

bioactualités

10/13

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

DECEMBRE|JANVIER

Assez équitables? Les salaires dans les entreprises bio Page 4

Assez attrayant? Le recyclage des plastiques d'ensilage Page 10

Assez futé? Le Bourgeon fait une incursion chez McDonald's Page 12



Nuremberg, Allemagne

12 - 15.2.2014

BIOFACH2014

into organic

Le Salon Pilote Mondial
des Aliments Biologiques

INFINIMENT INSPIRANT.

Une variété remarquable de produits
systématiquement certifiés présentée au
BIOFACH par des exposants internationaux.

biofach.com

Accès réservé uniquement
aux visiteurs professionnels

Notez la date
directement dans
votre agenda



INFORMATIONS

Chambre de Commerce
Allemagne-Suisse
Tel +41 (0)44 283 61 75
Fax +41 (0)44 283 61 00
catherine.jesel@
handelskammer-d-ch.ch

ORGANISATEUR

NürnbergMesse GmbH
visitorservice@nuernbergmesse.de



UFA-Junior Support

Elevage professionnel

Aliments d'élevage UFA
UFA 170 Bio

Primé
«Nouveauté»
Suisse Tier



Rabais Fr. 5.-/100 kg
jusqu'au 18.01.14

AKTION

ufo.ch

Dans votre
LANDI

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



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

KAG freiland
das tierfreundlichere Bio-Leben

www.hosberg.ch


BIO SUISSE

Les améliorations sociales ne sont pas gratuites

La nouvelle campagne RP prévue par Bio Suisse pour 2014 sur le thème de la durabilité a été présentée lors de l'AD. Son slogan est «Bon pour tous». L'agriculture biologique doit être durable écologiquement, mais aussi socialement et économiquement. L'ensemble de l'agriculture a cependant encore de gros déficits dans le domaine de la durabilité sociale. Les conditions d'engagement de la main-d'œuvre non familiale sont considéra-

blement plus mauvaises que dans les branches comparables comme la construction ou l'industrie. L'initiative sur les salaires minimaux fait surgir la question dans l'opinion publique. Elle exige un salaire qui serait plus élevé de 66 % que le salaire indicatif

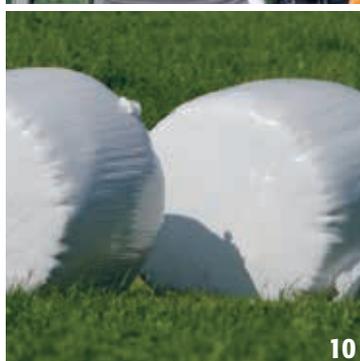
minimal actuel pour l'agriculture. Cette dernière aura de la peine à justifier cette différence dans les débats publics notamment parce qu'elle est perçue comme un secteur fortement subventionné. Et de l'autre côté c'est une bonne occasion de remettre en question les prix payés aux producteurs.

On ne peut actuellement pas dire si les salaires sont meilleurs en bio que dans le reste de l'agriculture. Les chiffres manquent. On peut cependant penser que de nombreux producteurs et productrices accordent beaucoup d'importance aux principes sociaux et paient des salaires aussi équitables que les prix et les coûts le permettent. Et pourtant l'agriculture bio reste elle aussi à la traîne d'autres secteurs. Il y a donc beaucoup à faire dans ce domaine. Personne ne veut encore plus de réglementation. L'autodéclaration est une bonne solution, mais elle reste spongieuse. Et qu'en serait-il d'un système d'incitation qui récompenserait l'engagement volontaire s'il va plus loin que les directives? Cela serait aussi payant pour Bio Suisse, car cela pourrait susciter depuis la base un nouvel élan de développement des contenus du Bourgeon.

L'engagement personnel des productrices et des producteurs ne suffira cependant pas pour remonter les conditions d'engagement au niveau des branches du secondaire. Une forte augmentation des salaires impliquerait nécessairement celle des prix des produits. Et la Fédération devra faire de gros efforts à tous les niveaux pour communiquer cela aux acheteurs et aux consommateurs.



bioactualités



ICI ET MAINTENANT

4 Les salaires bio sont-ils assez équitables?

Les prix devront augmenter si les employés des fermes bio doivent gagner davantage.

GRANDES CULTURES

8 Caméline

Caméline en culture associée: Un agriculteur vaudois surprend tout le monde en réussissant.

PRODUCTION ANIMALE

10 Recycler les plastiques d'ensilage

Une entreprise thurgovienne transforme les films d'ensilage usagés en granulés réutilisables.

CONSEILS

11 Les contrôles bio 2014 se pencheront sur l'Ordonnance sur la protection des animaux

TRANSFORMATION ET COMMERCE

12 Du Bourgeon dans un MacDo

McDonald's a proposé un hamburger avec du fromage bio. Les opinions divergent.

13 Jusqu'où le Bourgeon peut-il aller?

Regula Bickel, la présidente de la CLTC, veut lancer un débat sur la technologie.

DURABILITÉ

14 Du commerce équitable à la neutralité CO₂

BIO SUISSE

16 Les débats de l'AD et l'agenda 2014

RUBRIQUES

18 Brèves

20 Agenda

21 Impressum

23 Petites annonces

23 Le dernier mot

Markus Spuhler

Markus Spuhler, Rédacteur en chef

Employés de la société Rathgeb Bio d'Unterstammheim ZH en pleine récolte du rampon.

Photo de couverture: Marion Nitsch.



Photos: Marion Nitsch

L'Initiative sur les salaires minimaux ferait augmenter de 66 pour cent le salaire minimum actuellement en vigueur dans l'agriculture.

L'agriculture reste un employeur à la traîne

Les employés agricoles sont moins payés et travaillent davantage que ceux des autres branches. Même en agriculture biologique, les conditions d'engagement restent à la traîne de celle d'autres branches comparables comme la construction ou l'industrie. L'Initiative sur les salaires minimums, sur laquelle nous voterons prochainement, aurait donc aussi un impact énorme sur les domaines biologiques qui ont de la main-d'œuvre non familiale.

Personne ne peut répondre exactement à la question de savoir si les domaines bio sont des employeurs tendanciellement plus attractifs pour les employés agricoles que les exploitations PER. Les chiffres manquent. «Des analyses d'échantillons non représentatifs montrent que certains producteurs prennent la question de la durabilité sociale très au sérieux», dit Jörg Schumacher, le responsable de Bio Suisse pour les relations commerciales équitables.

Le Cahier des charges est à peine plus sévère que la loi

«Les conditions d'engagement sont nettement meilleures dans ces fermes-là que ce qui est prescrit dans le Cahier des charges de Bio Suisse au sujet des exigences sociales», affirme Schumacher. À part deux principes (voir encadré), ces exigences ne vont cependant pas au-delà des dispositions légales. L'application des exigences sociales passe par une autodéclaration. Le formulaire correspondant se réfère aussi

bien au Cahier des charges qu'aux exigences légales. Du point de vue du temps de travail, il se réfère aux contrats-types de travail cantonaux et pour les revenus aux salaires indicatifs de l'Union Suisse des Paysans (USP) et de l'Union Suisse des Paysannes et des Femmes Rurales (USPF), mais aussi de la Communauté de

travail des Associations professionnelles d'employés agricoles (ABLA).

Augmentation des salaires indicatifs mais but inatteignable

L'USP, l'USPF et l'ABLA ont négocié fin octobre les salaires indicatifs pour 2014, qui ont augmenté de 1 pour cent

Les directives sociales de Bio Suisse

Les directives sociales adoptées par les délégués des organisations membres de Bio Suisse en 2006 (Cahier des charges, Partie I, Chapitre 4) se contentent de reprendre certaines dispositions légales fédérales et de renvoyer aux recommandations cantonales et internes à la branche. Il y a quand même deux points où elles vont plus loin que les exigences légales. «Elles prescrivent par exemple que le rapport de travail doit être réglé par un contrat écrit pour tous les employés. Cela est vérifié chaque année dans le cadre du contrôle bio», explique Jörg Schumacher, chef de projet Relations commerciales équitables à Bio

Suisse. Bio Suisse mise en outre sur une autodéclaration et sur un contrôle unique lors de la reconversion. Les producteurs doivent donc remplir et signer le formulaire d'autodéclaration de Bio Suisse. Des normes sociales ont aussi été édictées pour l'étranger en 2011. «Elles doivent par exemple permettre d'éviter le dumping salarial lors de la production à l'étranger des marchandises Bourgeon importées», dit Schumacher. «L'application se base sur l'autodéclaration et sur des contrôles par échantillonnage dans les entreprises.»

spu



«Il est grand temps que l'agriculture se dote enfin d'un réel partenariat social», trouve Philippe Sauvin de la Plateforme pour une agriculture socialement durable Agrisodu.

toutes catégories confondues. Le salaire minimal est donc maintenant de 3200 francs. LABLA a en outre réussi à obtenir quelques minimales améliorations en sa faveur dans le spécimen de contrat-type de travail de l'USP. La plupart des organisations de production n'ont par contre pas voulu de réduction du temps de travail, qui reste donc à 55 heures. «L'Initiative sur les salaires minimaux table sur une semaine de 43 heures», explique Mara Simonetta de LABLA. Les 22 francs de l'heure exigés par l'initiative représenteraient un salaire mensuel de 5600 francs avec 55 heures par semaine. «Cela fait 66 pour cent de plus que le salaire minimal actuel, et l'agriculture ne pourrait pas supporter le choc avec les prix et les coûts actuels», dit Simonetta elle-même. «Nous devons déjà être contents d'avoir obtenu 1 pour cent.»

Il y a de l'exploitation même en Suisse

Simonetta dresse aussi une image sombre au sujet des exigences relativement faibles. «J'ai chaque semaine un à deux cas d'employés agricoles qui nous demandent notre soutien.» Elle estime que les dispositions en vigueur ne sont pas respectées ou qu'il y a exploitation caractérisée dans 5 à 10 pour cent des rapports de travail. Elle ne sait par contre pas si les domaines bio sont plus ou moins concernés par ces problèmes. «Nous ne nous renseignons en fait jamais sur les systèmes agricoles pratiqués.»

Selon Philippe Sauvin, ancien agriculteur bio et actuel secrétaire de la

Plateforme pour une agriculture socialement durable Agrisodu, à Gland VD, ces dispositions sont en tout cas respectées en règle générale par les domaines bio de Suisse romande, mais il trouve que «vu que ces dispositions restent faibles, Bio Suisse devrait s'engager plus fortement dans ce domaine. En effet, les employés agricoles sont beaucoup plus mal lotis que ceux de branches comparables comme la construction ou l'industrie.» C'est aussi la raison principale pour laquelle de nombreux travailleurs agricoles étrangers changent pour la construction dès que leur situation juridique s'améliore un peu. Les contrats-types de travail cantonaux sont parfois catastrophiques et les salaires indicatifs sont trop bas.

Les buts principaux d'Agrisodu sont donc d'obtenir des prix agricoles équitables qui permettent un meilleur revenu familial et de meilleurs salaires pour les employés, une convention collective de travail (CCT) pour l'agriculture et l'assujettissement des employés agricoles à la loi générale sur le travail. «Il est grand temps que l'agriculture se dote enfin d'un réel partenariat social, et l'agriculture biologique devrait prendre les devants en donnant le bon exemple», exige Sauvin.

Bio Suisse veut davantage d'engagement social

Il trouve à ce sujet une oreille tout à fait attentive à Bio Suisse. «Bio Suisse et les paysans bio pourraient effectivement assumer un rôle pionnier dans ce domaine et appliquer correctement les principes de la durabilité sociale», dit par exemple Hans

L'Initiative sur les salaires minimaux

L'Initiative de l'Union syndicale suisse USS exige entre autres un salaire minimum légal de 22 francs de l'heure. Pour une semaine de 42 heures, cela correspond à un salaire mensuel de 4000 francs. spu

Ramseier, le responsable du département Garantie et développement de la qualité. «Cela renchérirait encore plus les produits bio par rapport aux produits conventionnels, mais de l'autre côté ce serait aussi une plus-value facile à communiquer.» Martin Bossard, le responsable des affaires politiques, trouve lui aussi que le thème est important, mais il donne à réfléchir qu'une modification ne peut être décidée qu'en suivant un processus participatif. «Il faudrait élaborer un concept à long terme en impliquant les producteurs. Le revenu agricole doit augmenter globalement aussi bien pour les familles paysannes que pour leurs employés.»

Markus Spuhler

Le canton de Genève impose la semaine de 45 heures

Le canton de Genève impose définitivement la semaine de 45 heures en moyenne dans son contrat-type de travail pour l'agriculture. L'organisation paysanne genevoise Agri Genève avait bien recouru contre cette disposition, mais elle a été déboutée en dernière instance par le Tribunal fédéral. Cela fait de Genève le canton suisse le plus avancé dans la protection des employés agricoles.



Tex Tschurtschenthaler et Christian Rathgeb suivent des stratégies différentes pour maîtriser le travail dans les cultures de légumes.

«Une augmentation des salaires devrait être reportée sur les produits»

La main-d'œuvre non familiale est un facteur de coût très important. Surtout dans les cultures maraîchères. Une augmentation des salaires aurait là des conséquences importantes. Entretien avec deux maraîchers qui envisagent ce défi de manière très différente l'un de l'autre.

bioactualités: L'Initiative sur les salaires minimaux exige 4000 francs par mois et 43 heures par semaine, quelle augmentation de salaire cela représenterait-il dans le maraîchage bio?

Christian Rathgeb: Les salaires de la main-d'œuvre étrangère sans formation agricole varient chez nous de 3170 à 5200 francs par mois. S'y rajoutent encore les primes, les indemnités de vacances etc. Le temps de travail fluctue entre 45 et 55 heures par semaine. Il y a peu de marge

de manœuvre pour l'efficacité du travail ou les performances, d'autant plus que les journées de travail sont forcément longues – surtout en été. Une augmentation des salaires devrait donc être répercutée directement sur nos produits.

Tex Tschurtschenthaler: L'acceptation de l'initiative n'aurait pas de répercussions

Rathgeb: «Une augmentation des salaires provoquerait un nouvel écartement de la différence entre le bio et le conventionnel.»

chez nous. Nous faisons en fait ce report depuis le début. Ortoloco a été créée par des consommateurs pour lesquels les salaires sont tout aussi importants que l'écologie, la régionalité et la saisonnalité. Actuellement nous payons 24,50 francs de l'heure à nos seuls employés, les maraîchers professionnels. Les membres peuvent influencer les dépenses salariales lors de l'assemblée générale annuelle. Les coûts d'exploitation, qui comprennent aussi les autres postes du budget, sont répartis entre les coopérateurs.

Quelles seraient les conséquences de l'initiative sur les salaires minimaux?

Rathgeb: Elles seraient forcément très différentes selon les produits. L'augmentation des coûts ne serait probablement pas très forte pour les cultures fortement mécanisées. Pour d'autres cultures avec par exemple beaucoup de désherbage, il faudrait recalculer exactement les coûts et aller discuter avec nos acheteurs. J'apprécierais encore moins qu'il y ait une augmentation générale des performances exigées. Les personnes peu qualifiées auraient alors moins de chances d'embauche dans le maraîchage.

Comment votre entreprise réagirait-elle en cas d'augmentation générale des salaires?

Rathgeb: Il y aurait un mélange de renchérissement des produits et d'augmentation des prestations exigées et de l'efficacité. Les aspects sociaux ne doivent pas être oubliés. Le personnel qualifié, les conducteurs de tracteurs et les employés sont déjà mieux payés chez nous que ce que recommandent L'USP et l'ABLA. Il est par ailleurs aussi important pour nous d'avoir aux postes dirigeants des

Deux entreprises, deux approches

Christian Rathgeb dirige à Unterstammheim ZH avec sa famille et son équipe une grande ferme maraîchère qui emploie jusqu'à 250 personnes pendant les pics de travail et produit des légumes frais et de garde sur quelque 300 hectares de pleine terre et 8 hectares de serres. L'entreprise comprend aussi une unité d'emballage et de logistique.

Tex Tschurtschenthaler est cofondateur et membre de l'équipe d'exploitation de la coopérative maraîchère ortoloco à Dietlikon ZH. Ortoloco assure sur 1,4 ha de pleine terre et 4 ares de serres l'approvisionnement hebdomadaire en légumes des près de 500 membres coopérateurs qui participent aux cultures, aux récoltes et à la livraison des paniers de légumes. spu



Tschurtschenthaler (à gauche): Ortoloco a été créée par des consommateurs pour lesquels les salaires sont tout aussi importants que l'écologie, la régionalité et la saisonnalité.

personnes convaincues par l'agriculture biologique.

Le commerce de détail serait-il prêt à avaler l'augmentation des prix ou à la répercuter sur les consommateurs?

Rathgeb: Il faudrait le cas échéant se réunir avec les acheteurs, peut-être avec l'aide de Bio Suisse, et discuter à fond de la question. Les augmentations de prix sont cependant généralement impopulaires. Les détaillants trouvent que les produits bio ne devraient pas être plus de 20 à 30 pour cent plus chers que les conventionnels. Or

Tschurtschenthaler: «Le bio devrait cesser de se soumettre lui-même à des mécanismes commerciaux contreproductifs.»

on atteint déjà en partie cette limite. Une augmentation des salaires provoquerait un nouvel écartement de la différence de prix parce qu'il faut davantage de main-d'œuvre dans la production bio. À notre avis, le commerce de détail a été généralement correct ces dix dernières années dans le secteur bio. Globalement ça ne va pas mal pour nous – même s'il y a eu ces dernières années un tour de vis sur les prix et la qualité.

Tschurtschenthaler: Ces hautes exigences des détaillants provoquent des coûts inutilement hauts que les employés doivent finalement aussi supporter. N'oublions pas les coûts de la marchandise qui n'est pas commercialisée uniquement à cause de défauts optiques. Notre coopérative veut par contre que toute la marchandise propre à la consommation aboutisse dans les paniers de nos consommateurs.

Est-ce que la notion de bio implique à votre avis une responsabilité sociale?

Tschurtschenthaler: La responsabilité sociale est un point central pour notre coopérative. Je ne crois pas que ce soit directement lié au bio ou pas bio.

Rathgeb: Bio ou pas bio, les bonnes relations avec les gens sont pour nous une question de principe. Nous avons dans notre ferme des personnes qui reviennent chaque saison depuis plus de 30 ans. Et il y a assez peu de changements. Cela montre que nous sommes appréciés en tant qu'employeur. Le salaire est une chose, mais les rapports sont tout aussi importants.

Qu'attendent vos acheteurs sur le plan des exigences sociales?

Rathgeb: Nos acheteurs se préoccupent surtout de la qualité, des prix et de nos prestations. Sinon ils attendent que nous respections les exigences légales, les directives du label et la norme SwissGAP. L'hygiène et la sécurité du travail jouent aussi un rôle important. Du point de vue des normes sociales, la Suisse est en avance sur nombre de ses pays limitrophes.

De nombreux opposants à l'augmentation des salaires agricoles argumentent

Rathgeb: «Il serait important que Bio Suisse s'engage en cas de nouvelles négociations des prix si les salaires augmentent.»

qu'on importerait tout de suite davantage en cas d'augmentation des salaires et donc des prix. Comment la branche bio pourrait-elle réagir à cela?

Tschurtschenthaler: La caisse enregist-

reuse est un mauvais outil pour décider ce qui durable et ce qui ne l'est pas. Le bio devrait cesser de se soumettre lui-même à des mécanismes contreproductifs. Il devrait à la place prendre les devants en matière d'approvisionnement durable et agir en conséquence.

Comment pensez-vous que Bio Suisse doit intervenir dans la question de la main-d'œuvre non familiale?

Tschurtschenthaler: «Nous avons reporté depuis le début les coûts des salaires plus élevés.»

Rathgeb: Il est important de ne pas se focaliser uniquement sur les salaires. Les autres facteurs sociaux, qui ne sont peut-être pas aussi faciles à mesurer, sont tout aussi importants. Renégocier les prix en cas d'augmentation des coûts est bien sûr aussi décisif. Il serait important que Bio Suisse nous soutienne. Une critique générale: La croissance est justifiée et bonne, mais il serait peut-être parfois mieux de ne pas entrer en matière si elle n'est possible que grâce à des concessions sur les prix payés aux producteurs.

Tschurtschenthaler: Il est important de communiquer aux consommateurs que la production des denrées alimentaires exige beaucoup de temps de mise en œuvre et une planification à long terme. L'importance des coûts dissimule le fait que le producteur ne peut pas bien estimer la demande au moment de la récolte et qu'il est contraint de produire trop, ce qui engendre des coûts inutiles que les employés doivent aider à supporter.

Interview: Markus Spuhler

Caméline: Différentes expériences pratiques

La caméline est une culture de niche qui pourrait être très intéressante pour l'alimentation. Son huile contient en effet des acides gras insaturés importants. Les expériences pratiques sont toutefois variables. Quelques rares producteurs réussissent cependant à cultiver cette plante, la plupart du temps comme plante-tuteur en association avec des pois.

Walter Grieder, de Rüenberg BL, cultive depuis 2008 de la caméline en association avec des pois protéagineux. «Je suis tombé par hasard sur un petit article du bioactualités et ça m'a donné envie d'essayer cette culture», raconte-t-il. Sa tige un peu encombrante fait de la caméline une bonne plante-tuteur. Et en même temps elle étouffe bien la mauvaise herbe parce qu'elle se développe vite au début et que ses rosettes couvrent rapidement le sol. «Les mauvaises herbes ne germent que quand les pois sont en train de mûrir et que les feuilles se dessèchent», dit Grieder. Un autre avantage de ce mélange est que les deux plantes mûrissent en même temps, ce qui permet de les moissonner en même temps. La séparation se fait à la main avec un tamis de fabrication maison. «Nous avons développé un pro-

cédu tout simple pour ça parce que ça ne vaut pas la peine d'acheter une machine pour une aussi petite quantité», raconte le fils Bernhard. Les graines sont pressées dans une petite huilerie à façon du village voisin, et le tourteau est affouragé au bétail de la ferme.

L'association avec le pois protéagineux a raté au FiBL

Hansueli Dierauer, du FiBL, n'a fait que peu de bonnes expériences avec la caméline. «La caméline en culture pure concurrence très mal la mauvaise herbe. Il est donc nécessaire de la cultiver en association.» Il ne peut cependant pas recommander la caméline comme plante-tuteur. «La caméline est une plante trop gracile et, si les conditions sont bonnes, le pois protéagineux croît en hauteur et déracine

la caméline», dit-il. Dans le cadre du projet «Swiss made Protein» financé par la Migros pour remplacer le soja, Dierauer teste différentes méthodes de culture dont l'une est l'association de la caméline avec du pois protéagineux. Les meilleurs résultats de ce projet de recherche ont été fournis par un mélange d'orge, de pois protéagineux et de caméline.

Alors que les Grieder cultivent chaque année entre 50 et 70 ares pour leurs propres besoins et pour la vente directe, Nicolas Chenuz travaille à une toute autre échelle. Directeur de la société «Suisse Caméline» qu'il a créée, il travaille avec plusieurs producteurs qui cultivent pour lui de la caméline en culture associée. Chenuz conclut des contrats de culture et s'occupe de la coordination. Il organise le nettoyage, le triage et finalement le séchage. Les graines de caméline sont ensuite pressées par l'huilerie artisanale de Sévery VD puis commercialisées en Suisse romande sous la marque propre «Suisse Caméline». Il effectue en même temps lui-même dans deux endroits des essais en plein champ avec de la caméline en culture pure et associée qui sont soutenus financièrement par Bio Suisse avec les fonds issus des contributions des grandes cultures Bourgeon. «J'ai en fait découvert cette culture lors de mes études à la haute école de Zollikofen HAFL», dit ce jeune entrepreneur novateur. Il avait été si impressionné qu'il y avait consacré son travail de diplôme et voulait encourager la culture de la caméline.

30 hectares moissonnés pour Suisse Caméline en 2013

Chenuz a créé un concept de vente et de marketing avec trois étudiants de Zollikofen, ce qui lui a permis de semer en 2010 avec quelques producteurs 10 hectares de mélange caméline-pois protéagineux. La surface a passé à 16 hectares en 2011 et à 30 hectares cette année. La quantité récoltée fluctue toutefois entre 500 et 1000 kilos à l'hectare selon les conditions



Caméline en fleur avec des siliques encore immatures.

Une huile saine

La caméline est une culture très ancienne et pourtant peu connue. Elle est assez répandue dans les mélanges pour jachères florales. La caméline ne doit pas être confondue avec le lin, *Linum* en latin, de la famille des linacées. La caméline est une crucifère comme le colza. Son nom latin est *Camelina sativa*. L'huile de caméline est intéressante pour l'alimentation humaine car elle possède une forte teneur en acides gras polyinsaturés (oméga-3 et oméga-6) équivalente à celle de l'huile de colza ou de lin. Avec une teneur en acides gras oméga-3 de 35 à 45 pour cent, la caméline dépasse même largement le colza comme le montre une étude d'Agroscope. La caméline contient encore d'autres acides gras non saturés plus deux acides gras saturés et de la vitamine E pour une teneur en huile de 40 pour cent en moyenne. Agridea Lausanne a réalisé une fiche technique sur la caméline. Et on en parle également dans la publication d'Agroscope «ART-Schriftenreihe 18» de janvier 2013. Il y a aussi des essais pour utiliser cette huile comme carburant.



Photos: Irène Böhm

Bernhard (à gauche) et Walter Grieder, de Rünenberg BL, cultivent la caméline pour la vente directe

météorologiques. «Le rendement est plus élevé les années sèches, et pour le pois protéagineux c'est plutôt l'inverse», raconte Chenuz. Grieder a aussi fait la même expérience. Sur le champ de cette année, certains endroits ont un peu souffert de problèmes d'eau stagnante, et les pois s'y sont magnifiquement développés alors que la caméline était clairsemée. Le rendement de la caméline peut atteindre 2000 kilos à l'hectare en culture pure, et en culture associée il diminue en fonction du développement des pois.

de racheter la semence chaque année. Les graines sont très petites: Le poids de mille grains ne dépasse pas 1 à 1,5 gramme. Grieder sème la caméline à la main avec un tube à semer après avoir semé et roulé les pois protéagineux. 2 à 3 kilos de semence suffisent pour un hectare. La caméline est une plante annuelle dont les stades juvéniles supportent des températures jusqu'à - 4 °C. Elle se plaît mieux dans les sols légers à moyens que dans les terres lourdes et elle supporte mieux la sécheresse que le colza.

La Confédération ne paie pas de contributions spécifiques pour la culture de la caméline comme p. ex. pour le lin ou le colza. Chenuz aimerait que ça change et a déposé une demande en ce sens auprès de l'office fédéral de l'agriculture. La réponse se fait encore attendre. Dierauer pense que la caméline restera une culture de niche et que «c'est à chaque agriculteur d'essayer cette culture».

Irène Böhm

Pour en savoir plus:

www.suissecameline.com

www.agroscope.admin.ch

Caméline-pois avant une prairie ou une céréale

Grieder trouve que cette combinaison est pratique «parce que la caméline vient en quelque sorte en plus». Les deux cultures se profitent mutuellement: Pour les pois, la caméline sert de tuteur et étouffe les mauvaises herbes, surtout qu'il est pratiquement impossible d'étriller les pois, et de l'autre côté les pois fournissent de l'azote. Un semis d'été est encore possible après la moisson et avant de mettre en place la culture principale suivante, chez les Grieder en général une céréale. La caméline est une crucifère, mais elle ne cause en général pas de problèmes de rotation culturale vu que le colza est une culture assez rare en bio. Chenuz la considère comme une bonne culture pour les domaines de grandes cultures qui ont des légumineuses dans la rotation, ou alors comme culture pure dans les régions sèches où la culture du pois est difficile.

La caméline se féconde en grande partie elle-même, mais ça vaut la peine



Le mélange caméline et pois protéagineux a fait ses preuves chez certains producteurs.

Recycler les plastiques d'ensilage au lieu de les brûler

Un système de ramassage des plastiques d'ensilage va être mis en service cet hiver au niveau national. Ce recyclage permet de produire des regranulats de polyéthylène utilisables pour fabriquer de nouveaux produits en plastique. C'est écologiquement plus durable que l'incinération parce que cela permet d'économiser des matières premières fossiles et donc des émissions de CO₂. Pour les agriculteurs, cette opération permet d'économiser jusqu'à 50 pour cent des taxes d'élimination des plastiques. Et le réseau des points de collecte est plus dense que celui des usines d'incinération des ordures ménagères.

Entre 6000 et 10000 tonnes de films plastiques enrubannent chaque année les balles d'ensilages des agriculteurs suisses – et s'en dérubbent chaque hiver. La plus grande partie finit dans les usines d'incinération des ordures ménagères (UIOM), et seuls 10 pour cent sont recyclés alors que ce serait pourtant écologiquement et économiquement plus

judicieux. Une étude de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) était parvenue l'année passée à la conclusion que le recyclage des plastiques d'ensilage présente un meilleur écobilan que leur incinération ou leur retransformation en pétrole. En plus, l'élimination des films d'ensilage en UIOM coûte 175 Fr./t. Alors que des systèmes de collecte des plastiques agricoles sont déjà bien développés dans d'autres pays européens comme l'Allemagne, la France ou la Grande-Bretagne, la Suisse est retard.

de développer un système de collecte qui doit fonctionner pour la première fois cet hiver. «Nous avons déjà pu faire monter dans le bateau près de 90 centres de collecte dans toute la Suisse», dit Markus Tonner d'Innorecycling. «Le but est d'en trouver encore une cinquantaine.» Ces centres de collecte doivent recevoir les plastiques, les compresser, les stocker et les livrer à Innorecycling. Ils doivent recevoir pour cette prestation les 20 francs d'Innorecycling plus 80 à 120 francs des paysans.

Des regranulats de PE à base de vieux plastiques agricoles

La plupart des films plastiques utilisés dans l'agriculture sont fabriqués avec du polyéthylène (PE). C'est le plastique le plus utilisé dans le monde. Les films plastiques agricoles usagés étant le plus souvent souillés par de la terre et des restes de fourrages, ils sont coupés en morceaux et lavés pendant la préparation. Les bouts de plastique propres sont ensuite séchés, fondus et moulés en granulats. Ces regranulats permettent ensuite de fabriquer de nouveaux produits en plastique.

spu

Déjà 90 centres de collecte

Il y a pourtant de la demande pour les films d'ensilage usagés. La société Innoplastics d'Eschlikon TG en fait des regranulats (voir encadré) et manque de matière première. Cette entreprise offre 20 Fr./t pour les plastiques livrés, mais elle n'a pas encore réussi à en recevoir plus de 1000 tonnes par année. Innorecycling, une filiale d'Innoplastics, est donc en train

Réseau encore peu dense dans les régions de montagne

«Ce procédé est plus intéressants pour les paysans que l'élimination en UIOM parce qu'ils paient moins cher et ont moins de frais de transport», explique Tonner. «D'un côté le réseau de centres de collecte est plus dense que celui des UIOM, et de l'autre les plastiques d'ensilage peuvent être débarrassés en même temps que d'autres matériaux puisque la plupart des centres de recyclage prennent aussi en charge les objets encombrants ou les vieux métaux.» Le réseau de centres de collecte est toutefois encore un peu clairsemé dans les régions de montagne alors qu'on y affourage beaucoup d'animaux. «C'est effectivement une lacune», ajoute Tonner. «Mais nous nous efforçons de trouver des solutions dans ces régions.» Cela pourrait être par exemple des tournées ou des journées de ramassage organisées par des centres de collecte, des entreprises de travaux pour tiers ou des communes. Innorecycling démarre cet hiver avec l'Union Suisse des Paysans une campagne d'information pour promouvoir le recyclage des plastiques d'ensilage. «Notre but est d'arriver un jour à recycler la totalité des plastiques d'ensilage utilisés en Suisse», conclut Tonner. Markus Spuhler
Pour en savoir plus: www.resi-suisse.ch

Photo: zVg



Granulats de polyéthylène fabriqués avec des plastiques d'ensilage usagés.

Le contrôle bio 2014 vérifiera la protection des animaux

Les dernières modifications de l'Ordonnance sur la protection des animaux (OPAn) entreront en vigueur le 1er janvier 2014. Les élevages agricoles sont aussi concernés. Les contrôleurs mettront donc un accent particulier sur le respect des nouvelles dispositions lors des contrôles bio de l'année prochaine.

Le Conseil fédéral a modifié l'OPAn. Cette révision entre en vigueur le 1er janvier 2014 et concerne aussi l'agriculture. Il y a par exemple de nouvelles règles pour les clôtures et les parcours pour les chevaux, mis aussi des délais transitoires pour les dimensions des stabulations qui sont arrivés à échéance. Il est en outre interdit de prolonger exagérément l'intervalle entre deux traites pour montrer des mamelles rebondies lors des expositions. Transports d'animaux: Les chauffeurs devront désormais consigner par écrit les temps de route pour que la durée maximale de transport de six heures puisse être mieux contrôlée.

Barbelés et clôtures électriques

Dans les parcours trop petits et munis de clôtures électriques, les bêtes peuvent être poussées contre les clôtures et recevoir une décharge électrique. Pour éviter cela, la nouvelle OPAn stipule à l'art. 35 al.5: «Les aires de sortie peuvent être limitées par une clôture électrique à condition d'être suffisamment grandes et aménagées de telle façon que les animaux puissent garder une distance suffisante de la clôture et s'éviter.»

Les barbelés seront interdits à partir de 2014 pour les clôtures des pâturages pour les chevaux. Les autorités vétérinaires cantonales peuvent accorder des dérogations limitées dans le temps si les pâturages sont assez vastes et si d'autres structures comme des lisières de forêts ou des murs de pierres sèches permettent aux chevaux de percevoir nettement les clôtures comme des frontières.

Fin des délais transitoires pour les stabulations

Dans les fermes qui ont des bovins, le contrôle bio 2014 vérifiera en particulier si les dimensions des couchés des stabulations entravées et celles des logettes des stabulations libres sont adaptées à la grandeur des animaux. Pour les logettes, il faut en outre faire attention que la poutre



Photo: BLE, Bonny/Dominic Menzler

Le contrôle bio 2014 vérifiera entre autres s'il y a un box de vêlage.

frontale soit montée et arrondie du côté de l'animal et que la surface de repos ne dépasse pas du sol de plus de 10 cm.

Jusqu'ici les bovins d'engraissement de plus de 4 mois ne pouvaient pas être mis dans des boxes à un seul compartiment pourvu de litière profonde. Cette limite d'âge est portée à 5 mois; OPAn art. 39 al 3: «Les bovins âgés de plus de cinq mois destinés à l'engraissement ne doivent pas être détenus dans des box à un seul compartiment pourvu de litière profonde.»

Box de vêlage obligatoire

Le contrôle bio vérifiera si les stabulations libres sont pourvues d'un box de vêlage ou s'il est possible d'en installer un rapidement. Dimensions: surface minimale 10 m², largeur minimale 2,5 m. Si les vaches mères et nourrices sont à l'attache, les veaux doivent en être séparés en dehors des heures de tétée.

Grandeur minimale des boxes des verrats

Les boxes des verrats devront avoir dès 2014 une surface minimale de 6 m² et une largeur minimale de 2 m. Les porcs doivent en outre avoir en permanence de quoi s'occuper et accès à de l'eau, le petit-

lait seul ne suffit pas.

Nouveau: Plus de parcours que la SRPA pour les chevaux

Les stabulations entravées sont déjà depuis longtemps interdites pour les chevaux. La garde individuelle nécessite une dérogation cantonale. La surface minimale doit être respectée pour les boxes pour groupes à un compartiment et la surface de repos minimale sera vérifiée dans les stabulations libres à plusieurs compartiments. La surface des parcours doit aussi être suffisamment grande. Les juments d'élevage avec leur poulain, les jeunes chevaux et les chevaux non utilisés doivent aller au parcours au minimum deux heures par jour. C'est plus que ce que demande la SRPA. Petra Schwinghammer

i Pour en savoir plus

On trouvera de plus amples informations sur les modifications de l'OPAn sur www.ovf.admin.ch.

Les questions sur l'application de la nouvelle OPAn peuvent être posées directement aux organismes de contrôle bio:

www.bio-inspecta.ch, tél. 062 865 63 00

www.bio-testagro.ch, tél. 031 722 10 70

psh

Du Bourgeon se cachait dans les McDo de novembre

McDonald's a lancé en novembre dans le cadre de ses «Semaines suisses» le McGrisons, un hamburger qui contenait de la viande de bœuf suisse, de la viande séchée des Grisons et du pain ciabatta UE conventionnels – et une tranche de fromage bio Bourgeon des montagnes des Grisons. Les opinions de la scène bio divergent au sujet de cette collaboration avec Bio Suisse.

À l'heure où la consommation hors domicile ne cesse d'augmenter, les consommateurs demandent de plus en plus que les assortiments de produits de convenance comprennent des produits délicieux et de production durable. «Bio Suisse et sa marque veulent donc aller à la rencontre de ce désir en développant une collaboration avec McDonald's», explique Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse.

Le produit de cette collaboration est le McGrisons. Ce n'est d'ailleurs pas un réel «Bioburger». Seul le fromage est bio,

et même Bourgeon, et il est vanté comme tel (voir encadré). «Proposer un burger totalement bio dans la restauration est très difficile», affirme-t-on du côté de McDonald's. «Il y aurait d'abord le défi de l'achat de tous les ingrédients en qualité bio, et d'autre part il faut tout d'abord garantir qu'il y ait assez de demande pour un tel burger. Nous n'avons actuellement pas de burger complètement bio en vue.»

Pour beaucoup de gens McDonald's n'est pas la première entreprise de restauration à penser à proposer des denrées alimentaires de haute qualité, de production durable et que l'on peut manger en toute

bonne conscience. Jürg Schenkel réplique cependant que «McDonald's a un très bon concept de qualité et de durabilité, ce qui est pour nous un critère important pour une collaboration.»

Le Comité de Bio Suisse avait déjà autorisé en 2007 une éventuelle collaboration avec McDonald's. Il y a eu depuis lors des contacts réguliers avec McDonald's pour étudier différentes possibilités. McDonald's propose d'ailleurs depuis 2008 du lait bio d'Emmi labellisé Bourgeon comme boisson dans les Happy Meals pour les enfants. spu



Photo: zlg

S'était-il donc égaré? Il y avait du fromage bio Bourgeon des montagnes des Grisons dans le McGrisons.

Coincée entre un hamburger conventionnel et un pain européen

Les modèles de Bio Suisse pour la restauration offrent la possibilité de n'utiliser que quelques produits Bourgeon. McDonald's y a recouru pour son McGrisons. Le fromage bio Bourgeon des montagnes des Grisons qui a été utilisé venait de fromageries des Grisons sélectionnées qui font partie de la coopérative «Sortenorganisation Bündnerkäse». Elles travaillent toutes

aussi du lait de producteurs Bourgeon et se trouvent à au moins mille mètres d'altitude. Le fromage fabriqué à la main selon une vieille recette traditionnelle est ensuite affiné en plaine jusqu'à neuf mois. Et dans le McGrisons, ce fromage Bourgeon est coincé entre un hamburger de bœuf suisse, une tranche de viande des Grisons et deux tranches de pain ciabatta McDonald's fa-

briqué en Allemagne avec de la farine de blé de l'UE. Le tout conventionnel bien sûr. La viande des Grisons porte la distinction IGP (Indication Géographique Protégée) et la viande hachée de bœuf est suisse à 100 %. McDonald's mise depuis 2010 sur une viande de bœuf de production SRPA.

spu

«Le fast food ne sied pas au Bourgeon»

Regula Bickel est la nouvelle présidente de la CLTC de Bio Suisse. Elle vise pour son mandat un débat sur le degré de différenciation entre le Bourgeon et le bio fédéral. Contrairement à l'agriculture, on a ces dernières années autorisé dans la transformation certaines choses qui ne sont pas à même d'améliorer le positionnement du caractère unique du Bourgeon.

bioactualités: Vous avez été élue présidente de la CLTC de Bio Suisse lors de l'AD de novembre. Où voyez-vous les principales nécessités d'intervention?

Regula Bickel: Le plus important est que les produits bio soient transformés le plus soigneusement possible afin de préserver leur haute qualité et la bonne réputation du Bourgeon.

Que voulez-vous dire?

On a toujours pensé jusqu'à maintenant que les produits Bourgeon devaient satisfaire à de plus hautes exigences, aussi pour les technologies de transformation, et que tout ce qui est possible en conventionnel ne peut pas être utilisé pour les produits Bourgeon. La question de l'authenticité et de la véracité d'un produit a toujours eu beaucoup de poids. Mais la barre a tendance à s'abaisser et les différences à s'amenuiser.

Quelles différences?

Les différences entre le Bourgeon et le bio fédéral. La question est: Est-ce que Bio Suisse veut ou non se démarquer des directives fédérales pour la transformation? La CLTC est là pour continuer le développement du Cahier des charges et des règlements et pour vérifier si les nouvelles technologies sont compatibles avec le Bourgeon.

Quelles technologiques sont actuellement en discussion?

Il y a par exemple l'extrusion, qui est utilisée par exemple dans la fabrication des chips avec de la purée de pomme de terre qui est pompée à haute pression à travers une buse qui permet de donner la forme voulue aux chips ou à d'autres snacks. Faut-il que le Bourgeon s'y mette? Je trouve plutôt que non.

Y a-t-il d'autres procédés qui vous répugnent?

Je trouve par exemple que la redilution du concentré de cidre doux autorisée

pour les schorles n'est pas géniale. Un jus de pomme est un jus de pomme et il ne doit pas être fabriqué avec du concentré – même s'il est ensuite dilué encore plus avec de l'eau. La concentration sépare les arômes du reste et il faut les remettre ensuite. Ce sont des procédés inutiles pour le Bourgeon.

Que pensez-vous du lait UHT?

En principe je préférerais qu'on puisse s'en passer, mais la transformation est toujours un exercice de corde raide entre la haute valeur des produits, les besoins des consommateurs et l'augmentation des ventes. Ce serait bien sûr une belle chose si on pouvait travailler comme Demeter sans UHT ni homogénéisation. Mais ces produits sont plutôt destinés à une niche de marché.

Est-ce que d'autres produits suscitent votre mécontentement?

La mayonnaise allégée en calories qu'on trouve maintenant à la Coop avec le Bourgeon. Sur le devant du tube on voit bonne & légère, et quand on le retourne il y a derrière pauvre en calories. C'est un produit qu'on n'a à mon avis pas besoin d'avoir avec le Bourgeon. Car la vraie question est: Pour quoi veut-on le Bourgeon? Cette discussion devra être menée de manière approfondie ces prochaines années. Je me réjouis du débat captivant qu'on aura avec tous les concernés.

Quelle est à votre avis l'opinion de la base à ce sujet?

C'est assez difficile à généraliser, mais j'ai entendu ces derniers temps de nombreuses voix qui m'ont dit: Heureusement que tu veux rester un peu plus stricte. Mais de l'autre côté on veut vendre toujours plus de produits Bourgeon et on cherche pour ça de nouveaux marchés pour toutes les catégories d'âge. Mais faut-il pour autant donner le Bourgeon à tous les produits?

Est-ce que vous parlez du nouveau ham-

burger de McDonald's avec une tranche de fromage bio des Grisons?

Ça m'a quand même un peu énervée car je trouve que le fast food n'est pas compatible avec le Bourgeon. Je ne crois pas qu'il y ait de gros volumes commerciaux pour le bio dans ce secteur. Cette action aide peut-être à commercialiser un surplus de fromage bio des Grisons, mais je trouve que le Bourgeon est trop bien pour cela. C'est un exemple de la nécessité de clarifier les différences avec le bio fédéral, d'autant plus que le Bourgeon n'apparaît même pas dans la publicité télévisée pour le McGrisons.

La différence entre le Bourgeon et le bio fédéral doit-elle être communiquée aux consommatrices et aux consommateurs? Ne seront-ils pas au contraire encore un peu plus perdus dans la jungle des labels?

J'entends passablement de consommateurs dire que le Bourgeon est meilleur que Migros-Bio pour les produits transformés.

Et est-ce que c'est vrai?

Oui – si le Bourgeon ne se laisse pas vider de sa substance. Les différences sont claires. Par exemple, le bio fédéral autorise les arômes naturels alors que le Bourgeon les interdit. Et il y a aussi beaucoup de différences dans le domaine des additifs. Par exemple, l'acide ascorbique n'est pas permis pour les produits Bourgeon et il doit être remplacé par de la poudre d'acérola. Soit on a un label qui signifie quelque chose de plus que la loi, et alors il faut des différences, soit on a simplement une marque et on dit qu'on se situe au niveau de la loi comme Migros, Lidl, Aldi ou Spar. La question est donc: Veut-on être meilleur que le bio fédéral et le bio européen?

Interview: Adrian Krebs



Photo: Thomas Alfeldt

Regula Bickel.

Du commerce équitable à la neutralité CO₂

La société Chocolat Bernrain est une pionnière du chocolat bio et fair Trade, et en plus la fabrication est très économe en énergie. Y contribuent par exemple l'installation de récupération de la chaleur, des panneaux photovoltaïques et l'électricité solaire achetée au paysan bio Andy Vogel (voir l'article dans le dernier bioactualités).

L'entreprise familiale Chocolat Bernrain AG est peu connue des consommateurs bien qu'une grande partie des marques bio qu'on trouve dans le commerce proviennent de sa fabrication. Cela vient du fait que Chocolat Bernrain fabrique avant tout pour des clients dits *private labels*, c.-à-d. pour d'autres entreprises et leurs marques.

Le groupe Chocolat Bernrain a son siège à Kreuzlingen TG, et la firme Chocolat Stella, de Giubiasco TI, lui appartient depuis 1980. L'entreprise est conçue pour les spécialités, et elle fait beaucoup de choses que les grands chocolatiers suisses ne peuvent ou ne veulent pas faire. Les souhaits individuels des clients sont réalisés avec flexibilité, et Chocolat Bernrain peut tout faire et offrir toutes sortes de solutions qui vont du casher au halal en passant par le bio et le fair Trade. «Nous accordons beaucoup d'importance à la qualité des ingrédients et à la fabrication traditionnelle, comme

par exemple le conchage prolongé», souligne Marcel Leemann, le responsable des marques privées. «Nous travaillons pour le monde entier, et 70 pour cent de nos produits partent pour l'exportation.»

Un très bon bilan CO₂

Cette entreprise qui compte 150 collaborateurs, qui appartient depuis 1950 à la famille de confiseurs Müller et est dirigée en troisième génération par Monica Müller, n'avait jusqu'ici pas fait grand cas de son engagement dans différents domaines de la durabilité. Cet engagement a par exemple été marqué par l'initiative d'un collaborateur qui avait proposé en 1980 déjà de poser une installation de récupération de la chaleur alors unique en Suisse dont le circuit fermé permet de diminuer la consommation d'eau de 98 pour cent. Grâce à la faible quantité d'énergie calorifique extérieure utilisée, surtout du mazout, la fabrication consomme 22 pour cent d'énergie de moins par tonne par rapport à des produits comparables, ce qui améliore nettement le bilan CO₂. Rapportées à la quantité fabriquée, les émissions d'équivalents CO₂ de Chocolat Bernrain sont environ deux fois plus basses que celles de la moyenne des fabricants suisses de chocolat. Les émissions de CO₂ sont soit compensées par des projets Myclimate soit par Chocolat Bernrain



et Stella elles-mêmes pour leurs propres marques.

De nombreuses petites choses comme les panneaux photovoltaïques installés l'année dernière ou l'achat d'électricité solaire à la ferme bio de la famille Vogel-Kappeler de Wäldi TG (voir l'article dans le dernier bioactualités) contribuent à améliorer encore l'écobilan.

Pionnière du bio et du fair trade

Chocolat Bernrain est cependant aussi pionnière dans un autre domaine: Elle est la première à avoir fabriqué du chocolat bio et fair trade. Elle a commencé en 1991 avec les premiers produits qui ont pu être entièrement certifiés en 1994. Contact direct et relations commerciales à long terme caractérisent son étroit partenariat avec des coopératives cacaoyères d'Amérique du Sud, d'Afrique et d'Asie.

Aujourd'hui 50 pour cent de la production sont certifiés bio ou fair trade, et même les deux pour plupart. La certification concerne tous les composants du chocolat – du cacao aux ingrédients comme la vanille en passant par le beurre de cacao et le sucre de canne. Le lait et la poudre de lait sont certifiés Bourgeon.

Karin Nowack

L'auteure a travaillé longtemps au FiBL et à Bio Suisse.

Série d'articles sur la durabilité dans les entreprises Bourgeon

Le bioactualités consacre au thème de la durabilité une série d'articles qui présentent toujours deux entreprises, une agricole et une agroalimentaire, qui sont particulièrement exemplaires du point de vue de la durabilité. réd.



La société Bernrain AG s'engage aussi sur place auprès des coopératives cacaoyères avec des formations de base et continues sur l'entretien des cacaoyers et sur les processus de séchage et de fermentation.

Photos: zVg Chocolat Bernrain

«La durabilité, c'est le respect de la Création»

C'est avec beaucoup de soin et d'amour du détail qu'Hugo et Susanne Goldinger s'occupent de leur ferme fruitière et laitière à Fimmelsberg sur la commune d'Amlikon-Bissegg TG. Ils prennent de nombreuses petites mesures pour s'assurer que le sol, les animaux et les arbres restent en bonne santé et puissent être utilisés le plus longtemps possible.

Hugo Goldinger regarde malicieusement vers le haut de la majestueuse couronne du pommier haute-tige. Les pommes Breitacher luisent comme des ampoules jaunes sur fond de ciel d'automne, le tronc noueux du géant fait certainement un mètre de diamètre. «Mon grand-père avait déjà dit de cet arbre qu'il était très vieux – et c'était il y a 60 ans», sourit l'agriculteur. Aujourd'hui cet arbre doit bien faire dans les 200 ans, et Hugo et Susanne Goldinger le traitent avec tout le respect qui convient. «Vivre durablement signifie pour nous soigner le sol, les animaux et les plantes en leur qualité de parties de la Création de telle manière que la terre puisse continuer de produire la diversité et la vie qui nous ont été données», exprime Susanne Goldinger. C'est en suivant cette philosophie que les Goldinger cultivent leur ferme fruitière et laitière à Fimmelsberg bei Amlikon dans le canton de Thurgovie. Le domaine compte 15 hectares de terrain agricole et 4 hectares de forêt.

Diversité variétale dans le verger

Le fait que la durabilité soit tout à fait centrale pour eux se révèle dans les nombreuses petites mesures qu'ils réalisent. Les 243 arbres haute-tige – surtout des pommiers, mais aussi des cerisiers, des poiriers et des pruniers – sont soigneusement taillés et entretenus. Le fait de peu traiter contre la tavelure et de tenir compte du vol des abeilles lors des traitements va de soi pour lui: Il ne traite que tôt le matin ou le soir quand le ciel est couvert. Tous deux sont particulièrement fiers de leur diversité variétale. Ils ont en effet au moins 25 variétés de pommes comme la Tobiässler, la Boscoop, la Rubinette ou la Cloche. Les plantations de jeunes arbres font appel à des variétés résistantes. La plus grande partie est pressée en jus, mais il fait quand même un peu de fruits de table pour leur propre consommation. «Malgré tout le travail manuel, les arbres sont importants pour moi – à mon avis

le système des paiements directes devrait leur accorder encore plus de valeur écologique», trouve Goldinger. Car les arbres offrent des habitats pour les auxiliaires et les oiseaux et embellissent les paysages.

Pour ménager les insectes, l'herbe pour les 27 vaches laitières est fauchée avec une motofaucheuse ou une rotative sans conditionneuse. Il veille aussi à moins travailler le sol pour mieux le ménager. Le lisier est épandu avec un épandeur à tuyaux souples. Les tracteurs, légers et bien entretenus pour durer longtemps, ménagent eux aussi le sol.

Photovoltaïsme et récupération de chaleur

Avec une moyenne de 10 ans, la durée de vie des vaches des Goldinger est elle aussi très grande. Actuellement c'est Quercy, justement portante, qui est la plus vieille de l'étable avec deux autres vaches de 13 ans. Selon lui, «Un entretien soigneux des onglons, une alimentation optimale, de bonnes conditions d'élevage dans la stabulation et en plein air et une bonne observa-

tion sont décisifs.» Il a fait de très bonnes expériences en donnant aux vaches taries un mélange de paille, d'herbe et de foin. Il n'utilise que 50 kilos de concentrés par vache. Il livre quelque 130'000 litres de lait par année à la laiterie Biedermann de Bischofszell. Il y a 13 ans, le prix plus haut payé pour le lait bio a été une des raisons de sa reconversion au bio.

L'approvisionnement énergétique de la ferme est aussi durable: Les Goldinger chauffent avec du bois de leur forêt et, dans la salle de traite, la chaleur résiduelle du refroidissement du lait fournit une température agréable. Et les 29 kW de panneaux photovoltaïques installés en 2012 sur le toit de la grange produisent environ 24'000 kilowattheures par année. «Un bon investissement», se réjouissent-ils.

Pour eux, la durabilité c'est encore louer la chambre laissée libre par un fils qui est parti pour se marier. «Partager l'espace habitable va de soi pour nous – nous avons de la place et la mettons volontiers à disposition.»

Katharina Truninger



Photo: Katharina Truninger

Susanne et Hugo Goldinger devant leur plus vieil arbre haute-tige, un pommier de bien 200 ans de la variété Breitacher.

Modifications des conditions contractuelles pour les producteurs et les preneurs de licences

Bio Suisse a le droit de publier le numéro et le statut Bourgeon des producteurs. Jusqu'à maintenant les producteurs Bourgeon pouvaient bloquer la publication de ces données par exemple dans la banque de données «easycert». L'Ordonnance bio impose cependant maintenant la publication du statut bio des producteurs. Le Comité de Bio Suisse a donc modifié la clause de protection des données dans l'annexe du contrat de production Bourgeon de manière à ce que les données correspondantes ne puissent désormais plus être bloquées. Le Comité a aussi décidé que Bio Suisse pourrait à l'avenir communiquer des listes d'adresses à des tiers pour des buts non commerciaux. Cela est par exemple nécessaire pour bien des projets de recherche ou pour la publication des entreprises reconnues par Suisse Garantie.

Il y a aussi des modifications pour les preneurs de licences. Il s'agit de garantir que les conditions des licences soient formulées conformément aux dispositions de la Commission de la concurrence (COMCO). D'un côté la notion de coordination du marché est remplacée par celle de transparence du marché et celle de prix à la production par prix indicatifs, et d'autre part il est clairement stipulé que les organismes de certification bio ne recensent pas de données commerciales. Et enfin les citations de la réglementation de Bio Suisse ont été actualisées. Les conditions des contrats de production et des contrats de licences seront modifiées pour le 1er janvier 2014. Les deux figurent dans la version du 1er janvier 2014 du Cahier des charges de Bio Suisse comme annexe du chapitre 2 de la Partie I.

Hans Ramseier, Secrétariat de Bio Suisse

Règlement Volailles – Qu'est-ce qui change?

Plusieurs organisations membres ont déposé des recours contre la révision du règlement «Volailles», donc les modifications ne peuvent pas entrer en vigueur le 01.01.2014 et c'est le règlement actuel qui est valable.

Les recours concernent avant tout l'exigence d'un parcours pour mauvais temps pour les poulettes et les poules pondeuses ainsi que la limitation à deux unités avicoles par ferme. Ces deux thèmes seront vraisemblablement repris plus tard.

Pour que les points non remis en cause, c.-à-d. l'amélioration de la qualité des surfaces et des structures des pâturages et l'abrogation de la division des troupeaux qui va avec, puissent être appliqués le plus vite possible, le Comité promulgue ces modifications pour le début 2014 avec un délai de recours de 60 jours. Les nouvelles dispositions entreront donc en vigueur au printemps 2014 s'il y a moins de trois recours.

Autorisations exceptionnelles pour les constructions: Les producteurs qui sont en train de construire un poulailler sont priés de s'annoncer à Bio Suisse. Ils recevront pour la saison de contrôle 2014 une autorisation exceptionnelle valable jusqu'à la décision définitive au sujet de l'abrogation de la division des troupeaux.

Thomas Pliska, Secrétariat de Bio Suisse

Photo: Thomas Alftödi



Agenda 2014 des organes de Bio Suisse

Assemblées des délégués	16 avril, 12 novembre
Conférences des Présidents	26 mars, 25 juin, 15 octobre
Conférence de presse annuelle	9 avril
Séances du Comité	28 janv., 4 mars, 8 avril, 13 mai, 10/11 juin, 22 juil., 26 août, 30 sept., 4 nov., 10/11 déc.
Séances de la CLA	20 janv., 18 mars, 6 mai, 17 juin, 2/3 sept., 21 oct., 2 déc.
Séances de la CLTC	11 fév., 23 avril, 26 juin, 15 août, 21/22 oct., 9 déc.

Assemblées 2014 des organisations membres de Bio Suisse

Bio Aargau	19 mars: AG 20 juin: paysannes bio à l'alpage de Sörenberg 5 novembre: séance d'information
Bio Glarus	14 janvier: soirée d'information bio au Stadthof à Glarus 14 février: AG, Hotel Stadthof à Glarus
Bio Grischun	13 février: AG au Plantahof à Landquart
Bio Luzern	10 février: AG au Burgrain à Alberswil
Bio Ob- und Nidwalden	20 février: AG
Bio Ostschweiz	11 février: AG au Kath. Pfarreizentrum Eschlikon
Bio Schwyz	28 février: AG du 20ème anniversaire
Bio Regio Zentralschweiz	Journée bio sur la diminution des antibiotiques: le 7 fév. au LBBZ Schluechthof à Cham et le 14 fév. au BWZ Giswil
Bio-Ring Appenzellerland	22 janvier: AG au Restaurant Krone à Gais AR
Bioterra	15 mars: AG au Giardina à Zürich
Bio Uri	12 mars: AG
Bio Zug	25 février: AG du 20ème anniversaire

L'AD a ouvert la discussion sur la notion de qualité

Lors de l'Assemblée des délégués, Markus Ritter a lancé une discussion sur le texte de l'initiative constitutionnelle de l'Union Suisse des Paysans USP, suscitant ainsi des questions fondamentales sur l'identité et l'orientation générale du mouvement bio.

Après une fougueuse conférence du président de l'USP et paysan Bourgeon Markus Ritter au sujet des projets d'initiatives constitutionnelles, les délégués de Bio Suisse ont tout d'abord liquidé les points statutaires. L'association d'utilité publique Schweizer Bergheimat avait déposé peu avant l'AD une motion demandant des informations supplémentaires sur le budget, c.-à-d. que les importantes modifications des chiffres du budget pour les éléments prestataires soient motivées pour que les membres et les délégués les comprennent mieux. Le Comité a alors promis de le faire à l'avenir. Il devra de toute façon le faire puisque la motion a été approuvée à une forte majorité. Le budget 2014 a été accepté. Thomas Herwig de Bio Jura avait pourtant plaidé pour qu'on dépense plus d'argent pour l'assurance-qualité et moins pour le marketing car l'AQ est actuellement à la traîne dans le budget.

L'élection complémentaire pour la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) a été confirmée: Regula Bickel, ingénieure en

denrées alimentaires au FiBL, et Christine Siegrist, inspectrice des denrées alimentaires à Zurich, remplacent Ursula Kretzschmar et Christine Brugger qui avaient démissionné à fin juin.

Les modifications du règlement des contributions ont aussi été approuvées par les délégués: Les contributions pour les piscicultures et les champignonnières seront désormais prélevées en fonction des quantités produites et non de la surface. En outre, les contributions des nouveaux producteurs (R1) seront désormais calculées sur la base de l'autodéclaration du formulaire d'inscription et non plus sur la base du rapport du premier contrôle. La fiduciaire Trevision Treuhand und Revision AG d'Oftringen AG a été confirmée comme organe de révision.

Discussion sur les propositions pour l'initiative de l'USP

L'après-midi, les délégués ont débattu d'une résolution proposée par le Comité qui demande à l'USP de focaliser son initiative non pas sur les calories et la quantité mais sur la qualité et la stratégie-

qualité et d'inclure ces notions dans le texte. plusieurs propositions de modification du texte de l'initiative de l'USP ont suscité une discussion animée. Par exemple, Martin Ott du FiBL a plaidé pour qu'on ne sépare pas la production et la biodiversité. «Quand l'USP parle de production, elle ne pense pas aux producteurs bio.» Martin Köchli du Bioforum a souligné à quel point la qualité sociale et la culture paysanne sont importantes. L'agriculture bio devrait se développer une sensibilité dans ce domaine. Elke Kellner de la CLTC a quant à elle prôné la nécessité de définir soigneusement la notion de qualité avant de l'utiliser. Elle a cité à titre d'exemple actuel la collaboration entre Bio Suisse et McDonald's, dont le concept de qualité à son avis très douteux a été vanté comme très bon dans le communiqué de presse de Bio Suisse. Les délégués ont en fin de compte adopté la résolution rédigée par le Comité.

Le Bourgeon doit soutenir les trois piliers de la durabilité

Stephan Jaun, le responsable de la communication d'entreprise, a présenté la nouvelle campagne RP sur la durabilité qui durera de mars à octobre 2014 et dont le but est de positionner le Bourgeon en tant que label de durabilité globale. Les produits recevront en plus pour cela un logo de durabilité qui doit attirer l'attention sur les trois piliers de la durabilité que sont l'écologie, l'économie et le social. Tout cela, placé sous la devise «Bon pour tous», doit illustrer que les produits bio sont bons pour l'homme, l'environnement et les animaux. La campagne est financée par 500'000 francs provenant de réserves prévues pour cela.

Le Comité de Bio Suisse annonce un changement et remercie pour son engagement Josef Stutz, qui démissionne du Comité par manque de disponibilité. L'élection de remplacement se déroulera lors de l'AD du printemps 2014.

Markus Spuhler

«Les chemins du bio» gagnent le Grand Prix Bio Suisse

Le Grand Prix Bio Suisse 2013 a été décerné lors de cette AD au concept d'agrotourisme «Les chemins du bio» créé au Jura par des agriculteurs bio. Tout a commencé en 2008 avec l'idée d'un petit groupe de familles paysannes bio qui a posé les bases d'un concept d'agrotourisme d'une qualité particulière qui comprend aujourd'hui des excursions-découvertes d'un à trois jours avec visites de fermes bio, nuitées à la ferme, tables d'hôtes avec produits Bourgeon ainsi qu'un guide avec itinéraires, cartes et toutes les informations importantes. Le président du jury Jo Lang, historien et vice-président des Verts suisses, lors de son panégyrique: «Ce projet est appelé à rayonner dans toute la société grâce à sa diversité, son sensualisme et sa force de communication. Il montre la vitalité et le potentiel des pe-

tites entreprises agricoles familiales. Et en même temps il fournit une très précieuse contribution touristique dans une région



marginale de notre pays.» Les «chemins du bio» relie maintenant entre elles les fermes bio de 18 familles paysannes.

spu

www.lescheminsdubio.ch

Photo: Marion Nitsch

Le Groupe IFOAM-UE a fêté ses 10 ans à Bruxelles

«Making Europe more Organic», telle est la devise choisie par le Groupe IFOAM-UE pour son dixième anniversaire. Premièrement elle reflète la réussite du travail effectué ces dernières années dans la capitale de l'Europe, et deuxièmement elle montre la vision avec laquelle l'IFOAM veut poursuivre son travail au cours de la prochaine décennie. Quelque 150 membres et invités de l'IFOAM ont participé à l'événement jubilaire. Le programme de trois jours comprenait des excursions dans les hauts lieux politiques de Bruxelles, une série de conférences engagées, des tables rondes et des ateliers sur les thèmes actuels de la politique agricole. Le troisième jour était consacré aux visions d'avenir. Une interview vidéo du directeur Marco Schlüter est postée (en allemand) sur www.bio-markt.info.
 spu
 Pour en savoir plus: eu.ifoam.org

Les paysans bio argoviens font la fête et déposent une pétition pour le FiBL

Les paysans bio argoviens ont fêté au début novembre le 20ème anniversaire de leur association Bio Aargau par une raclette en bateau sur le Hallwilersee. Partie d'un petit groupe de quelques dizaines de pionniers, l'association est très active, importante et compte maintenant plus de 200 membres. Le nombre de producteurs bio, 243 à fin 2012, représente maintenant le 6,5 pour cent des entreprises agricoles argoviennes. Les paysans bio argoviens n'ont pas seulement fait la fête, ils ont aussi agi politiquement. Entre raclette et dessert, les présents ont signé une pétition qui demande de ne pas diminuer le financement du FiBL. Bio Aargau s'oppose résolument aux diminutions des prestations annoncées par le Conseil d'État dans le domaine de l'agriculture biologique, peut-on lire dans le texte d'accompagnement. L'exécutif argovien veut faire passer pour 2014 les contributions pour la recherche appliquée bio (essais au champ, blé, colza, cultures associées, diminution des dégâts de corbeaux) de 80'000 à 60'000 francs bien que la demande des produits des grandes cultures bio dépasse massivement la production. Cette décision menace la bonne collaboration entre le FiBL, le service cantonal de l'agriculture biologique Biolandbau Liebegg et les producteurs bio argoviens. La pétition a entre-temps été transmise au Conseil d'État avec 122 signatures.
 akr



Une paysanne bio lucernoise couronnée meilleure cuisinière paysanne

«Aie du soleil dans le cœur et des aromates dans le ventre et tu seras toujours plein d'entrain et fort!», dit un des proverbes préférés de Romana Zumbühl. Cette paysanne bio d'Altbüron ne devrait plus manquer d'entrain... elle a en effet remporté en novembre le titre 2013 de Landfrauenköchin (cuisinière paysanne) décerné pour la septième fois par la télévision suisse allemande et renvoyé ses six concurrentes à leur place. Le menu de la gagnante comportait trois services. L'entrée servie par la paysanne était une quiche aux plantes sauvages combinée avec une soupe au souci officinal et une salade de betterave rouge. Pour le plat principal, elle a envoûté ses six concurrentes avec un rôti de porc farci servi avec des galettes de röstis à la marjolaine et un mélange de légumes, et pour le dessert Zumbühl a mis sur la table une mousse de fleurs de roses et une mousse de reine-des-prés avec des baies marinées. Les recettes, et c'est typique de Zumbühl, sont le message principal de Romana: Elle veut encourager les gens à revenir à une nourriture authentique, saisonnière et régionale. Le prix qu'elle a gagné la mènera cinq jours à Londres où elle pourra regarder en détail dans les casseroles du maître-queueux suisse Anton Mosimann, qui compte la famille royale parmi ses clients.
 akr

Texas Longhorn: Une race extensive intéressante

La race bovine Texas Longhorn est présente en Suisse depuis 2004. Mais jusqu'à récemment seulement 13 bêtes. Un petit groupe d'éleveurs passionnés a importé en septembre 31 génisses du Canada pour faire progresser l'élevage et enthousiasmer d'autres éleveurs pour cette race. «Les Longhorns sont peu exigeantes et n'ont pas besoin de concentrés», dit l'éleveur de Texas Longhorn Urs Bulet d'Oetwil am See ZH. «C'est une excellente race extensive, surtout pour les fermes bio et la vente directe.» La viande est à la fois fine et pauvre en graisse et en cholestérol. «Ces bovins n'ont qu'un minimum de graisse intramusculaire et celle-ci est



riche en acides gras oméga 3 et pauvre en cholestérol», s'enthousiasme Bulet. La Texas Longhorn est une race qui vit longtemps et qui a bon caractère. Comme leur nom l'indique, ces vaches ont de longues cornes. La race est sensée remonter aux bêtes cornues que Christophe Colomb avait amenées en Amérique. Et c'est au fil de toutes ces années que la race est devenue ce qu'elle est aujourd'hui.
 spu
www.stla.ch

Prix Bio et médaille d'or pour un vin du FiBL

Le «Fricker Gamay Reichensteiner Spätlese 2010» du domaine du FiBL a reçu lors du Grand Prix du Vin Suisse une médaille d'or et, avec le «Prix Bio», le titre de meilleur vin bio. Une partie de la vendange avait été séchée dans des caissettes. Ce processus apparenté à la méthode Amarone confère à ce vin une force et une plénitude surprenantes pour notre région. Les cépages Gamaret, Garanoir et Mara utilisés pour cette excellente vendange tardive ont été créés par Agroscope Changins-Wädenswil en 1970 en croisant les cépages Gamay et Reichensteiner. Le Gamaret et le Garanoir sont cultivés depuis 1980 et Mara est disponible depuis 2009. Le vignoble de Frick a accueilli ces trois cépages depuis 1998 sous leurs numéros d'essais B13, B26 et C41. Ils sont résistants à la pourriture, les vins sont d'un rouge foncé intense, ont des arômes d'épices et de baies et sont bien structurés en bouche.



akr

Molinera suscite des espoirs du côté de la qualité boulangère

Cela fait dix ans que les spécialistes d'Agroscope étudient à Changins la qualité boulangère de différentes variétés de blé cultivées en bio. Les résultats obtenus au cours des onze dernières années avec les blés bio varient selon les années et les variétés. La qualité boulangère de Runal a obtenu régulièrement 130 points et plus depuis 2002. Cette obtention présente donc indépendamment des années une très bonne qualité boulangère en conditions bio. La qualité d'Arina varie par contre d'année en année entre les classes II et Top, donc elle ne sera plus recommandée pour le bio. La qualité boulangère des nouvelles variétés Lorenzo (ACW-DSP) et Tengri (Sélection céréalière Peter Kunz et Sativa) se rapproche beaucoup de celle de Runal et toutes deux ont été recommandées par le FiBL pour les semis 2013. La nouvelle variété Molinera (ACW-DSP) a été étudiée en 2012 et a atteint un indice supérieur à Runal. Les années qui viennent montreront si ce résultat se confirme. L'école boulangère de Richemont a étudié en 2012 avec Agroscope l'influence de l'environnement, c.-à-d. du laboratoire de fabrication, sur la qualité boulangère. Le dépouillement est en cours et les essais seront répétés cette année.

spu

PA 14-17: Les outils actualisés d'Agridea sont en ligne

La PA 14-17 entrera en vigueur le 1er janvier 2014. Agridea a réactualisé les documents et les outils de calcul en fonction de l'ordonnance définitive. Les principales modifications sont celles apportées aux outils de calcul. Les producteurs trouveront sur www.focus-ap-pa.ch des informations importantes pour analyser leur domaine du point de vue des conséquences des nouvelles règles en vigueur.

spu

Un élevage bio de brebis laitières gagne l'AgroPrix 2013

C'est la famille Henchoz de Rossinière VD dans le Pays d'Enhaut qui a gagné l'AgroPrix de cette année. Son projet «Des brebis laitières pour remplacer les vaches» a convaincu le jury du concours patronné par l'USP et Emmental Versicherungen. Les premières brebis Lacaune sont arrivées dans cette ferme des Alpes vaudoises il y a 20 ans. Elles n'étaient pas nombreuses, mais Jean-Robert Henchoz a remplacé petit à petit ses vaches par des brebis. Ce paysan du Pays d'Enhaut était un pionnier et a dû tout apprendre par lui-même, p. ex. la fromagerie. C'est avec son frère Michel qu'il a reconverti la ferme au bio. «L'élevage des brebis nous sollicite à fond», admet Jean-Robert Henchoz. «Il est plus complexe que celui des vaches laitières.» Les Henchoz ont aujourd'hui 540 moutons et transfèrent 180'000 litres de lait. Les produits de la ferme «Le Sapalet» sont distribués en Suisse romande et allemande – et même à l'étranger. L'assortiment s'élargit chaque année et comprend maintenant aussi du beurre, de la crème, du yogourt, du fromage frais et des tomates. La famille Henchoz veut continuer d'investir, et la prochaine étape sera la construction d'une fromagerie plus grande et plus moderne. «Le lombricomposteur de l'Oberland bernois», le deuxième projet bio parmi les quatre nominations pour l'AgroPrix, est malheureusement rentré bredouille.

spu

www.sapalet.com
www.agroprix.ch



Veaux de boucherie bio: Déductions pour l'âge seulement à partir de 181 jours

La recommandation de Proviande qui prévoit un âge d'abatage d'au maximum 160 jours comme critère de qualité pour les veaux est en vigueur depuis septembre 2013. Or l'engraissement des veaux bio n'est en général pas terminé à cet âge. Voilà pourquoi Bio Suisse a discuté avec l'ensemble de la filière pour trouver des solutions. Des règles spécifiques pour les déductions en fonction du poids et de l'âge s'appliquent donc aux veaux bio depuis décembre. La déduction de 30 ct. par kg PM n'est valable qu'à partir de 181 jours. Cette déduction sera de 70 ct. entre 191 et 200 jours. Les déductions pour les veaux plus âgés seront fixées d'un commun accord. Il y a aussi des améliorations dans le domaine des déductions pour le poids.

spu

Pour en savoir plus: www.bioactualites.ch

Fruits à pépins: Bonne récolte et prix stables

Les stocks de fruits à pépins étaient au 31 octobre de 3406 tonnes de pommes et de 584 tonnes de poires. La trop grosse récolte attendue n'a pas eu lieu à cause de la météo du printemps. L'approvisionnement du marché est cependant nettement meilleur que l'année passée car quelques pommes ont encore été récoltées en novembre. Sur fond d'augmentation des ventes, les représentants de la production et du commerce ont de nouveau convenu lors de leur séance annuelle de stabiliser les prix indicatifs, qui varient pour les pommes et les poires d'entre 1,90 et 2,30 Fr./kg selon les classes. Les producteurs se sont comme d'habitude prêtés au jeu des actions en accordant des rabais de 20 à 30 ct. Les détaillants sont d'ailleurs de plus en plus intéressés par des actions et des promotions pour les pommes et poires bio. Vu que l'offre est à la hauteur, le commerce ne prendra que des fruits impeccables. Le secteur s'attend à une saison 2013-2014 intensive mais réussie pendant laquelle il doit être possible d'amener de nouveaux consommateurs à choisir les fruits Bio Suisse. Benedikt Domeyer, Bio Suisse

GRANDES CULTURES

Journée technique de la recherche bio 2014

Date
Vendredi 10 janvier 2014, 09.00–16.00
Lieu
Agrilogie Grange-Verney (salle 23), Moudon VD
Contenu
Présentation des résultats d'essais dans différentes grandes cultures et présentation d'expériences pratiques d'agriculteurs. Information sur la commercialisation des grandes cultures

Organisation
Agroscope, AGRIDEA, CNAV, FiBL
Responsables du cours
Maurice Clerc, FiBL
Josy Taramarcz AGRIDEA
Fredi Strasser, Agroscope

Programme du cours
La régulation des adventices ne doit pas provoquer un travail démesuré. Elle est décisive pour assurer le succès d'une culture. Durant cette journée, un point fort sera mis sur ce thème, et des échanges d'expériences auront lieu entre praticiens, chercheurs et conseillers. Il y aura en particulier des présentations concernant les chardons, le désherbage de précision, et la lutte contre le rumex avec de nouvelles techniques dont la machine à l'eau bouillante. L'influence des cultures intercalaires sur la pression des adventices fera également l'objet d'une présentation. Les actualités du marché des grandes cultures bio seront présentées, et un tour d'horizon des nouveautés techniques concernant diverses grandes cultures (y compris les cultures associées) et les techniques de production sera effectué. Programme détaillé dans l'agenda de www.bioactualites.ch.

Renseignements
Maurice Clerc, tél. 021 619 44 75 ou 079 501 55 12
Josy Taramarcz, tél. 021 619 44 24 ou 079 347 47 69
Pascal Olivier, tél 032 889 36 44

Inscriptions
Jusqu'au 31.12.2013 auprès de la CNAV, à l'att. de Mme Sarah Isler, Route de l'Aurore 4, 2053 Cernier, tél. 032 889 36 40, fax 032 889 36 39, courriel sarah.isler@cnav.ch

MARAÎCHAGE

Congrès annuel du maraîchage bio

Date
Mercredi 15 janvier 2014
Lieu
Hôtel Olten, Olten
Contenu
Rencontre annuelle de la filière des

légumes bio. Échange d'informations et de réflexions concernant le marché, la politique et les organisations professionnelles.

Responsable du cours
Martin Lichtenhahn, FiBL
Information et inscription
Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

Maraîchage bio: échange d'expériences pratiques

Date
Jeudi 21 août 2014
Lieu
Sédeilles, VD
Contenu
Présentation de sujets d'actualité en matière de protection des plantes, gestion des cultures et bio-diversité. Visite d'une entreprise maraîchère bio. L'occasion de discuter et d'échanger des expériences.
Responsable du cours
Martin Lichtenhahn, FiBL
Information et inscription
Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

ARBORICULTURE

Forum arbo bio 2014

Date
Jeudi 20 février 2014
Lieu
Vaud ou Valais, sera annoncé en temps voulu
Contenu
Le forum arbo bio Romandie du FiBL présente les derniers résultats et acquisitions de la recherche arboricole bio, informe sur les tendances en matière d'évolution des vergers et fait le point sur l'actualité économique ainsi que sur le marché des fruits bio.
Responsable du cours
Jean-Luc Tschabold, FiBL
Information et inscription
Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

VITICULTURE

Congrès annuel de la viticulture bio

Date
Mercredi 5 mars 2014
Lieu
Neuchâtel

Contenu
Présentation des nouvelles tendances en viticulture et vinification. L'occasion d'échanger entre vigneronnes et vignerons de toute la Suisse.

Responsable du cours
Andi Häseli, FiBL Frick
Information et inscription
Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

PRODUCTION ANIMALE

Biologiehennentagung

Wann
Donnerstag, 23. Januar 2014
Wo
FiBL Frick
Was
Am Vormittag Präsentation und Diskussion aktueller Themen aus der biologischen Legehennhaltung. Am Nachmittag Durchführung der Jahresversammlung der IG Bio-Ei Suisse.
Auskunft und Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Laufställe für Kühe mit Hörnern

Wann
Mittwoch, 19. Februar 2014
Wo
Umgebung Wattwil SG
Was
Besichtigung von Laufställen für Milchkühe; Erfahrungen und Erfahrungsaustausch zur Haltung von Kühen mit Hörnern.
Auskunft und Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Biofischkurs

Wann
Donnerstag, 3. April 2014
Wo
FiBL Frick
Was
Aktuelles und Wissenswertes aus Wissenschaft und Praxis der biologischen Aquakultur. Erfahrungsaustausch mit Praktikerinnen und Wissenschaftlern aus der ganzen Schweiz.

Auskunft und Anmeldung
FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Bœuf de Pâturage Bio

Date
Mercredi 12 février 2014
Lieu
Charmey, FR
Contenu
Production de Bœuf de Pâturage Bio pour débutants. Le matin, informations techniques, expériences de producteurs, informations relatives à la commercialisation et au marché. L'après-midi, visite d'une ferme produisant du Bœuf de Pâturage Bio.
Responsable du cours
Eric Meili, FiBL
Information et inscription
Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

CONTRÔLES BIO

Contrôle fictif d'une exploitation en reconversion

Date et horaire
Jeudi 13 février 2014 (1/2 journée)
Lieu
Dans la ferme d'un participant
Contenu
Les fermes bio sont soumises aux contrôles effectués par des associations agréées par Bio-Suisse. La première année de reconversion suscite de nombreuses questions et inquiétudes. Préparation du contrôle, visite d'une ferme, analyse des principaux problèmes. Donnez des réponses à vos interrogations.
Programme

- Éclaircir les points importants et le déroulement d'un contrôle reconversion.
 - Connaître les documents à préparer pour le premier contrôle reconversion.
 - Connaître un organisme de contrôle (bio.inspecta)
- Coûts**
CHF 30.– (60.– pour les non-membres)
Intervenants
Rolf Schweizer, agriculteur; Lisa Pagani, ProConseil,
Renseignements et Inscriptions
Lisa Pagani, ProConseil, 021 905 95 50, l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

Plateforme Agroécologie Agriculture paysanne, alimentation et environnement

Date et horaire
Jeudi 16 janvier 2014
Lieu

Université de Neuchâtel, Faculté des sciences, Salle B103, Rue Émile-Argand 11, 2000 Neuchâtel (tél. 032 718 21 20)

Contexte

La société prend en particulier conscience des impacts environnementaux sur les sols, l'eau, la biodiversité et les paysages. Politiquement, différents modes de soutien financier à l'agriculture sont développés. Il s'agit notamment en Suisse des prestations écologiques requises pour les paiements directs, mises en place et bientôt renforcées par la réforme agricole. Au-delà de ces dispositifs réglementaires, différents types d'agriculture alternative sont expérimentés, en Suisse comme ailleurs. Ces alternatives, impliquant d'abord des paysans mais aussi des ONG, des scientifiques, des partenaires professionnels et des citoyens, visent une agriculture économiquement plus autonome et plus équitable, socialement plus riche de liens et de sens, et écologiquement plus efficace. En deux mots, résiliente et durable.

Programme

- Connaître le concept d'agroécologie et ses enjeux en lien avec la situation de la paysannerie en Suisse.
- Découvrir des alternatives au modèle agroalimentaire dominant.
- Échanges entre les acteurs engagés ou intéressés par une démarche agroécologique.

Intervenants

- Alex Aebi, Maître d'Enseignement et de Recherche en Agroécologie, Université de Neuchâtel
- David Caillet-Bois, Environnement et Paysage, AGRIDEA
- Emmanuel Lierdeman, Chargé d'enseignement HES – hepia
- Matthieu Calame, Fondation Charles Léopold Mayer – FPH
- Jérémie Forney, Anthropologue, HAFL Zollikofen
- Benoît Merlo, Ingénieur en agroécologie, apiculteur et céréalier
- Christophe Viret, Agriculteur, Gollion VD
- Julien Vuilleumier, Assistant doctorant, Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel

Organisation

AGRIDEA

Coûts

Forfait (comprenant la journée avec un buffet à midi) à payer sur place: Fr. 50.–

Renseignements et Inscriptions

Pour les détails sur le programme, le lieu etc., voir le PDF sur l'agenda de www.bioactualites.ch. Délai d'inscription: 8 jours avant le début du cours; par courriel: cours@agridea.ch; par notre site:

www.agridea-lausanne.ch; par fax: à adresser à AGRIDEA (fax: 021 617 02 61); par poste: à adresser à AGRIDEA, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6

PRODUCTION HERBAGÈRE

Journée Grandes cultures et Herbages 2014: Techniques culturales performantes sous la PA 14-17

Date et horaire

Jeudi 12 juin 2014, 09.00–16.00

Lieu

Agrilogie Grange-Verney, Moudon

Programme

Présentation d'essais, démonstrations
Divers thèmes tels que: cultures associées, semis sous couverts, strip-till, désherbage mécanique, etc... (Divers intervenants, environ 10 postes techniques + démonstrations de machines)

Organisation

Agrilogie Grange-Verney

Coûts

Gratuit

Responsable

André Zimmermann, Agrilogie

Renseignements et Inscriptions

André Zimmermann, Agrilogie, andre.zimmermann@vd.ch, inscription pas nécessaire

RECONVERSION

Introduction à l'agriculture biologique

Cours obligatoire pour les nouvelles exploitations inscrites à l'agriculture biologique en 2014

Date et horaire

Les mercredi 8 et 15 janvier 2014, 09.15–16.00 (présence au deux journées obligatoire pour obtenir l'attestation)

Lieu

Agrilogie Grange-Verney, Moudon

Contenu

- Comprendre les principes de l'agriculture biologique;
- Cahier des charges et technique de la production animale;
- Cahier des charges et technique de la production végétale;
- Connaître les documents à disposition en agriculture biologique;
- Données économique de la production bio;
- Marché des produits bio et les partenaires commerciaux;
- Témoignages de plusieurs personnes actives dans le secteur bio;
- Structure et objectifs de Bio Suisse;

- Contrôle et organisation de contrôle.

Intervenants

Agriculteurs bio,
Lisa Pagani – ProConseil
Nicolas Rossier – IAG
Pascal Olivier – CNAV
Maurice Clerc – FiBL
Rolph Schweizer – bio.inspecta
Milo Stoecklin – FRI

Coûts

Forfait DE CHF 60.– per jour et par personne, frais de repas en plus.

Renseignements et Inscriptions

Jusqu'au 20.12.2013, auprès du responsable cantonal correspondant (Vaud et Genève: Prométerre, Lisa Pagani, 021 905 95 50, l.pagani@prometerre.ch; Fribourg: IAG, Nicolas Rossier, 026 305 58 74, nicolas.rossier@fr.ch; Neuchâtel: CNAV, Pascal Olivier, 032 889 36 44, pascal.olivier@ne.ch; Jura et Jura bernois: FRI, Milo Stoecklin, 032 420 74 65, milo.stoecklin@frij.ch)

Module «Conversion à l'agriculture biologique»

Dates et horaires

Les 3 et 19 février, 5, 13 et 20 mars 2014, toujours de 08.45 à 16.30 (Examens oraux et écrits: jeudi 3 avril 2014)

Lieu

Essentiellement à Cernier, avec si possible un ou deux jours de cours à Grange-Verney selon la provenance des intervenants. Les lieux de cours seront communiqués ultérieurement.

Programme

Voir l'agenda sur www.bioactualites.ch

Organisation

FRI

Responsable

Mélanie Beuret, enseignante en agriculture bio à Courtemelon
Renseignements et Inscriptions
Mélanie Beuret, FRI, CP 65, 2852 Courtemelon, 032 420 74 27, melanie.beuret@frij.ch

BIODYNAMIE

Umstellung auf Biolandbau:

Boden/Düngung

Wann

Montag, 13. Januar 2014, 9 bis 16 Uhr

Wo

Bio Schwand, Münsingen

Was

Fruchtbarer Boden
Aufbereitung der Hofdünger
Förderung der Bodenfruchtbarkeit
Praxisberichte

Anmeldung

Kurssekretariat, Tel. 062 916 01 01

Biodynamischer Landbau

Wann

10. Februar 2014 bis 13. Februar 2014, 8.30 bis 7.30

Wo

Fintan, Rheinau

Was

Grundbegriffe, geschichtliche Zusammenhänge, Betriebsorganismus, Planetenwirkung, Kompostierung und Präparate, Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch – Tier – Pflanze, Richtlinienaspekte, Demeter-Produkte.

Obligatorischer Kurs für Umsteller auf Demeter

Anmeldung

bis 23.1.2014

Strickhof, Fachstelle Biolandbau, Postfach, 8315 Lindau

Tel. 058 105 98 22

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 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alfeldi et Adrian Krebs (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

En sa qualité d'organe supérieur de gestion, le Comité de Bio Suisse dirige les destinées de la Fédération Bio Suisse et du Bourgeon. Il détermine fortement l'avenir de l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique et rend ses comptes à l'Assemblée des délégués (AD). Ces tâches comprennent l'élection et la direction des commissions placées à son service ainsi que le pilotage du secrétariat. Le Comité assume sa tâche en respectant le Concept directeur de Bio Suisse, promulgue la Politique de la Fédération et détermine les objectifs stratégiques ainsi que les conditions d'octroi des licences. La collaboration au sein de ce collège représente un défi intéressant. Les membres du Comité de Bio Suisse sont tous responsables d'un dicastère. Ils agissent donc fortement pour Bio Suisse et sa marque, le Bourgeon, et ils le font en collaboration avec la base et avec les principaux partenaires de la filière de valorisation de l'agriculture biologique suisse.

Organe et élections

Le Comité se compose actuellement des membres suivants: Urs Brändli, Godingen SG (Président), Danielle Rouiller, Cernier NE (dicastère Formation et recherche), Christian Butscher, Liestal BL (dicastère Assurance-qualité et développement), Claudia Lazzarini, Le Prese GR (dicastère Finances et personnel), Milo Stoecklin, Séprais JU (dicastère Marketing) et Monika Rytz-Stempler, Olsberg AG (dicastère Commissions de labellisation). Josef Stutz, Schongau LU (dicastère Commissions techniques), a démissionné en novembre 2013. Un nouveau membre doit être élu au Comité lors de l'AD d'avril 2014 pour le remplacer pendant les deux ans qui restent jusqu'à la fin du mandat en cours. L'élection de renouvellement intégral du Comité a lieu tous les quatre ans et la prochaine se déroulera au printemps 2016.

Travail et rémunération

Il y a chaque année deux Assemblées des délégués, trois Conférences des Présidents, huit séances d'une journée et deux séances de deux jours et, en fonction des besoins et des dicastères, des séances ou des conférences téléphoniques supplémentaires. Il faut compter environ 30 journées de travail par année. Le travail au Comité est rémunéré conformément au règlement de rémunération de Bio Suisse. Il va de soi que les nouveaux membres reçoivent une bonne introduction dans leurs fonctions et que des cours adéquats sont proposés.

Exigences et renseignements

Vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique et vous disposez de connaissances approfondies de la scène bio, de l'agriculture biologique et du marché bio. Vous connaissez le travail associatif ou vous avez déjà assumé des responsabilités dans des organes bénévoles. Vous pouvez suivre des discussions en français et en allemand. La plupart des documents fournis sont en allemand. Les personnes travaillant pour Bio Suisse ou ayant régulièrement des relations d'affaires avec elle ou ayant atteint les 70 ans sont inéligibles (art. 24 des statuts).

Le Président de Bio Suisse Urs Brändli (055 284 21 82) et le Coordinateur de la Fédération Christian Voegeli (061 204 66 23) répondront volontiers à vos questions.

Votre organisation membre est aussi à votre disposition pour vous renseigner. Les candidat-e-s intéressé-e-s sont prié-e-s de déposer leur candidature auprès de leur organisation membre d'ici au 15 janvier 2014.

BIO TEST AGRO AG

Schwand Tél. 031 722 10 70 info@bio-test-agro.ch
3110 Münsingen Fax 031 722 10 71 www.bio-test-agro.ch

Séance d'information pour les paysans bio

Region	Tagungsort	Datum	Zeit
Kantone TG, SG, AR, AI	Bildungszentr. Mattenhof, Flawil	27.01.2014	13.15 Uhr
Kantone ZH, SH	LS Strickhof, Lindau ZH	27.01.2014	20.00 Uhr
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	28.01.2014	13.15 Uhr
Eggiwil und Umgebung	Hotel Hirschen, Eggwil	28.01.2014	20.00 Uhr
Spiez und Umgebung	Inforama Hondrich, Hondrich	29.01.2014	20.00 Uhr
Kanton Aargau	LZ Liebegg, Gränichen <i>Neuer Ort</i>	30.01.2014	13.15 Uhr
Kanton Luzern	Restaurant Brauerei, Sursee	30.01.2014	20.00 Uhr
Graubünden	LS Plantahof, Landquart	03.02.2014	13.15 Uhr
Kantone SZ, LU	Rest. Rose, Ibach Schwyz	03.02.2014	20.00 Uhr
Simmental	Gemeinde Zweisimmen	04.02.2014	13.15 Uhr
Brien/ Interlaken	Rest. Bären, Wilderswil <i>Neuer Ort</i>	04.02.2014	20.00 Uhr
Langnau und Umgebung	Inforama Bäregg, Bärau	05.02.2014	20.00 Uhr
Bern und Umgebung	Schwand, Münsingen	06.02.2014	13.15 Uhr
Burgdorf und Umgebung	Rest. Schützenhaus, Burgdorf	06.02.2014	20.00 Uhr
Baselland/ Solothurn	LS Ebenrain, Sissach	10.02.2014	13.15 Uhr
Oberaargau, Solothurn	Inforama Waldhof, Langenthal	10.02.2014	20.00 Uhr
*Romandie	Agrilogie Grange-Verney, Moudon	11.02.2014	13.15 Uhr
*Jura bernois/NE	École des métier de la terre, Cernier	11.02.2014	20.00 Uhr

En hiver 2014 BTA revient dans votre région afin de vous informer sur les thèmes en liens avec l'agriculture biologique – spécialement aussi sur la **PA 2014-17**. Profitez de l'occasion pour faire notre connaissance et mieux connaître nos prestations. Cette séance est gratuite et ouverte à tous les intéressés.

 agrobio **schönholzer ag** 
BIO SUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch

Fourrage

- **Cubes de céréale plante entière BIO:** bon substitut pour le maïs, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 16% en MA, *Power Pellets* > 20% – fourrages grossiers "concentrés"
- **«Misto» BIO:** mélange moitié-moitié luzerne et ray-grass: bottes carrées, brins courts, déshydraté ou ventilé
- **Cubes de plantes entières BIO:** féverole, pois, orge
- **Foin/Regain BIO:** ventilé ou séché au sol

NOUVEAUTÉ sur demande  **profutter**
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Concentrés

- **Sorgho à grains BIO:** apporte l'énergie et l'amidon résistant du maïs à un prix 10% plus bas
- **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja, ingrédients savoureux de haute qualité et luzerne structurée favorisent développement du rumen et croissance rapide
- **Pois protéagineux BIO:** protéine et énergie équilibrés, 23% en MA analysés, dégradation ruminale élevée
- **Mélasse de betterave BIO:** énergétique et appétible
- **Extrulin BIO:** lin extrudé, naturel –sain-riche en Omega 3, effet «herbe de printemps», soutien métabolisme hépatique (cétose) et fécondité dans la phase démarrage
- **Paille BIO et conventionnelle**

Avec un grand merci pour votre confiance et l'agréable collaboration nous vous souhaitons des fêtes de fin d'année reposantes!

079 562 45 00 lun-ven ore 10-12 / 13-14
info@agrobio-schoenholzer.ch

Les vaches ont-elles besoin de cornes?

» Bien sûr que les vaches ont besoin de cornes. Le Créateur de toute vie sur cette Terre est infallible.

Tout correspond à un ordre naturel et remplit son office. Aussi les cornes des vaches.

La manipulation de cet ordre naturel montre une fois de plus comment l'homme se hisse au-dessus de ces lois et croit réellement pouvoir se procurer des avantages en méprisant les lois de la nature. Les comportements de ce genre se sont toujours révélés tôt ou tard être des erreurs fatales. Les vaches sans cornes sont comme les chiens et les chevaux sans queue. Cette ablation est interdite pour les chiens et les chevaux. Des «génies» ont découvert que les chiens et les chevaux utilisent cet organe pour communiquer. Ce n'est apparemment pas le cas pour les vaches. L'interdiction de cette ablation n'a pu s'imposer que parce que l'homme a une relation émotionnelle avec les chiens et les chevaux. Les vaches par contre peuvent être avilies et mutilées parce qu'elles sont «détenues» comme «animaux de rente». Et en plus on prétend que ça améliore la qualité du lait. Or des études (analyses cristallographiques) montrent pourtant une tout autre image. Vu que plus de 90 pour cent des vaches suisses n'ont plus de cornes, je dois partir de l'hypothèse que les «détenteurs d'animaux de rente» n'ont plus de relations émotionnelles avec leurs animaux. Évidemment! Ils ont des animaux comme on a des marchandises. Les arguments en faveur de ces «élevages sans cornes» sont cousus de fil blanc. Il s'agit d'avoir le plus de bétail possible

sur le moins de surface possible. Dans cet espace trop restreint, les vaches n'ont plus le droit d'avoir des cornes à cause de leur comportement naturel en troupeau et du risque de blessures. Les mêmes pratiques valent pour les procs et les volailles puisqu'on leurs coupe queues et becs. La Loi fédérale sur la protection des animaux (LPA), surtout l'article 3, devrait en fait suffire et rendre inutile toute cette discussion «avec cornes oui ou non». Il est étonnant que la violation de cette loi ne soit pas dénoncée et punie! Par chance la Suisse compte encore des paysans qui n'ont pas perdu leur bon sens et qui respectent volontairement les lois naturelles et la Création divine. Ils n'ont pas besoin des lois humaines sur la protection des animaux, ces lois qui ne servent d'ailleurs qu'à légaliser



le goût du lucre. Ils respectent, soignent et aiment les bêtes qui nous donnent notre nourriture quotidienne. Ça c'est de la protection des animaux au sens réel du terme. J'aimerais remercier ici l'IG Hornkuh pour son infatigable engagement. Les quelques paysans qui ont encore des vaches avec des cornes doivent être récompensés car ils respectent les lois naturelles et se soucient du bien-être et de la préservation de l'apparence extérieure de ces créatures magnifiques.

Martin Züger, Lachen

La Rédaction et les Éditeurs du bioactualités souhaitent à toutes les lectrices et à tous les lecteurs de très belles fêtes de fin d'année. Le prochain numéro du bioactualités sera dans votre boîte aux lettres autour du 20 février 2014.

PETITES ANNONCES ■

Cherche

Cherche **emploi saisonnier**. Je suis un jeune montagnard de Kabylie (Algérie) et je souhaite trouver un job saisonnier dans le bio, dans une fromagerie ou une ferme. Amokrane Ousmer, 00 213 662 091 257, bijoux.ousmer@live.fr

Cherche **TRANSPORTER** ou petit **TRACTEUR** bon marché et une motofaucheuse, 062 299 04 36

Agricultrice cherche **place de travail** dans ferme bio, 077 420 13 61

Offre

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2'000 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio. Renseignez-vous! Tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch www.bioconsommacteurs.ch

Qui voudrait vendre dans son magasin fermier ou sur son stand de marché du **fromage à raclette Bourgeon au lait des Alpes**, du fromage **d'alpage bernois Bourgeon** (normal ou à rebibes)? 033 755 11 31 ou 079 341 86 33

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

PUBLICITE

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

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

TARITRAL **Tarisseur Naturel BIO**
Coupe le lait naturellement utilisable en laitières et allaitantes
COMMANDER EN LIGNE
 
Tel : 026 913 79 84 www.lgc-sa.ch



contient phéromone

Isomate® et Isonet®

Lutte par confusion

contre les tordeuses en Viticulture et Arboriculture

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




Passiflore: recherchons partenaire de culture

Vous avez envie de travailler sur une nouvelle culture? Votre exploitation gérée selon les règles de l'agriculture biologique est située dans un beau paysage et bénéficie d'un climat favorable?

Pour la production de nos teintures mères homéopathiques, nous avons besoin de la plante de passiflore fleurie et récoltée à maturité optimale à la main. Si ce projet vous intéresse, nous nous ferons un plaisir de vous renseigner. Nous attendons votre prise de contact avec impatience.

Contact: Ceres Heilmittel AG, Bachtobelstrasse 6, 8593 Kesswil, téléphone 071 466 82 82, info@ceresheilmittel.ch

CERES

Homöopathische Arzneimittel

DE LA PLANTE MÉDICINALE AU MÉDICAMENT HOLISTIQUE




Mühle Rytz AG

Nous cherchons des producteurs de soja bio!

- Altitude maximum : 550 mètres
- Prix de production : Frs 223.50/100kg
- Egalement possible en reconversion (Frs 155.-/100 kg)
- Prime à la surface supplémentaire : Frs 1000.-/ha
- Contrat de production avec la coopérative « Progana »
- Centre collecteur : Moulin Rytz, 3206 Biberen
- Participation aux frais de transport en fonction de la distance au CC

Nous vous conseillons volontiers.

Mühle Rytz AG, 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch
Progana, Laurent Godel, 079 723 81 20, www.progana.ch



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen	Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn	Natel 079 406 80 27
Michael Burkard, Zillis	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.lsag.ch)
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

Vos avantages:

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

Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!