. Vous pourrez y découvrir et tenter différentes danses accompagnées d'une dégustation de nos vins.

Portes ouvertes

Lieu

Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD

Dates

18 et 19 mai, 09.00 – 17.00 (journées vaudoises), 7 septembre, 2, 3 et 30 novembre

Programme

Portes ouvertes au domaine – dégustation + petit encas à midi (sur inscription)

Renseignements et inscriptions

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Bio Marché

Dates

Du vendredi 21 au dimanche 23 juin
Ve. 14.00–21.00
Sa. 10.00–21.00
Di. 10.00–18.00

Lieu

4800 Zofingen, Vieille ville

Quoi

«Le plus grand festival bio au cœur de la Suisse».

Pour en savoir plus

www.biomarche.ch

Journée portes ouvertes 2013

Quand

Dimanche 25 août 2013

Où

Institut de recherche de l'agriculture

biologique (FiBL), Ackerstrasse 21, 5070 Frick AG

Quoi

Cette journée portes ouvertes est une occasion à ne pas manquer pour visiter le FiBL. Cela vous permettra de discuter avec les collaboratrices et collaborateurs engagés dans la recherche ou la vulgarisation. Vous pourrez découvrir une foule de projets bio et vous restaurer avec des aliments bio préparés avec soin.

Lors de la dernière journée portes ouvertes, organisée par le FiBL et bio.inspecta en 2009, pas moins de 3800 personnes venant de toute la Suisse et des régions frontalières limitrophes se sont rendues à Frick et ont manifesté un grand intérêt pour les informations qui leur ont été présentées.

Renseignements

Anne Merz, FiBL, tél. 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, courriel anne.merz@fibl.org

IMPRESSUM

bioactualités



22^{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 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuel Fr. 51.-, étranger Fr. 58.-

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Stephan Jaun (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret, CH-1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba (FiBL)

Impression Brogle Druck AG, case postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tél. +41 (0)62 865 10 30

Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition Bio Suisse, éditions bioactualités, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch



Sortir du piège de l'endettement grâce à l'agriculture biologique

L'agriculture biologique offre de réelles chances de pouvoir maîtriser les défis alimentaires. La campagne actuelle



de Swissaid montre que l'agriculture biologique aide les familles des petits paysans en détresse financière à sortir du cercle vicieux de l'endettement puisqu'elles ne doivent plus acheter à prix d'or engrais chimiques, pesticides de synthèse et semences hybrides ou transgénique. Elles peuvent vivre du fruit de leur travail.

■ Pour en savoir plus: www.swissaid.ch slu/psh

Bio Suisse soutient les projets de sélection bio

De nombreuses variétés végétales courantes sont sélectionnées de manière à ne pouvoir fournir de bons rendements qu'avec des engrais chimiques et des pesticides de synthèse. Or l'agriculture biologique a besoin de variétés sélectionnées en conditions bio. L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a décidé en 2010 d'encourager davantage la sélection végétale biologique. Bio Suisse a par la suite soutenu financièrement différents projets, et une partie des contributions pour les grandes cultures Bourgeon passe dans le travail de sélection. Le Comité a maintenant débloqué une nouvelle tranche de 50'000 francs pour la sélection bio. Cet argent soutiendra des projets de sélection pour les choux, le blé panifiable, les pois d'été, le tournesol ainsi que la recherche de variétés de pommes résistantes au feu bactérien. sja

Davantage d'informations du Comité

Le Comité de Bio Suisse va communiquer davantage et plus en détail sur son travail et ses décisions. C'est ce qu'il a décidé lors de sa séance du 5 mars 2013. Cette première circulaire du Comité remplace donc largement l'actuel envoi des procès-verbaux et ouvre la communication à tout le secteur bio. Les circulaires du Comité seront en effet envoyées directement aux présidents des OM ainsi qu'aux organes et aux collaborateurs de Bio Suisse, mais aussi publiées sur les sites internet www.bio-suisse.ch et www.bioactualites.ch ainsi que dans le magazine bioactualités – comme cette brève.

■ Pour en savoir plus: www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Fédération interne → Informations du Comité sja

Frank Rumpe reprend la direction d'IMO

Frank Rumpe, qui a dirigé bio.inspecta de 2002 à 2007, devient le CEO du Schweizerisches Institut für Marktökologie (IMO) sur demande du Conseil de fondation. Cet ingénieur agronome de 52 ans reprend en même temps en Allemagne la direction d'IMO Institut für Marktökologie GmbH à Constance. L'actuel directeur, le Dr Peter Schaumberger, quitte l'entreprise pour se consacrer à un nouveau défi. Le président du Conseil de Fondation, Markus Bächli, a remercié Schaumberger pour son extraordinaire engagement et pour avoir réussi «à stabiliser IMO après la mort soudaine de son fondateur Rainer Bächli».



comm.



Les chiffres bio dans le monde

La surface cultivée en bio dans le monde a triplé depuis l'an 2000! Le FiBL a présenté récemment avec l'IFOAM (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique) lors de la foire Biofach de Nuremberg les nouvelles statistiques sur l'agriculture biologique mondiale: L'Asie compte 0,9 mio ha de surface bio de plus qu'en 2010. On y cultive maintenant 3,7 mio ha selon les directives bio. L'Asie atteint une des premières places avec cette progression. En comparaison, la surface bio a progressé en Europe de 0,6 mio ha pour atteindre 10,6 mio ha. Mais l'Europe n'est pas encore le plus grand «pays bio». Depuis des années c'est l'Océanie qui devance tout le monde avec ses 12,2 mio ha. Encore d'autres records? La plus grande proportion de surface agricole bio se trouve sur les Îles Falkland (35,9 %), suivies par nos deux voisins le Liechtenstein (29,3 %) et l'Autriche (19,7 %). Et la Suisse? Elle occupe le huitième rang. Mais elle détient elle aussi un record, celui de la plus haute consommation de produits bio par tête de pipe.

■ Pour en savoir plus: www.ifoam.org slu

Pétition: Pour une agriculture suisse diversifiée

Avec la pétition «Pour une agriculture suisse diversifiée», l'Association des petits paysans et d'autres organisations s'investissent ensemble pour que les petites et moyennes exploitations ne soient pas désavantagées et menacées dans leur existence par la politique agricole 2014-2017. «Nous demandons au Conseil fédéral de ne pas désavantager les petites et moyennes exploitations paysannes en maintenant telle quelle la modification prévue du calcul des unités de main-d'œuvre standard (UMOS)», explique Barbara Küttel, la directrice de l'Association des petits paysans. La modification de la base de calcul des UMOS ne peut se justifier que si elle tient mieux compte du temps de travail réel des familles paysannes. «En font partie la transformation fermière, la vente directe, le bien-être des animaux et l'agriculture biologique ou particulièrement écologique.»

■ Barbara Küttel demande au mouvement bio de signer la pétition en ligne sur www.kleinbauern.ch et de commander des formulaires de pétition pour les distribuer plus loin. Pour tout renseignement: courriel info@kleinbauern.ch ou tél. 031 312 64 00.

VKMB

Haute teneur en gluten = bonne qualité?

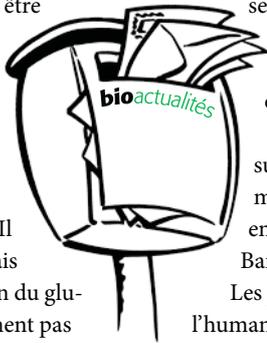
À propos de l'article «Blé biologique suisse: Qualité bonne mais variable», bioactualités 1/2013

Je ne suis pas spécialement réjoui par l'article sur la «qualité du blé» de Hansueli Dierauer dans le premier bio-actualités de l'année. Je n'ai rien à y redire sur le plan agronomique, mais bien sur celui de la formulation.

Il est semble-t-il devenu normal – même pour le mouvement bio – de dire sans se poser de questions que le blé plus riche en gluten humide est «de meilleure qualité». Les cercles conventionnels sont sur le point de faire au dernier moment des traitements foliaires avec de l'urée pour faire monter envers et contre tout la teneur en protéine (ou du moins la teneur en azote) – on n'attend plus que le paiement d'après la teneur en protéine.

J'ai personnellement déjà de la peine avec la décision de n'accepter en bio que les variétés Top. Je ne la comprends que sous la pression des boulangeries industrielles qui veulent du blé uniforme et «technoconforme».

Personnellement je comprends autrement la notion de qualité des céréales. Elles doivent entre autres être bonnes pour la santé. Or cela ne concorde pas avec les hautes teneurs en gluten humide. Au contraire. De plus en plus de gens ont des problèmes d'allergies au blé. Il s'agit d'après ce que j'en sais entre autres de la question du gluten du blé qui n'est justement pas «si tant bon que ça». Les produits



sans gluten sont toujours plus prisés – et ils doivent être plus purs que purs. N'est-ce pas l'exemple même d'une affaire absurde?

Les hautes teneurs en gluten rendent donc le blé meilleur pour la boulangerie industrielle que pour notre santé – sans compter que nous autres paysans y perdons une bonne partie de nos rendements puisque la sélection variétale ne peut obtenir de hautes teneurs en gluten qu'en acceptant de diminuer le potentiel de rendement. Or on peut très bien faire de très bons pains avec des blés de classe 1 et même 2. Mais pas tellement dans les installations industrielles.

Ma ferme dispose des conditions pour répondre à l'exigence des hautes teneurs en gluten, mais je m'oppose à ce que même nos habitudes de langage – et celles du FiBL – se soumettent à celles des profits réalisés par la fabrication industrielle du pain.

Christoph Meili, Pfyn TG

Où va la sélection animale?

Certains ont pu souhaiter au cours de l'hiver écoulé que nos champions de ski remportent sur le plan international ne serait-ce que la moitié des médailles reçues par les sélectionneurs de bétail laitier, qui en ont raflé des moissons entières.

Je me réjouis pour eux des succès des sélectionneurs, mais je me pose des questions critiques en regardant les vaches de style Barbie-à-la-mamelle-géante.

Les paysans condamnent volontiers l'humanisation des chiens et des chats par les citadins. Ils pourraient plutôt

remettre un peu en question la minutie infantile du toilettage des vaches de concours shampooinées et foehnées; sans même parler des pratiques contraires à la protection des animaux qui sont – malgré les «codes d'honneur» – usuelles dans les expositions.

On construit ainsi un monde factice très différent des réalités dans les étables, où pression sur les coûts et effondrement des prix laminent toujours plus les relations homme-animal et où bientôt plus personne ne veut empoigner la brosse et l'étrille. Les mondes de rêve des expositions détournent l'attention des problèmes économiques et de protection des animaux de la production laitière intensive d'une part et des carillons des caisses enregistreuses des importateurs d'aliments fourragers d'autre part.

Les taux de remplacement des vaches augmentent drastiquement tandis que leur durée d'utilisation est en chute libre; cela fait bien longtemps que la mentalité du prêt à jeter a infecté les fédérations laitières et d'élevage. Il faut revenir sur terre! Au lieu de défendre le styling humanisant des vaches et d'adorer l'idéologie des hautes performances, il devient urgent de remettre l'être et la dignité de la vache au centre de la sélection bovine.

Hansuli Huber, Directeur de la Protection suisse des animaux PSA



PUBLICITÉ

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

Le monde BIO de A à Z sur

www.bioactualites.ch
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

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

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



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

KAG freiland
das tierfreundlichere Bio-Label



Votre
partenaire pour
semences BIO



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Semences Rytz pour exploitations BIO

Précoce et à fort rendement: 4400 Turbo, le mélange pérenne
Première coupe jusqu'à 2 semaines plus tôt. Excellente répression
des mauvaises herbes grâce à la pousse rapide du Turbo-raygras
Andrea. Pour toutes les exploitations situées dans les bonnes régions
pour la production herbagère, qui mettent l'accent sur des mélanges
pérennes à fort rendement.

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

Situations sèches: BIOLUZ, mélange de luzerne
La garantie pour les zones sèches.
Mélange 3 ans riche en protéine et
appétant.

Pour l'altitude: Mountain-Star
Mélange productif jusqu' à une altitude
de 1800 m

Demandez le nouveau catalogue des semences.
Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Conseiller régional, dépôts:
Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16
Samen Steffen AG, 4901 Langenthal, Tel. 062 916 13 70



bioactualités



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

Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront Fr. 51.- (étranger: Fr. 58.-)

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

a
b
o

Envoyer à Bio Suisse, Édition bio actualités, Peter Merian-Strasse 34, CH-4053 Bâle, tél. +41(0)61 204 66 66,
fax +41(0)61 204 66 11, courriel edition@bioactualites.ch