

BIO

Actualités

Le magazine du mouvement bio

2018
MARS



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

100% SEMENCES BIO

- ◆ Mélanges cultures fourragères
- ◆ Engrais verts
- ◆ Variétés de maïs à pollinisation ouverte
- ◆ Millet, lin, colza
- ◆ Légumineuses à battre
- ◆ Céréales, légumes

demeter



Tél. 052 304 91 60
www.sativa-rheinau.ch

sativa

- ✓ Paille
- ✓ Foin et regain
- ✓ Foin de luzerne
- ✓ Granulés de luzerne
- ✓ Granulés de maïs
- ✓ Ensilage de maïs plante entière
- ✓ Pulpe de betterave
- ✓ Son de blé
- ✓ Granulés d'herbe
- ✓ Mélasse

Disponible dans différentes sortes d'emballages.
D'autres produits sur demande.

Maintenant actuel Foin et regain

La qualité adaptée pour chaque animal

fourrages de votre Landi
Infoline gratuite 0800 808 850 · www.fourrages.ch

Impressum

27^{ème} année 2018

Le Bioactualités paraît 10 fois par an avec un numéro double deux fois par année.

Magazine en allemand: Bioaktuell

Magazine en italien: Bioattualità

Tirage

Allemand: 7086 exemplaires

Français: 886 exemplaires

Italien: 310 exemplaires

Nombre total d'exemplaires

imprimés: 9283

(certifié en 2017)

Distribution: Aux producteurs et

preneurs de licences Bourgeon

Abonnement annuel Fr. 53.-

Abonnement pour l'étranger Fr. 67.-

Éditeurs

Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Bâle

www.bio-suisse.ch

et

FiBL, Institut de recherche

de l'agriculture biologique

Ackerstrasse 113

Postfach 219

5070 Frick

www.fibl.org

Imprimerie

AVD Goldach AG, www.avd.ch

Papier

PureBalance, certifié FSC

Labels: Blauer Engel, EU Ecolabel

Rédaction

Katharina Scheuner /ks (réd. chef)

Franziska Hämmerli /fra

Claudia Frick /cfr

Christian Hirschi /hir

Tanja Hoch /tja

Theresa Rebholz /tre

Petra Schwinghammer /psh

Maurice Clerc (rédaction en ligne)

Tél. +41 (0)61 204 66 63

redaction@bioactualites.ch

Mise en page

Simone Bissig

Traduction

Manuel Perret (sauf les textes

de Christian Hirschi)

Concept graphique

Büro Haerberli, www.buerohaerberli.ch

Publicité

Erika Bayer, FiBL

Postfach 219

5070 Frick

Tél. +41 (0)62 865 72 00

publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition

Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Peter Merian-Strasse 34

4052 Bâle

Tél. +41 (0)61 204 66 66

edition@bioactualites.ch

www.bioactualites.ch

Télécharger le magazine

www.bioactualites.ch > Magazine

Utilisateur: bioactualites-2

Mot de passe: ba2-2018

Les chèvres et les moutons aiment les feuilles d'arbres et toutes sortes de plantes qui les aident probablement à diminuer la charge parasitaire gastro-intestinale. Les chercheurs du FiBL sont à l'oeuvre, car les travaux scientifiques sur le sujet sont encore rares. Photo: Nadine Arnold

Ce sont les épices qui font la santé

Les plantes à fleurs ne sont pas seulement un bienfait pour les yeux, le nez et les abeilles. Les «autres plantes» peuvent aussi être d'une grande importance pour la santé des herbivores ongulés. Les mêmes substances que les pharmas trouvent intéressantes sont aussi importantes pour les animaux. On ne parle plus ici de protéines, d'amidon ou de fibres brutes. Il s'agit de substances qui ont des effets antimicrobiens, anti-inflammatoires, stimulateurs de l'appétit, régulateurs du métabolisme, stimulateurs des défenses immunitaires ou encore antiparasitaires, donc les tannins, les colorants et les huiles essentielles.

Par exemple, la flore bactérienne de la panse peut être influencée par les tannins de manière à ce que les vitamines ou les bons acides gras soient protégés contre la dégradation. Le système immunitaire peut être stimulé par les composants du souci ou de l'ail et prévenir les pneumonies et les troubles gastro-intestinaux. Il a été prouvé à de nombreuses reprises que les animaux connaissent ces effets et mangent exprès certaines plantes ou feuilles. Les tannins peuvent aussi inhiber les parasites gastro-intestinaux. Les recherches du FiBL dans ce domaine sont présentées aux pages 6 à 9. En plus de l'aptitude parasitologique, nous étudions aussi l'importance générale des matières actives végétales pour la médecine vétérinaire et l'alimentation animale. Pour davantage de diversité prairiale et une meilleure santé animale.

Et voilà, chers lecteurs et lectrices, faites-vous une bonne camomille, saupoudrez la salade avec de l'origan et les pommes de terre avec du cumin. Bonne santé et bonne lecture!



Florian Leiber, Responsable du Département des Sciences animales agricoles du FiBL



Table des matières

Production

Production animale

- 6 Quelles plantes peut-on utiliser contre les vers?
- 8 Utiliser l'esparcette: il faut de hautes teneurs en tannins

Niche

- 10 Pantalons de bois et chemises de lin

Certification

- 12 La plupart des lacunes sont des tigres de papier

Production fruitière

- 13 Gel tardif: s'armer pour sauver les fruits

Biodiversité

- 16 Reconstituer l'héritage des prairies

Transformation et commerce

Transformation

- 17 Un délice de fromage qui s'étale

Commercialisation

- 18 Des aliments avec un autre caractère

Bio Suisse et FiBL

FiBL

- 21 Des microbes pour augmenter les rendements

Bio Suisse

- 22 Pas de Bourgeon pour les produits d'outre-mer?
- 23 Ces points sont à l'ordre du jour de l'AD du 18 avril
- 25 Brèves

Rubriques

- 2 *Impressum*
- 4 *Brèves*

Politique

- 14 Initiative pour une eau potable: biocompatible?

- 20 *Brèves*
- 28 *Marchés et prix*
- 29 *Agenda*
- 31 *Le dernier mot*

Dit



«Il est possible d'augmenter le rendement du soja de 100 pourcents – en l'inoculant avec des bactéries de nodosités.»

Paul Mäder, FiBL

→ Page 21

Compté

85 %

de toutes les fermes contrô-

lées en 2017 ne présentent pas une seule lacune. Bio Inspecta et Bio Test Agro ont contrôlé en tout 7082 producteurs Bourgeon, Demeter et Bio-CH.

→ Page 12

Vu



Pour analyser les teneurs en tannins, le chercheur du FiBL Steffen Werne prélève des échantillons dans des balles de silo d'esparcette. Plus il y a de tannins, meilleure est l'efficacité contre les parasites intestinaux et plus l'utilisation de cette plante est rentable. fra; Photo: Matthias Klaiss, FiBL

→ Page 8

Nouveau taureau bio excellent

Tauron, le nouveau numéro un de Swiss Fleckvieh (SF), vient de la ferme d'élevage bio Glauser-De Roche à Häutligen. En plus de la feuille de trèfle importante en bio, Tauron a le label pâturage et fromage. Il est très polyvalent et enrichit la sélection bovine bio. Tauron vient d'une famille de vaches à grande longévité et il transmet un rendement laitier moyen et de très hautes teneurs. Tous les caractères de fitness, la configuration du bassin, l'élégance, les membres et le déroulement des vêlages de ses filles sont très bons et il transmet moins de musculature et de charnure que la moyenne. Les informations détaillées

sur Tauron peuvent être consultées en ligne. Hans Braun, sélectionneur SF, Rothrist

www.bioactualites.ch > Magazine > Du nouveau dans la sélection bovine bio



Nourriture au pétrole

Que ce soit du chocolat, de l'huile d'olive ou du riz – on découvre régulièrement dans les supermarchés des denrées alimentaires qui contiennent des résidus de pétrole. Ces derniers s'accumulent dans les tissus humains, influencent les fonctions des organes et sont considérés comme potentiellement cancérigènes. Les sources principales qui ont été identifiées sont les résidus des encres des emballages en papier recyclé. Une étude du FiBL et du WWF identifie en outre comme autres causes des produits phytosanitaires, les huiles de graissage des machines de récolte, de transport et de transformation. fra

Recettes pour une meilleure production animale

C'est la quatrième fois que l'organisation environnementale allemande BUND, la fondation Heinrich-Böll et le journal «Le Monde diplomatique» éditent l'Atlas de la viande avec des informations et des faits actuels sur les animaux comme aliments. À l'aide de reportages et de graphiques, cette brochure montre les effets négatifs de la production industrielle de la viande ainsi que des approches de solutions. Très variés, les thèmes vont de la politique agricole à la sélection en passant par les insectes alimentaires. On peut télécharger cette brochure gratuitement. La version française date de 2015. *tre*



www.boell.de > Fleischatlas
www.ciwf.fr > Actualités > 2015 > 02 >
L'Atlas de la viande enfin en français

Étude: Les fongicides nuisent aux insectes

Les fongicides sont une cause importante de la mort des insectes. Ce résultat a été publié par une équipe de scientifiques des USA. Ils avaient étudié la question des causes des dommages subis par les bourdons. Une analyse statistique a pour ce faire pris en compte 24 facteurs dans 284 endroits de 40 États des USA. Le facteur qui correspondait le mieux à l'apparition de l'épizootie «nosérose» ainsi qu'à la diminution des populations de bourdons était la quantité de fongicides utilisés dans la région. *tre*

www.dhnet.be > Recherche > saisir les mots clés «fongicides» et «abeilles»

Poulets et kiwis dans un verger bio

L'agroforesterie et les vergers agroécologiques ont le vent en poupe. En 2014, Ivan Thévoz, de Russy FR, était l'un des premiers agriculteurs de sa région à se lancer dans l'agroforesterie, parallèlement à la conversion du domaine familial à l'agriculture biologique. «L'agroforesterie, c.-à-d. des bandes de grandes cultures entre des allées d'arbres fruitiers haute-tige, n'est pas seulement écologique: certaines études montrent une augmentation à long terme des rendements de 30 pourcents», souligne le jeune agriculteur, qui est aussi maraîcher et arboriculteur. Son épouse Salomé et lui veulent maintenant augmenter le nombre d'arbres – surtout avec des poiriers (poires à botzi) parmi les anciennes variétés haute-tige pour créer un verger agroécologique comprenant aussi des petits fruits en self-cueillette, des ruches et des kiwis. «Avec le réchauffement climatique, les kiwis ont toutes les chances de se plaire dans notre région. J'ai d'ailleurs vu beaucoup de kiwis porter du

fruit chez des clients chez qui j'effectue des travaux de taille», explique-t-il. Ivan Thévoz prévoit en outre d'installer deux poulaillers mobiles dans son verger écologique: des poulets à l'engrais apporteront de la fumure et se nourriront en picorant des vers dans les allées. Pour ce projet qui inclut un agrandissement de 40 ares, il mise sur un financement participatif. *hir*

arbothevoz.ch



Du soja en légume: Graines bio disponibles

L'edamame – il s'agit de soja dont on récolte les cosses encore vertes qu'on cuit ensuite brièvement – commence à être connu en Suisse. Il n'y a pour l'instant que quelques pionniers qui se sont lancés dans notre pays dans la production de cette goûteuse spécialité asiatique. Vu que la plante ne doit pas

arriver à maturité, le soja edamame peut aussi être produit dans des régions qui ne conviennent normalement pas pour la culture du soja. Il n'y avait jusqu'ici pratiquement pas de bonnes variétés pour nos conditions de culture – et de toute façon il n'y avait pas de semence bio. Pour la culture aussi, chacun devait faire ses propres expériences. La société Zollinger propose maintenant la variété «Schwarze Hokkaido» pour la production d'edamame de qualité Bourgeon. Son site internet fournit des instructions pour la préparation. La start-up allemande «Gartensoja» produit après des années d'essais des semences bio des variétés japonaises «Green Shell» et «Summer Shell». Le site web de Gartensoja fournit des informations sur les variétés, la culture et la préparation. En Suisse, les semences sont disponibles en petites et grandes quantités chez Sativa Rheinau AG. Les inoculats nécessaires pour les semences se trouvent chez Sativa ou Landi, mais seulement en grands emballages. *Matthias Klaiss, FiBL*



www.zollinger.bio/fr
www.gartensoja.de
www.sativa-rheinau.ch

Quelles plantes *peut-on*
utiliser contre les vers?



Les chèvres peuvent se défendre contre les parasites en mangeant certaines plantes. Ces plantes pourraient être très utiles dans la production animale biologique.

Des chercheurs ont observé que les chèvres peuvent se défendre elles-mêmes contre les verminoses. Elles développent un comportement particulier pour guérir les infections. Dans le jargon, on appelle cela de l'automédication. Et voilà que les chèvres se soignent contre les vers gastro-intestinaux par exemple avec des feuilles de pistachier ou de bruyère (voir encadré).

Les chèvres savent choisir leurs plantes

Contrairement aux bovins et aux ovins, les caprins complètent volontiers l'herbe des pâturages par des feuilles d'arbres et des broussailles. Elles se font un menu très diversifié et très sélectif. Les éleveurs de chèvres connaissent leurs préférences et complètent leur ration de pâture ou de foin avec des branches et des feuilles. Dans le sud de la France, les troupeaux de chèvres sont encore souvent menés en forêt pour y manger des feuilles. Les observations des éleveurs de chèvres mentionnent que leurs bêtes luttent contre leurs problèmes de santé en choisissant dans la forêt des feuilles et d'autres parties de plantes qui leur conviennent.

Les infections causées par des vers gastro-intestinaux parasites font partie des problèmes les plus importants des élevages de chèvres. En plus de certaines mesures comme la gestion des pâturages ou l'ingestion de plantes fourragères tanniques (voir l'article sur l'esparcette, pages 8-9), la phytothérapie et l'automédication qui lui est liée ont aussi un grand potentiel pour maîtriser les vers gastro-intestinaux.

Essai pratique avec des feuilles de chêne ou de noyer

Des éleveurs de chèvres font état de l'effet vermifuge des feuilles de chêne et de noyer. La littérature scientifique mentionne aussi des faits de ce genre. L'Antenne FiBL France a testé, lors d'un essai pratique effectué avec de la chèvre alpine chamoisée et une race locale du sud de la France, si l'ingestion de feuilles de chêne et de noyer avait un effet sur les verminoses des chèvres. Il a été étudié en même temps si les bêtes les plus infestées consommaient davantage de masse foliaire que les moins infestées, ce qui indiquerait la présence d'un comportement d'automédication.

Les chèvres de l'essai ont mangé très volontiers et très vite les feuilles de chêne mais ont totalement dédaigné le mélange d'herbe et de luzerne mis à disposition en même temps. Les feuilles de noyer ont par contre eu un succès modéré au départ, mais elles ont été bien mangées après quatre jours d'habituance. La proportion de feuilles par rapport à la matière ingérée par jour atteignait presque 20 pourcents pour le chêne et 10 pourcents pour le noyer. L'essai n'a cependant pas pu mesurer d'influence directe de l'ingestion de feuilles sur les vers gastro-intestinaux ni observer de signes d'automédication. Il n'est cependant pas exclu que l'automédication soit possible. Les chèvres de l'essai avaient d'ailleurs potentiellement trop peu de vers pour provoquer des comportements d'automédication.

Les feuilles de chêne peuvent briser le cycle infectieux

L'essai du FiBL fournit des indices que les œufs de vers excrétés au pâturage avec les fèces du groupe avec feuilles de chêne se développaient moins bien en larves infectieuses que ceux du groupe de contrôle. Il est possible que les composants des feuilles de chêne influencent dans l'intestin la capacité de survie des œufs. Le FiBL va continuer d'étudier cet aspect. L'affouragement de feuilles de chêne pourrait en partie briser le cycle parasitaire sur le pâturage. *Felix Heckendorn, FiBL France*

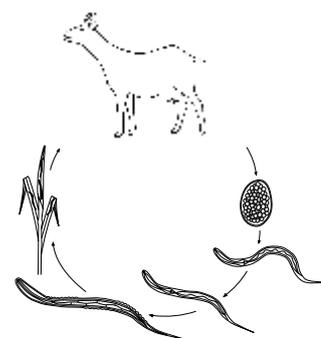
Les chèvres de l'essai ont dédaigné leur mélange d'herbe et de luzerne dès qu'elles ont pu avoir des feuilles de chêne. *Photo: Felix Heckendorn, FiBL*



Des plantes efficaces

Les quelques études publiées sur l'automédication animale viennent essentiellement de régions où les bêtes choisissent elles-mêmes sur de grandes surfaces les plantes et les feuilles de buissons qu'elles veulent manger. La recherche montre que les tannins condensés (un groupe spécial de substances qu'on trouve dans les feuilles de pistachier, la bruyère, l'esparcette et de nombreuses sortes d'écorces et de feuilles) ont une efficacité spéciale contre les vers gastro-intestinaux.

- Les chercheurs ont observé dans les steppes israéliennes que les chèvres qui ont des vers mangent davantage de feuilles de pistachier que leurs congénères non parasitées.
- Il a été prouvé en Espagne que les chèvres parasitées mangent beaucoup plus de bruyère erica.
- Des automédications avec des parties de plantes tanniques ont aussi été prouvées chez des moutons: avec les feuilles de tamarinier et une certaine écorce d'arbre nommée quabracho. *Felix Heckendorn*



Les vers gastro-intestinaux vivent dans la caillette et l'intestin des chèvres. Les œufs de vers qui infectent les pâturages par les fèces des chèvres donnent des larves. Le troisième stade larvaire est infectieux et est réabsorbé par les chèvres avec l'herbe du pâturage.

Graphique: FiBL

L'utilisation préventive de l'esparcette nécessite de fortes teneurs en tannins

Les éleveurs rapportent des effets positifs de l'affouragement préventif d'esparcette sur la santé des petits ruminants. Les chercheurs du FiBL n'ont jusqu'ici pas pu les confirmer.

Les vers gastro-intestinaux compliquent souvent les élevages de moutons et de chèvres. Le traitement habituel avec des vermifuges peut être problématique: D'une part les consommateurs de produits bio attendent la plus grande retenue dans l'utilisation des médicaments, et de l'autre les vers développent de plus en plus de résistances, ce qui peut avoir des conséquences dramatiques pour l'économie et le bien-être des animaux. Les alternatives sont donc les bienvenues.

L'utilisation de plantes fourragères tanniques contre les vers est depuis longtemps un thème de recherche important au FiBL. Il a p. ex. été constaté que les vers pondent 50 pourcents d'œufs de moins après plusieurs semaines d'affouragement d'esparcette ad libitum. Il a même été possible, dans les mêmes conditions, de tuer un quart des vers. Vu que l'esparcette ad libitum n'est pas rentable et qu'il y a encore de nombreuses questions ouvertes, le FiBL a lancé un nouveau projet de recherche (voir encadré) qui suit et conseille des agricultrices et agriculteurs pour la culture de l'esparcette, rassemble les données et les dépouille scientifiquement. Le but est une optimisation des rendements, des coûts et des teneurs.

Faucher tôt augmente la teneur en tannins

Il a été constaté que les tannins sont surtout concentrés dans les feuilles et pas dans les tiges de l'esparcette et que la concentration des tannins dans les feuilles reste indépendante de l'âge de la plante et du moment de la fauche. Vu que la proportion de feuilles diminue avec l'âge de la plante au bénéfice de la formation des tiges, la teneur en tannins de la récolte diminue. Il faut donc faucher tôt, pour la première coupe si possible au début de la formation des bourgeons, pour atteindre une concentration optimale en tannins.

Il est cependant difficile de formuler des affirmations concernant la concentration en tannins. Un exemple: même si certains effets contre les vers gastro-intestinaux ont été atteints dans un essai avec une concentration de tannins de 6 pourcents, la même concentration, mesurée avec la même méthode mais par un autre laboratoire, n'a produit aucun effet. Une standardisation des analyses n'est cependant malheureusement pas en vue.

Essais de variétés et de densités de semis

À cause du manque d'expériences agronomiques on recommandait jusqu'ici une densité de semis de 160 kg/ha. Vu que la semence d'esparcette est très chère, des densités de semis plus faibles ont été testées. Les essais montrent qu'on peut descendre jusqu'à des densités de semis de 80 à 120 kg/ha sans baisse de rendement. La comparaison des variétés a quant à elle montré que la nouvelle variété «Perdix» ne fournit pas de meilleurs rendements et teneurs que l'habituelle «Perly».

Le FiBL (ici à l'image Steffen Werne) essaie d'optimiser la rentabilité de la culture de l'esparcette et en particulier la teneur en tannins dans l'esparcette récoltée. *Photo de gauche: Matthias Klais; photo de droite: Steffen Werne*





Les tannins se trouvent surtout dans les feuilles.

Photo: Thomas Alföldi, FiBL

Diminuer l'excrétion d'œufs ou tuer les vers?

L'affouragement d'esparcette peut tuer une partie des vers. Il faut pour cela affourager ad libitum pendant plusieurs semaines de l'esparcette à haute teneur en tannins. Vu que cela n'est pas vraiment praticable à cause du coût important de l'esparcette conservée, une autre stratégie a été conçue pour le projet actuel. Au lieu de viser un effet de vermifuge, on a voulu profiter de l'effet fréquemment observé d'une diminution de l'excrétion des œufs de vers. Des essais antérieurs ont en effet montré que cette approche préventive nécessite une moins grande concentration de tannins et donc une moins forte proportion d'esparcette.

Le potentiel d'un affouragement d'esparcette parallèlement au pâturage a été étudié entre autres au centre agricole de Viège VS. Les chèvres laitières ont reçu pendant plusieurs semaines 700 grammes par jour de bouchons d'esparcette ou de luzerne à la place des concentrés. Bien que les chèvres qui

recevaient de l'esparcette aient excrété 18 pourcents d'œufs de moins, aucune différence statistiquement assurée n'a pu être constatée. Les résultats n'étaient pas significatifs non plus dans deux autres essais effectués avec des pellets dans des conditions semblables avec des brebis et avec des agneaux au pâturage.

Résumé: «Bien que les éleveurs parlent souvent d'effets positifs sur la santé et l'état général des animaux en relation avec l'affouragement d'esparcette, les essais effectués jusqu'à maintenant n'ont pas permis de confirmer scientifiquement l'efficacité d'une utilisation préventive de bouchons d'esparcette.» Le FiBL va cependant continuer d'étudier l'esparcette. Le but est de continuer de diminuer les coûts de production et d'augmenter la teneur en tannins dans le produit final. *Steffen Werne, responsable des essais du FiBL sur l'esparcette; Matthias Klais, FiBL; Xavier Simonnet, Mediplant*



Les sponsors de la recherche sur l'esparcette

Le projet de recherche «Espacecette - Une légumineuse fourragère intéressante pour la suisse» (de 2014 à 2017) du FiBL et de Mediplant a été soutenu par l'Office fédéral de l'agriculture, les cantons des Grisons, du Valais et de Fribourg ainsi que la fondation Soliva de Coire, mais aussi par la Fédération suisse d'élevage ovin, la Fédération suisse d'élevage caprin, le Syndicat suisse d'élevage de brebis laitières, la société Otto Hauenstein Semences ainsi que par le Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants. *Steffen Werne*

Informations supplémentaires sur ce thème

 www.esparcette.ch (site web du projet du FiBL)

 www.bioactualites.ch

Voix de la pratique

«IL FAUT COMBINER LES MESURES»

Nous élevons 160 brebis laitières. Nous avons eu en 2013 de gros problèmes de verminoses – surtout chez les jeunes bêtes. Depuis lors nous faisons régulièrement analyser des fèces. Cela nous permet de savoir que le problème est maintenant maîtrisé puisque, ces dernières années, seules certaines bêtes ont dû être vermifugées. La disparition des problèmes de verminoses est due à notre avis à la combinaison de plusieurs mesures préventives. Depuis 2016 nous affourageons pendant la saison de pâturage une tonne de bouchons d'esparcette produits par une de nos connaissances qui a de très bons résultats sur ses chevaux.

Nous avons aussi diminué le nombre de jeunes bêtes et introduit une gestion stricte des pâturages. Nous clôturons chaque jour des portions de pâturages qui alternent avec de la fauche-pâturage.



Martina Schafer
Alterswil FR
Agricultrice

«TRÈS EFFICACE POUR LES CERFS»

Nous élevons treize cerfs sur cinq hectares et nous trouvons ce nombre plus que suffisant parce que le parc se trouve à 1400 mètres dans une pente ensoleillée dans une zone sèche. Ni la faible densité d'occupation ni les onéreux vermifuges du vétérinaire n'ont aidé contre les parasitoses. À partir d'août 2017 nous avons essayé une «cure d'esparcette». Nous avons affouragé en quatre mois 750 kilos de bouchons d'esparcette pour un coût de 750 francs. C'est cher mais fantastiquement efficace. Après dix jours les bêtes avaient repris du poids et retrouvé un beau pelage lisse. Nous n'avons jamais fait analyser des fèces, mais nous partons de l'idée que les vers ne posent plus de problème aux bêtes puisque les cerfs ont l'air en bien meilleure santé – jusqu'à aujourd'hui. Si nécessaire nous répétons la cure au printemps.



Helmut Kiechler et Karolin Wirthner
Blitzingen VS
Agriculateurs

Pantalons de bois *et chemises de lin*

Une tonne de bois donne 600 T-shirts. Le lin et le chanvre sont aussi de bonnes matières premières indigènes pour les textiles. Quelques entreprises améliorent la swissness de nos habits.

Une matière première à base de bois pour les textiles. Ce n'est pas une blague! Le bois de hêtre est la matière première pour des fibres de cellulose comme la viscose, le modal, le lycocell ou le tencel. «Une tonne de bois de hêtre sec permet de fabriquer 400 kilos de fibres Lycocell», explique Jürgen Blaser, «ce qui suffit pour 600 T-shirts.» Jürgen Blaser enseigne la foresterie internationale et le changement climatique à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL). La fabrication de fibres comporte des avantages pour les propriétaires de forêts puisqu'on peut utiliser du chablis ou des déchets de bois. «La valeur des fibres de bois est entre dix et quinze fois supérieure à celle du bois de feu, ce qui permettrait de couvrir les frais de l'exploitation forestière – c'est aujourd'hui rarement le cas.»

Le hêtre est l'arbre emblématique de la Suisse. Nos forêts produisent chaque année environ deux millions de mètres-cubes de bois de hêtre. Assez pour vêtir à neuf chaque année la population suisse. Ce qui manque, c'est l'industrie de transformation. Alors que l'entreprise autrichienne Lenzing est devenue au cours des 30 dernières années le plus gros producteur mondial de cellulose, la Suisse n'a même pas étudié cette

approche – et encore bien moins investi. Aujourd'hui Lenzing marque des points grâce à des cycles fermés et à des technologies qui fabriquent dans l'ombre d'autres fibres en ayant de bons écobilans. L'empreinte écologique des fibres de Lenzing est, selon des études mandatées par le fabricant, environ dix fois plus faible que celle du coton conventionnel. Lenzing commande sa matière première dans un rayon de 500 km qui comprend aussi la Suisse. La HAFL a étudié toutes les possibilités et conséquences de fournir à Lenzing du bois du Jura. Jürgen Blaser soupire: «Malgré le fait que la plus grande partie du transport s'effectuerait sur le réseau ferroviaire étranger, cela coûterait 50 à 60 francs la tonne, ce qui est davantage que les travaux de récolte et de débardage. Le rêve des habits en fibres de bois avec la croix suisse semble tombé à l'eau.»

Fibres agricoles

Et pourtant, une poignée d'idéalistes ont créé en 2010 à Sumiswald le GI Niutex, le Groupement d'intérêts pour l'utilisation des fibres naturelles en Suisse. Les matières premières des fibres ne poussent en effet pas seulement dans la forêt mais aussi dans les champs. Aux avant-postes se trouvait Hans Ramseier, professeur à la HAFL: «Le lin est une culture sobre qui va bien dans les rotations.» Différentes variétés de lin ont été testées ces dernières années à la HAFL avec différentes densités de semis et techniques pour essayer – et réussir – d'améliorer la technique agricole. L'avantage du lin est la production parallèle de graines pour l'industrie boulangère. Son désavantage – du moins pour les fermes bio – est la lenteur de son développement juvénile qui laisse les mauvaises



La swissness à fleur de peau: Ces pulls sont en lin suisse. Photos: Erfolg-Label



Fibres de lin prêtes à être filées et fil de lin prêt à l'emploi. Photos: Eveline Dudda

herbes prendre le dessus. Il manque pour le lin, comme pour les fibres de bois, une industrie indigène de transformation. Hans Ramseier: «La Suisse a raté le coche technologique.» Le lin cultivé en Suisse est donc pressé en balles puis transporté en France, en Belgique ou en Allemagne où il est transformé en fibres avant de filer en Hongrie pour y être filé.

Hans Ramseier est un des trois directeurs de SwissFlax GmbH à Sumiswald. SwissFlax se considère comme l'interface entre les cultivateurs suisses de lin et l'industrie textile. Elle commercialise du fil de lin de l'agriculture suisse. Les quantités sont encore modestes, à peine deux tonnes, mais ça progresse. Depuis novembre dernier, Pfister Meubles fait fabriquer des rideaux à base de lin suisse à Création Baumann AG de Langenthal. Le fil pour les rideaux en lin suisse est déjà commandé.

Le plus grand client de SwissFlax est cependant la fabrique d'articles tricotés Traxler: Elle utilise le fil issu des champs suisses sous le label «Erfolg» (succès) pour faire des habits de lin. Il semble que ce ne soit pas du tout utopique: un hectare de lin permet de récolter cinq à six tonnes de paille de lin, une tonne permettant de produire 200 à 250 kilos de fibres longues pour la filature. Vu qu'une chemise ne nécessite que 200 à 250 grammes de fibres, on va déjà loin avec un hectare.

Résurrection industrielle à Glaris

La culture est possible et la demande est là, la seule chose qui manque est la transformation en Suisse. C'est ici qu'entre en scène Martin Klöti, un autre membre fondateur de Niutex, qui est président du conseil d'administration de la coopérative «Glärnisch Textil», qui a construit à Glaris une installation de préparation des fibres. La coopérative a été créée fin novembre dernier et inscrite au registre du commerce avant Noël. Martin Klöti est confiant: «Nous bénéficions d'un grand intérêt du pays glaronnais. Les machines sont placées dans notre halle de production située au bord de la Linth. On démarrera dès que leur installation sera terminée.» La coopérative a actuellement 35 tonnes de paille de lin en stock. Il semble donc bien qu'au moins le teillage industriel du lin soit de retour en Suisse. «Nous devons pendant un à deux ans faire laver les fibres en Allemagne puis les faire filer en Autriche», mais cela aussi doit changer: «notre but avoué est de réimplanter ici tous les processus industriels.» Glärnisch Textil travaille avec Lenzing.

Les fibres de lin suisses doivent être mélangées à des fibres de cellulose autrichiennes. «Le fil est ainsi plus doux, plus moelleux, le tissu plus chaud et plus polyvalent.»

L'installation de teillage peut aussi s'occuper du chanvre. La HAFL a également fait des essais de culture de chanvre textile mais n'a pas eu que de bons résultats. Le chanvre a trop poussé en hauteur et les transformateurs étrangers ne s'en sortaient pas. Un nouvel essai a été lancé avec du chanvre nain. Le chanvre présente tous les avantages comme plante à fibres. Il est sobre, pousse rapidement, étouffe les mauvaises herbes et va bien dans toutes les fermes et rotations bio. Le plus gros problème est les pertes aux champs parce qu'il y a encore des gens qui croient qu'ils peuvent s'enivrer avec du chanvre pauvre en THC... mais, sur la voie qui ramène aux «fibres textiles made in Switzerland», c'est bien le plus petit problème à résoudre. *Eveline Dudda, journaliste indépendante*

www.erfolg-label.ch

www.glaernischtextil.ch (On peut visiter l'installation de préparation des fibres de la coopérative Glärnisch Textil le 18 mars de 16 à 20 heures lors d'une «journée halle ouverte»)

www.niutex.ch

www.swissflax.ch



C'est la croix et la bannière avec le coton

Si doux sur la peau, le coton est agroécologiquement très rugueux... les champs de coton n'occupent même pas 3 pourcents de la surface agricole mondiale, mais ces surfaces monopolisent 15 pourcents des insecticides et 5 pourcents des herbicides utilisés dans le monde entier. 70 pourcents du coton cultivé dans le monde proviennent de variétés transgéniques. Les plantes ont besoin de grandes quantités d'eau, et jusqu'à 2000 litres se cachent dans un T-shirt. Le coton bio est produit de manière nettement plus écologique - mais il ne représente que 2 pourcents sur le marché mondial et les transports plombent aussi son écobilan. Il y a donc de bonnes raisons pour utiliser des fibres du pays.

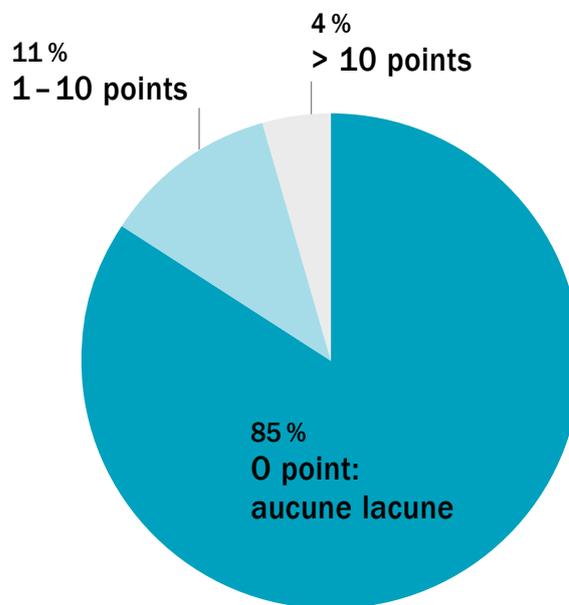
www.fibl.org > Sujets > Coton

La plupart des lacunes sont des tigres de papier

Avant la certification il y a le contrôle. Les contrôles bio montrent une image positive pour 2017. La plupart des producteurs travaillent très bien. Les quelques lacunes sont faciles à corriger.

En Suisse, toutes les fermes bio sont contrôlées à fond et en détail chaque année. Une rétrospective sur les contrôles qui ont été effectués pendant l'année 2017 montre que l'immense majorité des fermes biologiques suisses travaillent très bien. Il a bien fallu retirer le label à quatre producteurs, mais la proportion de fermes qui présentent des lacunes graves reste vraiment très faible. La grande majorité des infractions sont en fait des tigres de papier comme par exemple des documents manquants – donc des lacunes qui peuvent être facilement corrigées. L'un dans l'autre, la plupart des agricultrices et agriculteurs concernés semblent être d'accord avec les constatations des lacunes faites par les deux autorités suisses de contrôle Bio Inspecta et Bio Test Agro. Seules six personnes ont déposé un recours contre une décision d'un organisme de contrôle. *Franziska Hämmerli*

Statistique des contrôles bio 2017



• 7082 producteurs bio ont été contrôlés au total. *Graphique: Bioactualités*

Le top cinq des lacunes constatées en 2017

	Nombre lacunes	Lacunes	Conseils
1.	123	Lait: Absence «d'affiliation obligatoire» selon les directives de Bio Suisse.	La liste des organisations laitières auxquelles on peut s'annoncer pour une «affiliation obligatoire» se trouve sur Internet. www.bioactualites.ch > Marché > Produits > Lait > Lait de vache > Acteurs marché
2.	93	Le catalogue des mesures pour la biodiversité n'a pas été rempli.	Le catalogue des mesures pour la biodiversité doit être rempli chaque année et il faut présenter le résumé imprimé lors du contrôle. www.bio-diversitaet.ch/fr
3.	53	Utilisation de semences et/ou de plants non biologiques.	Banque de données officielle sur la disponibilité des semences et des plants bio. www.organicxseeds.ch Les variétés pour l'agriculture biologique sont répertoriées dans des listes. www.bioactualites.ch > Cultures > Semences et plants > Listes variétales et adresses des fournisseurs
4.	51	Journal des traitements vétérinaires pas complet.	Le journal des traitements vétérinaire revêt de plus en plus d'importance à cause des antibiotiques critiques et il doit être tenu à jour de manière impeccable.
5.	47	Directive sociale de Bio Suisse pas prise en compte.	La plupart du temps il manque la check-list du mémo sur les exigences sociales. www.bio-suisse.ch > Producteurs > Cahier des charges & règlements > Exigencesxsociales

Source: Bio Inspecta et Bio Test Agro

Gel tardif: s'armer pour les fruits

Les protections efficaces contre le gel sont chères. Et tous les systèmes ne conviennent pas dans tous les vergers.

Nuits cauchemardesques pour les producteurs de fruits. Les gels tardifs du printemps 2017 ont éliminé plus de la moitié de la récolte suisse de fruits. On sait dans la branche qu'un tel événement ne restera pas une exception – car le réchauffement climatique fait fleurir les arbres toujours plus tôt. Dans la phase critique entre la pleine floraison et la formation des jeunes fruits, une température de 0 °C peut déjà causer des dégâts. Les producteurs de fruits doivent donc se poser la question de leur future réaction aux risques de gel. À Eiken AG, lors du 8^{ème} congrès d'arboriculture de la Suisse du Nord-Ouest, chercheurs et praticiens ont discuté des avantages et des inconvénients des différents systèmes de protection.

Bougies: seulement sous couverture-parapluie

Les bougies de paraffine ont été chaudement désirées et les stocks ont été rapidement épuisés. Selon Esther Bravin d'Agroscope, ce chauffage est cependant à la fois très cher et pas toujours efficace. La protection contre le gel avec des bougies coûte en effet environ 5000 francs par hectare et par nuit. On ne peut obtenir une bonne efficacité que sous des bâches anti-pluie et s'il n'y a pas de vent. Les filets anti-grêle ne sont pas une bonne couverture, au contraire: ils ombragent les vergers et les empêchent de se réchauffer pendant la journée.

Arrosage: bonne efficacité

Investissement unique et faibles coûts d'exploitation: l'arrosage des couronnes des arbres est une mesure bon marché dont l'effet de chauffage est fourni gratuitement par la nature: en gelant, l'eau cède de la chaleur dans l'environnement. Comme l'ont montré les expériences suisses et autrichiennes, l'arrosage des couronnes est la protection la plus efficace surtout dans les vergers sans bâches anti-pluie et en cas de gel d'advection (gel de vent, même par petit vent).

Attention au refroidissement par évaporation

Que ce soit avec une réserve de bougies de paraffine, une installation d'arrosage ou – efficace dans les pentes sans vent – une soufflerie pour brasser l'air: les nuits de gels tardifs resteront des nuits blanches. Personne ne veut en effet rater le bon moment pour mettre en marche l'aspersion ou allumer les bougies. Regarder le thermomètre peut toutefois s'avérer trompeur: Si l'air est sec et qu'il y a du vent, la déperdition de chaleur par évaporation peut faire baisser la température des plantes de 4 °C. Un thermomètre entouré d'une patte humide fournit des informations plus fiables.

Et pour finir en beauté, trois mesures peu coûteuses: maintenir courte l'herbe des interlignes, sarcler les rangées d'arbres et arroser le sol 24 heures avant une nuit de gel. Cela diminue la déperdition de chaleur par évaporation et favorise le dégagement de chaleur par le sol, ce qui permet de gagner 1 à 2 °C – c'est peu, mais ça peut être décisif pour la mort ou la vie des fleurs et donc pour l'abondance ou l'absence de récolte. *Ursina Steiner*

L'arrosage des couronnes des arbres pour les protéger des gels tardifs a fait ses preuves en Autriche et en Suisse. *Photo: Sophia Norz*



Initiative pour une eau potable – *compatibilité restreinte avec le bio*

La discussion sur les pesticides continue. L'initiative pour une eau potable a de bonnes intentions mais soulève aussi des questions. Il faut réfléchir à la possibilité d'un contre-projet.

L'initiative pour une eau potable arrive à un moment où la Confédération a lancé un «Plan d'action visant à la réduction des risques et à l'utilisation durable des produits phytosanitaires» à la fois timoré et peu porteur d'avenir. La Confédération y admet que la diminution de la biodiversité et les pollutions des eaux ont quelque chose à voir avec l'utilisation des pesticides de synthèse, mais elle renonce à des mesures importantes et ne favorise pas particulièrement l'agriculture biologique. Le fait que le glyphosate soit encore autorisé et qu'il soit prévu d'en multiplier la charge admissible dans les cours d'eau par un facteur de 3600 en fait douter plus d'un des bonnes intentions de la Confédération. Ce plan permettra en effet difficilement de passer à moyen et long terme à des systèmes plus durables comme le bio.

L'initiative utilise le levier des paiements directs

Il est donc compréhensible que la société civile ait lancé deux initiatives qui exigent un renoncement plus strict aux pesticides. En plus de l'initiative pour une eau potable, il y a

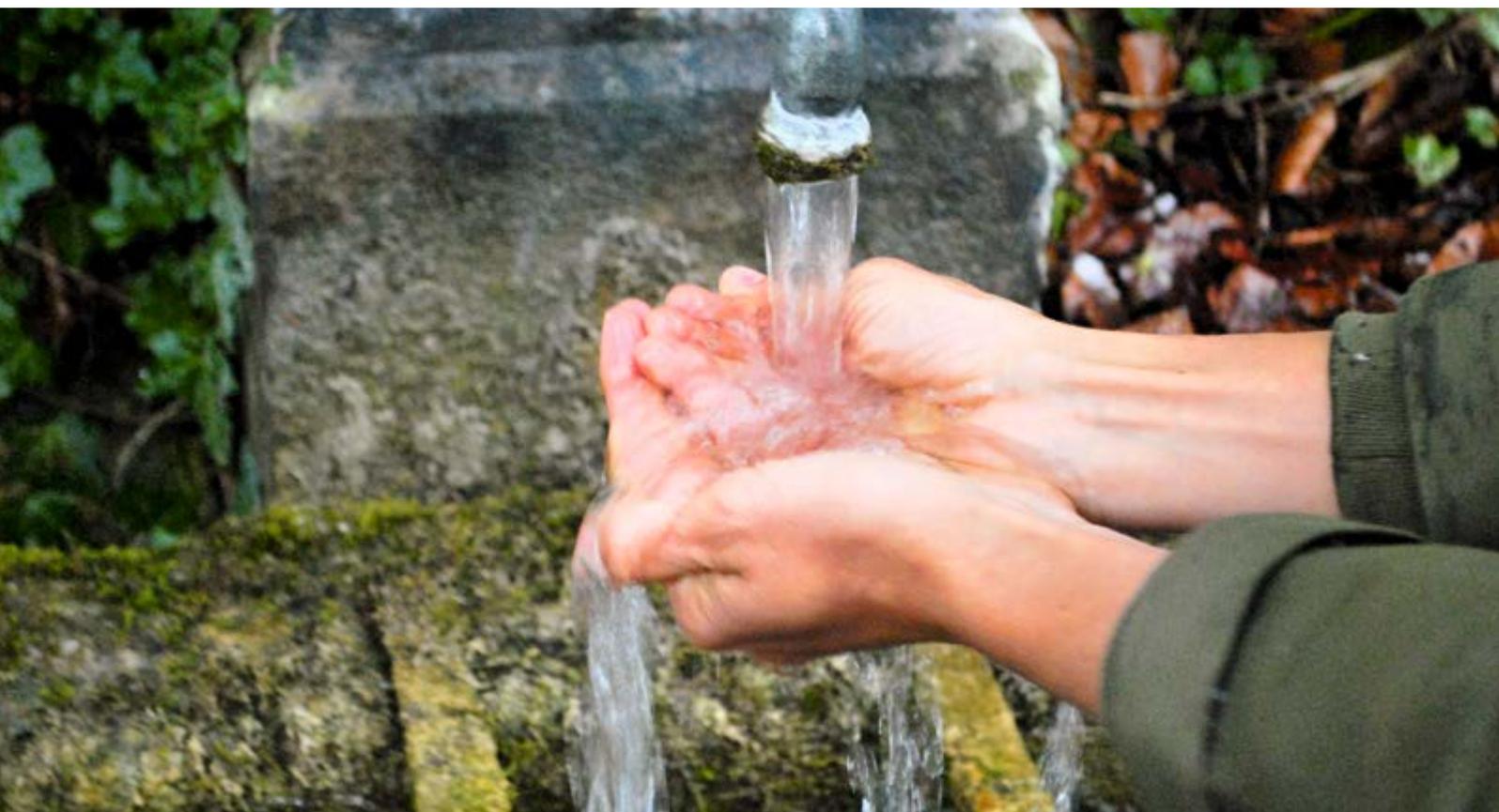
aussi celle «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse», qui en est encore à la phase de récolte des signatures. L'initiative pour une eau potable, qui a été déposée le 18 janvier avec 114 420 signatures, utilise le levier des paiements directs, comme on peut le lire dans son argumentaire: «seules les exploitations agricoles n'utilisant aucun pesticide, antibiotique préventif et élevant un bétail nourri exclusivement avec du fourrage produit sur l'exploitation recevront des subventions fédérales». Les auteurs espèrent qu'ainsi «l'eau et les aliments dépourvus de médicaments et de pesticides répondront à nouveau aux normes et seront accessibles à toute la population».

Pas de reconnaissance de l'agriculture biologique

À première vue l'initiative veut renforcer des objectifs sur lesquels les fermes bio travaillent depuis longtemps, mais l'enthousiasme de Bio Suisse reste limité. Les buts des auteurs pourront difficilement être atteints avec le texte de l'initiative. Il manque une reconnaissance claire de l'agriculture biologique, et l'initiative peut aussi poser des difficultés aux producteurs bio comme le montrent les questions en suspens présentées ci-contre. Le Conseil fédéral et le Parlement doivent fournir à ce sujet des réponses claires avant que Bio Suisse puisse donner une recommandation de vote.

Il faut aussi réfléchir assez tôt à un contre-projet qui soit réellement à même de réaliser les bonnes intentions des auteurs. L'amélioration de l'actuel plan d'action de la Confédération serait une partie importante d'un tel contre-projet.

L'initiative veut protéger l'eau potable. Bio Suisse trouve que les mesures prévues doivent encore être améliorées. *Photo: Andreas Basler*



La politique doit clarifier les questions encore ouvertes

Pesticides: Mais de quoi parle-t-on?

L'agriculture biologique autorise l'utilisation de produits phytosanitaires (PPh) «d'origine végétale, animale, microbienne ou minérale ou identiques à leur forme naturelle». L'emploi d'herbicides est totalement interdit. Les produits autorisés en bio sont énumérés dans la Liste des intrants pour l'agriculture biologique avec des restrictions strictes concernant les cultures et les moments d'utilisation.

Il faut clarifier quels PPh seraient encore autorisés en agriculture biologique au cas où l'initiative serait acceptée en votation. Ce point ne posera pas de problèmes si le législateur se base sur la Liste des intrants. Les auteurs ne sont pas clairs sur ce point et ils ont déclenché une discussion pu-



On ne sait pas encore si les produits phytos autorisés en bio seraient aussi interdits. Photo: Thomas Alföldi

blieue sur le cuivre et d'autres substances autorisées en bio. Il serait beaucoup plus important de focaliser la discussion sur les pesticides cancérigènes, destructeurs de biodiversité ou hormonaux. Contrairement aux intrants bio, ceux-ci sont trouvés par dizaines dans les cours d'eau et les nappes phréatiques.

107 PPh sur 400 sont aussi autorisés pour l'agriculture biologique. 66 d'entre eux sont des organismes vivants comme p. ex. les ichneumons, 15 sont des phéromones. 26 substances comme des extraits de plantes, le soufre, l'argile et l'huile de sésame pourraient être concernées par l'initiative. Quantitativement parlant, 4 substances autorisées en bio se trouvent parmi les produits phytosanitaires les plus vendus: le soufre,

l'huile de paraffine, le kaolin et le cuivre. Leur faible efficacité par rapport aux pesticides de synthèse est responsable des grandes quantités utilisées. Il faut en outre tenir compte du fait que p. ex. plus de 90 pourcents du cuivre sont utilisés dans l'agriculture conventionnelle.

Pourquoi pas tous les utilisateurs de produits phytos?

L'initiative ne s'attaque qu'à la production agricole. On estime que jusqu'à 300 tonnes de matières actives de PPh sont utilisées chaque année en dehors de l'agriculture, le sort de 700 tonnes n'étant actuellement pas connu. Le texte de l'initiative ne règle pas non plus l'utilisation des PPh pour les denrées importées. S'il n'y a pas de mesures accompagnatrices, on importera davantage et les pollutions dues aux PPh seront transférées à l'étranger.

Sans compter que tous les agriculteurs ne joueront pas le jeu car ils peuvent se passer de paiements directs et continuer d'utiliser des antibiotiques, des pesticides et des fourrages importés. Et les utilisateurs privés et publics non agricoles de PPh ne sont pas concernés par l'initiative. Les buts concernant les pesticides sont inatteignables si tous ne font pas les mêmes efforts.

Quel degré d'exigence pour le «fourrage de l'exploitation»?

L'initiative pour une eau potable accorde les paiements directs seulement si le bétail est «nourri exclusivement avec du fourrage produit sur l'exploitation». L'argumentaire se focalise d'ailleurs sur les importations d'aliments fourragers.

Les producteurs bio sont potentiellement concernés bien que l'agriculture biologique limite strictement les importations et leurs impacts sur les surplus d'éléments nutritifs. Si le texte de l'initiative est pris à la lettre, cette clause des fourrages de l'exploitation est valable individuellement pour chaque exploitation, ce qui empêcherait les livraisons entre producteurs. Or des communautés d'exploitation ou des coopérations régionales intelligentes ont vu le jour ces dernières années et produisent à faible coût et en cycles fermés. Les fermes bio sont d'ailleurs aussi encouragées à collaborer entre elles. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Informations supplémentaires y.c. liens vers le site web de l'initiative, le texte de l'initiative et l'actuel article 104 de la Constitution

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Politique >

Initiative pour une eau potable



Éléments d'un contre-projet possible du point de vue de Bio Suisse

- **Statistiques des produits phytosanitaires:** Statistiques des ventes, de l'utilisation et du sort des produits phytosanitaires et de leurs produits de dégradation.
- **TVA:** Contrairement au reste de l'Europe, la Suisse applique aux pesticides le taux de TVA le plus bas possible.
- **Interdiction des pesticides en zone d'estivage:** Déjà réalisé en Autriche, en début de réflexion en Suisse.
- **Grandes cultures sans herbicides:** L'agriculture biologique démontre qu'on peut se passer d'herbicides si le travail en plus est rémunéré par le marché ou les paiements directs.
- **Taxe d'incitation:** Le Danemark a réussi de cette manière à diminuer de 40 % l'utilisation des pesticides depuis 1996. La Suisse y renonce bien qu'une étude de la Confédération confirme l'efficacité de ces taxes.
- **Procédures d'homologation:** Dans l'UE les documents d'homologation des pesticides sont publics, en Suisse ils sont secrets. Le dernier mot revient à l'OFAG. Dans l'UE et les États de l'UE ce sont les départements de la santé, de la sécurité alimentaire ou de l'environnement qui en sont responsables.

Reconstituer l'héritage de ses prairies avec un (sur)semis de fleur de foin

Le transfert du produit de la fauche d'une prairie permet de multiplier des semences bien adaptées à la région.

Le transfert du produit de la fauche d'une prairie est le moyen idéal pour favoriser la biodiversité typique d'une région. La méthode consiste à faucher au meilleur moment possible une surface donneuse riche en espèces et à transférer le produit de la fauche sur la surface à (sur)semer. Si le principe est simple, la réalisation ne l'est pas forcément. Regio Flora a donc créé une banque de données des surfaces donneuses. Une fiche technique d'Agridea fournit en plus des réponses aux questions concernant la réalisation. Le projet Regio Flora a été lancé par Pro Natura puis réalisé en collaboration avec divers partenaires (OFEV, OFAG, Agridea, Info Flora, ADCF, 15 cantons).

Vous pouvez faire enregistrer vos prairies riches en espèces comme surfaces donneuses dans la banque de données. Les exigences suivantes doivent être remplies:

- Présence d'au moins dix espèces de la liste de l'Office fédéral de l'agriculture pour le niveau de qualité II.
- La surface ne devrait pas avoir été semée récemment, ou le nouveau semis devrait dater de plus de 25 ans, ou le nouveau semis a été fait avec un mélange adapté à la région.
- La surface n'est pas contaminée par des espèces exotiques envahissantes (néophytes).

Il est fortement recommandé de demander conseil à un spécialiste ou à un collègue expérimenté avant de transférer le produit de la fauche d'une prairie sur une surface receveuse. *Andrea Lips, Pro Natura*



Les vieilles prairies fleuries doivent être préservées et multipliées. Leur génétique adaptée à la région est irremplaçable. *Photo: màd*



Épandage de la fauche sur la prairie receveuse. Ça va très bien avec une épandeuse à fumier. *Photo: Andrea Lips*



Mise en place d'une prairie permanente avec la méthode de la fleur de foin – un film Bioactualités

 www.bioactualites.ch > Cultures > Durabilité > Biodiversité > Série de films: La biodiversité dans la pratique

Conseils pour le transfert du produit d'une fauche

 www.agri-biodiv.ch > FR > Réaliser > Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) > SPB dans les herbages > Enherbement direct de prairies riches en espèces dans l'agriculture (fiche technique d'Agridea)

Infos supplémentaires

 www.agri-biodiv.ch > FR > Réaliser > Surfaces de promotion de la biodiversité (SPB) > SPB dans les herbages

Surfaces donneuses pour les sursemis

Informations et annonces de surfaces:
Après du service cantonal compétent ou auprès de
→ Projet Regio Flora, Regula Benz, tél. 021 619 44 00
regula.benz@agridea.ch

 www.regioflora.ch

Un délice de fromage *qui s'étale*

La fromagerie Biolait, preneuse de licence chez Bio Suisse, produit un fromage à tartiner authentique.

Cela fait une année que la fromagerie Biolait, située à Juriens VD, au pied du Jura, produit un fromage à tartiner bio, le «mon Tendre». Cette initiative est l'aboutissement d'une démarche initiée à l'origine par huit producteurs laitiers bio vaudois qui désiraient mieux mettre leur lait bio en valeur. «Nous avons collaboré avec Prométerre (vulgarisation agricole vaudoise) et mené à bien une étude de marché qui a révélé le grand potentiel du fromage frais bio à tartiner», renseigne Alice Giclat, agricultrice à Dizy. Elle s'est finalement retrouvée avec son frère et associé François Devenoge, Etienne Clerc et Patrick Affolter pour fonder la fromagerie Biolait. «Même si, entre-temps, les rayons de Coop proposent également un autre fromage frais bio à tartiner, cela n'enlève rien à l'originalité de notre concept qui s'appuie sur un fromage frais artisanal et surtout local», complète-t-elle.

Un fromage qui suit les saisons

La recette du «mon Tendre» a été mise au point par le fromager Clément de Conto, qui est à présent épaulé par son confrère Chakib Aïnad Tabet. Le lait, collecté deux fois par semaine, est tout d'abord pasteurisé. «Au départ, nous avons pensé confectionner un fromage à base de lait cru, mais cela pose trop de problèmes au niveau de la durée de conservation», regrette Alice Giclat. Après l'ensemencement, le lait s'égoutte durant la nuit avant l'adjonction, le lendemain, des autres ingrédients et la mise en pots de verre. «Nous fabriquons du fromage nature et aux herbes toute l'année», expose François Turk, responsable de la promotion des ventes de la fromagerie Biolait. Pour chaque saison, les fromagers concoctent en plus un fromage particulier: à l'ail des ours au

printemps, à la sarriette et au basilic en été, au poivre et aux raisins secs en automne et aux noix en hiver.

Phase de lancement

«Notre production annuelle (env. 6 tonnes) de «mon Tendre» est encore relativement modeste», relève François Turk. Biolait s'est également lancée dans la vente de lait pasteurisé alors que d'autres produits sont à l'étude, notamment des yogourts. La fromagerie Biolait est également présente dans de nombreuses foires en Suisse romande pour assurer la promotion de son produit phare. «Nous ne sommes pas encore dans les chiffres noirs, mais nous misons sur le marché de la restauration collective pour atteindre le seuil de rentabilité», dévoile François Turk. Pour l'instant, la production est principalement écoulee dans des petites épiceries dans les cantons de Vaud et de Genève. Le site Internet de la fromagerie comprend une carte qui indique où l'on peut trouver le commerce le plus proche proposant du «mon Tendre». *Christian Hirschi*



Fromage frais bio à tartiner «mon Tendre»

Produit par la fromagerie Biolait à Juriens VD, le «mon Tendre» est proposé nature et aux herbes toute l'année, avec une version spéciale concoctée pour chaque saison.

fromageriebiolait.ch



De g. à d.: Alice Giclat, productrice de lait à Dizy, Etienne Clerc, producteur de lait à Moiry et Chakib Aïnad Tabet, fromager-livreur. Photo: màd.



Des aliments avec un autre caractère

Un nouveau livre de cuisine présente des recettes exclusives pour les produits de ConProBio, une coopérative tessennoise de consommateurs et de producteurs qui existe depuis 26 ans.

«Ce livre de cuisine a été réalisé pour faire connaître aux gens une autre manière d'acheter et de se nourrir», expliquent Sindy et Marco Meier, les auteurs du livre de recettes «... e che Bio ce la mandi buona». Ils se sont sentis tellement attirés par l'activité et la philosophie de la coopérative ConProBio qu'ils ont décidé de communiquer à d'autres gens, avec un livre de cuisine, la joie que leur procurent l'achat et la préparation des produits de ConProBio.

La joie d'acheter et de cuisiner

Sindy Meier est membre du groupe d'achat de ConProBio à Breno. «La décision d'acheter les produits chez ConProBio peut être comprise comme une série de renoncements: renoncement aux grands assortiments et aux actions des supermarchés, renoncement au libre choix du jour d'achat, renoncement à voir de ses propres yeux la marchandise avant de l'acheter.» Il s'agit cependant pour eux plutôt d'un enrichissement que d'un renoncement. Ils éprouvent de la joie à acheter, ont retrouvé la créativité culinaire et se considèrent aujourd'hui comme plus mûrs et plus patients en ce qui concerne l'alimentation. «Il faut de la fantaisie, du savoir-faire et de la flexibilité pour improviser avec les ingrédients disponibles», dit Sindy Meier. Être membre de ConProBio signifie aussi découvrir de nouveaux arômes et les grandes différences saisonnières dans l'assortiment, produire peu de déchets et passer peu de temps dans les supermarchés. Il est en outre possible de faire des économies puisqu'on achète moins de produits inutiles.

Sindy et Marco Meier ont décidé il y a quelques années de renoncer le plus possible aux achats dans les supermarchés.

«Je me sens désorientée dans les supermarchés et je ne comprends pas la nécessité d'un tel choix», dit Sindy Meier. Acheter chez ConProBio lui permet de mettre un visage sur chaque produit. «Je sais qui a nourri les vaches qui me fournissent la viande et qui a cultivé les légumes qui sont dans ma soupe.» Sindy Meier est convaincue que la proximité entre le producteur et le consommateur est une voie pour se débarrasser du consumérisme qui nous pousse à consommer trop et sans utilité. La plus-value de cette manière de faire se trouve surtout dans la filière de proximité, dit-elle: «En discutant avec les producteurs, nous n'avons pas seulement perçu le travail qui se trouve derrière les produits mais aussi l'amour pour les produits eux-mêmes. Et la nourriture est tout simplement meilleure, ce n'est pas de la rhétorique!»

Une coopérative bio qui marche

La coopérative ConProBio a été créée il y a 26 ans et elle n'a jamais cessé de croître. Son succès repose sur ses membres et ses producteurs qui apprécient les produits biologiques, artisanaux et locaux vendus à des prix équitables et justifiés. Angela Tognetti, ancienne présidente de la coopérative et productrice bio: «À mon avis, l'important est de renoncer au superflu et de préférer à la place des denrées alimentaires saines et bonnes qui reflètent le travail des producteurs.» Que ce soit sur le plan local ou à l'autre bout du monde, le commerce doit toujours être équitable. Ce principe, qui est un des piliers de ConProBio, lui a permis de gagner la confiance de ses membres et de résister aux supermarchés. «Nous avons remarqué au fil du temps que beaucoup de gens nous soutiennent parce qu'ils apprécient les produits locaux de personnes identifiables», ajoute Angela Tognetti. Il n'est pas rare que la comparaison des prix de différents produits bio ait montré que les produits de ConProBio permettent de faire des économies – surtout pour des raisons de logistique.

Se différencier des produits industriels

Les producteurs de ConProBio n'ont pas toujours la tâche facile vu qu'ils dépendent essentiellement des souhaits des



ConProBio organise aussi des manifestations qui sont des occasions de se rencontrer, d'avoir du plaisir et de rassembler les générations.

consommateurs. À part les difficultés générales contre lesquelles les agriculteurs tessinois doivent lutter, comme le manque de surfaces labourables et la sévérité des prescriptions et des contrôles, les producteurs de ConProBio ont aussi affaire à des consommateurs critiques qui réclament des denrées alimentaires de qualité équivalente à celle des cultures industrielles. Angela Tognetti fait remarquer à ce sujet: «Les petits paysans ont des structures de transformation simples, font beaucoup à la main et ne produisent par exemple pas de lait standardisé.» Les denrées alimentaires acquièrent ainsi un autre caractère, un caractère qui peut d'ailleurs changer au cours des saisons.

Pour ConProBio, le plus grand défi est de se maintenir sur le marché, d'être attractive pour les consommateurs et d'atteindre une bonne qualité sans copier les produits des grands distributeurs. Des manifestations socioculturelles comme le marché des plantons continueront d'être organisées. Angela Tognetti est persuadée que «la coopérative doit continuer d'exister parce qu'elle représente un concept relationnel très sain et social entre les producteurs et les consommateurs. C'est peut-être justement l'aspect humain qui nous différencie des autres et qu'il s'agit de préserver soigneusement.» *Paola Delcò, journaliste indépendante*



Le marché des plantons organisé par ConProBio rencontre chaque année un grand succès. Photos: Paola Delcò



La coopérative ConProBio

Créée en 1992, ConProBio est la coopérative des consommatrices et consommateurs bio du Tessin et du val Mesolcina. ConProBio organise la livraison directe de produits bio à 200 groupements d'achat constitués d'au moins quatre familles. L'assortiment comprend plus de 500 produits qui vont des légumes et des fruits au vin et au chocolat en passant par les produits laitiers, la viande, les pâtes, le pain, le tofu tessinois ou encore les yogourts au lait de brebis – le tout certifié bio et si possible du Tessin.

 www.conprobio.ch

Livre de recettes «...e che Bio ce la mandi buona.»

Ce livre de recettes est dédié aux produits de ConProBio, qui ramènent le développement durable dans les cuisines. Les auteurs de ce livre de cuisine aimeraient partager de cette manière la joie retrouvée des actions simples comme acheter, cuisiner – et manger entre amis. Les auteurs sont Sindy et Marco Meier: Elle est enseignante, il est illustrateur et graphiste – et ensemble ils sont cuisiniers amateurs et fidèles consommateurs ConProBio.

Prix de vente: 25 francs

→ info@conprobio.ch
tél. 091 785 40 15



Signer maintenant contre les pesticides

L'initiative «Pour une Suisse libre de pesticides de synthèse» exige de renoncer radicalement aux pesticides de synthèse et en même temps de favoriser l'agriculture et l'agroalimentaire bio. Bio Suisse éprouve de la sympathie pour ces requêtes, mais elle ne donnera de recommandation de vote que lorsque le Conseil fédéral et le Parlement en auront débattu et si possible présenté un contre-projet. La collecte de signatures entre dans sa phase finale. De nombreux formulaires de signatures sont

encore nécessaires pour que l'initiative aboutisse. Les formulaires peuvent être envoyés jusqu'à fin mars même s'ils ne sont pas complets. *Martin Bossard, Bio Suisse*

Site internet de l'initiative et téléchargement des formulaires de signatures

📄 www.future3.ch

Infos supplémentaires de Bio Suisse

📄 www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Politique > Initiative Suisse sans pesticides



Expert en environnement

La Haute école zurichoise pour les sciences appliquées (ZHAW) de Wädenswil propose un cursus de bachelior «Umweltingenieurwesen» ainsi qu'un cursus de master «Umwelt und natürliche Ressourcen». Ce master réunit des aspects techniques et de sciences naturelles et sociales et transmet donc les capacités pour œuvrer dans le domaine de l'écologie. Spécialisations à choix: Agro-foodsystems, Biodiversity & Ecosystems ou Ecological Engineering. *psh*

📄 www.zhaw.ch > Departemente > Life Sciences und Facility Management > Studium > Master of Science in Umwelt und Natürliche Ressourcen



La vitrine de l'agriculture et de la viticulture bio en Suisse du 11 au 13 mai 2018

Après le grand succès de la première édition en 2016, qui a vu affluer plus de 15 000 visiteurs, Bio-Vaud organise Bio-Agri du 11 au 13 mai 2018 à Moudon VD, sur le site de l'école d'agriculture de Grange-Verney. Pour cette deuxième édition, la foire nationale Bio-Agri se veut la vitrine de l'ensemble de l'agriculture bio de notre pays. L'Association Deme-ter Suisse en sera l'hôte d'honneur. Vous retrouverez les exposants de machines

agricoles avec des démonstrations, des conférences professionnelles, des artisans, des producteurs, des animaux et bien d'autres surprises. La surface d'exposition totale est de 100 000 m² et plus de 20 000 visiteurs sont attendus sur le site, ce qui en fait la plus grande foire agricole bio en Suisse.

Cette année, vous pourrez y découvrir Bio-Vino, le premier salon des vins suisses bio, organisé conjointement.

Bio-Vino accueillera une cinquantaine de stands avec des vins provenant des quatre coins de la Suisse, des stands relatifs à la viticulture et des démonstrations de travaux viticoles. L'hôte d'honneur sera le canton des Grisons. *hir*

Retrouvez toutes les informations et formulaires d'inscriptions sur

📄 www.bio-agri.ch

📄 www.biovino.ch

Des microbes *pour* augmenter les rendements

Les rendements des cultures de légumineuses peuvent augmenter jusqu'à 40 pourcents si des microorganismes utiles (bio-inoculats) sont utilisés. Cette conclusion est celle d'une méta-étude du FiBL et de l'université de Bâle pour laquelle les chercheurs ont dépouillé 171 publications internationales. Les bio-inoculats permettent selon l'étude d'améliorer l'efficacité de l'utilisation du phosphore et de l'azote. «L'utilisation des bio-inoculats est très prometteuse particulièrement dans les régions sèches et les sols pauvres en humus», explique Paul Mäder, le responsable du département des sciences du sol du FiBL.

Inoculation avec des rhizobies ...

Pour l'agriculture d'ici, c'est-à-dire dans nos conditions pédoclimatiques, Paul Mäder recommande une inoculation annuelle des sols avec des bactéries de nodosités si on commence la culture de légumineuses comme le soja. «Cela permet d'augmenter le rendement en matière sèche jusqu'à 50 pourcents et celui en protéine jusqu'à 100 pourcents.» Il vaut aussi la peine d'inoculer d'autres légumineuses comme la luzerne et le lupin avec des rhizobies si ces cultures sont nouvelles sur les terres du domaine. Il faut veiller à un bon approvisionnement en phosphore pour que la fixation d'azote soit maximale.

... avec des bactéries ...

Des préparations de bactéries peuvent être utilisées pour augmenter la solubilité du phosphore et donc favoriser la croissance des plantes. Selon l'étude, les effets sur la croissance peuvent aller jusqu'à sept ou douze pourcents dans les climats humides. «Les résultats doivent encore être mieux précisés pour la Suisse», explique Paul Mäder.

... et avec des mycorhizes

Paul Mäder pense que le potentiel de l'inoculation avec des mycorhizes se situe surtout dans la production des plants puisque les terreaux ne contiennent en général pas de mycorhizes. Leur utilisation en plein champ est encore trop chère, mais de nouvelles techniques promettent des produits plus avantageux et des quantités d'inoculats moins grandes.

Préparations adéquates dans la Liste des intrants

Les bio-inoculats qui sont autorisés pour les fermes bio se trouvent dans la Liste des intrants pour l'agriculture biologique. *Theresa Rebholz*

www.listedesintrants.ch > Liste des intrants 2018 >

Chapitres 1-9-20 Produits à base de microorganismes et 1-28 Adjuvants et traitements pour semences



La culture de soja de gauche a été inoculée avec des rhizobies Brady, celle de droite pas. *Photo: Monika Messmer*

Pas de Bourgeon pour les produits d'outre-mer?

Bio Genève dépose pour l'AD deux motions pour restreindre les importations de produits Bourgeon d'outre-mer. Rudi Berli et Christian Butscher discutent du pour et du contre d'une telle réglementation.

Rudi Berli, qu'est-ce que demandent les deux motions de Bio Genève?

Berli, Bio Genève: Nos motions sont une réaction à la décision de la Commission de la qualité d'autoriser l'importation de vin Bourgeon d'Argentine. Nous représentons 40 vignerons Bio Suisse qui ne sont pas d'accord avec ça. Nous n'exigeons pas d'annuler rétroactivement cette décision, mais nous aimerions modifier la directive correspondante. Une des motions est donc centrée sur le vin et l'autre sur une formulation plus

générale. En clair, les produits qui ne proviennent pas d'Europe et/ou du bassin méditerranéen ne pourraient pas être commercialisés avec le Bourgeon.

Christian Butscher, que pensez-vous de ces motions?

Butscher, Comité de Bio Suisse et président de la Commission de la qualité: Je salue le fait que la décision de la Commission de la qualité ne doive pas être annulée et que le vin Bourgeon d'outre-mer soit le déclencheur d'une discussion de fond sur les importations.

Jusqu'à où la crédibilité du Bourgeon est-elle en jeu?

Berli: C'est notre préoccupation de base. Les importations de produits Bourgeon d'outre-mer menacent l'image du Bourgeon. Le Bourgeon est pour nous le garant d'une économie orientée vers la durabilité. Importer des produits de très loin n'est pas durable. Le commerce mondialisé n'est donc pas une perspective valable et nous ne voulons pas distinguer des produits d'outre-mer avec le Bourgeon. Nous voyons aussi le risque que ces denrées soient produites dans des conditions sociales douteuses, et cela aussi nuit à la crédibilité du Bourgeon.

Si le consommateur a le choix dans les magasins suisses entre des produits Bourgeon d'Europe et d'autres d'outre-mer, il croit qu'ils sont absolument comparables du point de vue de la production et de la durabilité – ce que nous mettons

«Une des tâches principales de Bio Suisse est déjà maintenant que les importations Bourgeon ne concurrencent pas la production suisse.»

Christian Butscher

en doute. Le Bourgeon est bien positionné, le public perçoit Bio Suisse comme une organisation crédible et orientée vers la durabilité. Cela doit rester comme ça.

Butscher: Là j'ai un autre angle de vue. Je suis d'avis que nous devrions propager l'idée de l'agriculture biologique au-delà de la Suisse et créer un marché pour des produits que Bio Suisse importe – aussi d'outre-mer. Si nous nous retirons du marché d'outre-mer, nous n'aurons plus aucune influence sur les conditions de production de là-bas. On détournerait simplement les yeux.

Je me base notamment sur la stratégie «Avanti 2025» qui a été adoptée par l'Assemblée des délégués (AD) en novembre dernier. Des importations sûres, crédibles et durables sont un soutien important pour la croissance des produits Bourgeon suisses. J'aimerais en outre qu'un jour un planteur de café et un agriculteur suisse puissent siéger ensemble à l'AD car ils re-



Christian Butscher, membre du Comité de Bio Suisse et président de la Commission de la qualité. Photo: Patrick Lüthy

présentent les mêmes valeurs comme des méthodes agricoles durables, des prix à la production équitables, de bonnes normes sociales. Je suis d'avis que les importations favorisent le développement de l'agriculture biologique dans le monde entier.

La motion a-t-elle aussi pour but de lutter contre la pression sur les prix que les produits importés pourraient exercer sur les producteurs suisses?

Berli: Les importations exercent une certaine pression sur les prix. Et il est aussi clair que la Suisse n'atteindra jamais l'autoapprovisionnement et qu'il faudra continuer d'importer des denrées alimentaires. Mais tout ne doit pas être étiqueté avec le Bourgeon. Encore une fois: Notre souci est la crédibilité du Bourgeon. L'agriculture fonctionne dans l'environnement de

«Les importations de produits Bourgeon provenant d'outre-mer nuisent à l'image du Bourgeon.»

Rudi Berli

la société. Les Suissesses et les Suisses se sont donné des lois pour protéger la production suisse. L'agriculture est liée au sol de la patrie, et on ne peut pas placer l'approvisionnement en denrées alimentaires sur pied d'égalité avec les règles de la production industrielle et du marché mondial. L'agriculture doit d'abord approvisionner ses propres marchés avant d'exporter.

Butscher: Une des tâches principales de Bio Suisse est déjà aujourd'hui que les importations Bourgeon ne concurrencent pas la production bio du pays mais complètent l'assortiment de produits bio pour les consommateurs afin qu'ils aient le plus grand choix possible de produits de qualité Bourgeon. Il y a des consommateurs pour lesquels la régionalité revêt beaucoup d'importance et qui choisissent très soigneusement les produits suisses, mais il y en a d'autres qui apprécient de pouvoir acheter des produits bio venant d'en dehors de l'Europe – mais alors bien sûr de qualité Bourgeon.

Qu'est-ce qui changerait si l'Assemblée des délégués venait à accepter ces deux motions?

Berli: La crédibilité du Bourgeon serait renforcée. Certains produits ne pourraient plus être importés d'outre-mer, par exemple le vin. Pour d'autres produits comme le sucre, il faudra par exemple discuter si on autorise l'importation du sucre de canne Bourgeon mais pas du sucre de betterave. Les betteraves sucrières peuvent aussi être cultivées ici. La discussion doit aussi être lancée pour les céréales panifiables. Est-il réellement juste et crédible que du pain Bourgeon soit fabriqué avec du blé canadien et qu'on déclasse en même temps du blé conventionnel suisse?

Butscher: L'exemple des céréales montre bien la problématique. Les conditions climatiques et géographiques de la Suisse imposent des limites à la culture des céréales. Des importations seront donc toujours nécessaires. Si nous interdisions complètement les importations Bourgeon d'outre-mer, des denrées seront quand même importées de là-bas et ven-

dront ici – mais simplement comme Bio-UE, sans le Bourgeon et sans avoir été produites et commercialisées conformément au Cahier des charges de Bio Suisse.

Serait-il aussi plus difficile de protéger les produits Bourgeon suisses contre les importations bio?

Butscher: C'est juste. Bio Suisse pourrait plus difficilement assumer son mandat de protection et de promotion des pro-



Rudi Berli, Bio Genève. Photo: Patrick Lüthy

duits Bourgeon suisses. Surtout si par exemple un marché parallèle se met en place en Suisse pour les céréales Bio-UE alors qu'il n'existe pratiquement pas aujourd'hui. Dans le but de pouvoir continuer de garantir des importations sûres et durables, Bio Suisse a élaboré une stratégie d'importation détaillée. Nous aimerions en discuter avec la base. J'aimerais inviter Bio Genève et les partisans des motions à s'impliquer dans cette discussion et à ne pas laisser simplement l'AD délégué partager la décision.

Interview: Lukas Inderfurth, Bio Suisse; Claudia Frick



Les textes des motions

Les textes complets des deux motions sont publiés sur le site internet de Bio Suisse depuis le 14 mars

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Assemblée des délégués

Ces points sont à l'ordre du jour de l'AD de Bio Suisse du 18 avril 2018

La prochaine Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse aura lieu à Olten et l'ordre du jour est bien chargé.

L'Assemblée des délégués élit pour quatre ans les cinq membres de l'Instance de recours indépendante (IRI) récemment créée. Cinq candidatures ont été déposées jusqu'à la clôture de rédaction: Simon Buchli, Maurice Clerc, Franz Helfenstein, Roland Keller et Hansjörg Schneebeli. Ceux qui voudraient encore se porter candidats peuvent s'informer sur www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne > Élections.

Plusieurs motions ont été déposées pour exiger que les délégués définissent des recommandations de vote pour l'initiative pour des aliments équitables et pour l'initiative pour la souveraineté alimentaire. La proposition du Comité pour les Principes et objectifs pour l'alimentation des ruminants doit être votée. Le Comité informe sur la suite des opérations concernant la réforme des Commissions de labellisation. Bio Ostschweiz a déposé une motion concernant les principes régissant les compétences pour le Cahier des charges, la reconnaissance Bourgeon et l'octroi du label (Commissions de labellisation). *Christian Voegeli*



Documents détaillés pour l'AD

Veuillez adresser vos questions et suggestions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse.

→ Christian Vögeli, tél. 079 457 24 22
christian.voegeli@bio-suisse.ch

Les documents de l'envoi préparatoire de l'AD peuvent être consultés sur le site internet de Bio Suisse.

www.bio-suisse.ch > À notre sujet >

Fédération interne > Assemblée des délégués

1 Points statutaires

1.1 Accueil, ordre du jour, scrutateurs

1.2 Procès-verbal de l'AD du 15 novembre 2017

1.3 Rapport d'activité 2017

1.4 Adoption des comptes 2017 et des rapports de l'organe de révision et de la CG

2 Élections et autres décisions

2.1 Élection de l'Instance de recours indépendante (IRI)

2.2 Élection de l'organe de révision

2.3 Initiative pour des aliments équitables

2.4 Initiative pour la souveraineté alimentaire

3 Cahier des charges

3.1 Principes pour l'alimentation des ruminants

3.2 Principes pour les importations d'outre-mer

3.3 Principes pour l'introduction de nouveaux producteurs Bourgeon

3.4 Principes pour les compétences pour le Cahier des charges, la reconnaissance Bourgeon et l'octroi du label (Commissions de labellisation)

3.5 Prolongation du délai pour les stabulations entravées pour les chèvres

3.6 Règlement pour empêcher les pertes d'éléments nutritifs (lisier méthanisé ou digestat liquide)

4 Informations

4.1 Rapport sur les affaires politiques

4.2 Conférence de Markus Arbenz, directeur de la fédération bio mondiale IFOAM

Les délégués des producteurs Bourgeon se retrouvent deux fois par an pour l'AD de Bio Suisse à Olten. *Photo: Bio Suisse*



Nouvelles directives pour les transports d'animaux

Dès le 1.3.2018: Nouvelles directives de la Protection suisse des animaux (PSA) pour les transports d'animaux.

En collaboration avec les principaux labels suisses de production animale, le service de contrôle de la Protection suisse des animaux (PSA) a promulgué de nouvelles directives pour le transport des animaux labellisés. Ces directives sont valables pour les



Les directives ont été adaptées à la loi. Photo: màd

transports de petit et de gros bétail des labels Coop Naturafarm, IP Suisse, Bio Suisse, Vache Mère Suisse et Migros Weidebeef.

Les changements principaux concernent des adaptations aux modifications des bases légales et l'intégration des exigences pour les véhicules à 3 étages qui étaient séparées. Quelques formulations existantes ont été précisées pour prévenir les erreurs d'interprétation et quelques points provenant de l'expérience pratique des contrôles ont été rajoutés.

Nouveautés à signaler: les déductions de surfaces pour les surfaces très raides et pour les zones pas assez hautes des surfaces de chargement seront aussi valables pour les véhicules à 1 ou 2 étages; la sévérité des évaluations en cas de fausses indications de temps sur les documents d'accompagnement et en cas de retards évitables dans les transports va augmenter. Hans Ramseier, Bio Suisse



Téléchargement et interlocuteur

La nouvelle version de ces directives est téléchargeable.

Site en allemand mais documents aussi en français.

 www.kontrolldienst-sts.ch > Richtlinien

Prière de vous adresser à la PSA pour toute question sur les directives pour les transports.

→ Cesare Sciarra, responsable du service de contrôle de la PSA, tél. 062 296 09 71

Congrès annuel des légumes bio

Le Congrès annuel des légumes bio du 10 janvier 2018 à Olten a beaucoup débattu des techniques de sélection. Pour les cultures spéciales et surtout le maraîchage, le choix des variétés est un critère important pour la réussite des cultures. De nouvelles techniques de sélection comme Crispr-Cas offrent des possibilités, par exemple pour introduire rapidement des gènes de résistances. Les chances et les risques de ces nouvelles techniques pour le maraîchage bio étaient un thème central du congrès des légumes bio. Les nouvelles techniques ne sont pas compatibles avec le Cahier des charges de Bio Suisse parce qu'il respecte la cellule et le génome comme une unité indivisible. Les nouvelles techniques de ce genre deviennent la norme dans la sélection végétale et le choix des variétés sera très limité pour les producteurs bio et les sélectionneurs bio. Lors de ce congrès, les exposés et les discussions ont montré que la transparence et la déclaration des techniques de sélection forment un thème essentiel pour l'agriculture biologique. Il est bien sûr aussi important d'encourager la sélection bio pour se rapprocher de l'objectif du Cahier des charges de Bio Suisse stipulant que les variétés de plantes utilisées proviennent de préférence de sélection biologique. Bio Suisse, le FiBL et le



Les techniques de sélection étaient au cœur du congrès.

Groupe spécialisé Légumes & pommes de terre vont continuer de suivre attentivement les développements dans le domaine de la sélection. Ilona Meier, Bio Suisse



Une activité de marketing de Bio Suisse. Photo: Bio Suisse

Spot TV et promotions pour le Bourgeon

Publicité pour le Bourgeon: Bio Suisse prévoit à nouveau diverses activités publicitaires pour les consommateurs.

Le thème de l'équilibre doit continuer de s'ancre chez les consommateurs en 2018. Le marketing de Bio Suisse prévoit donc de nouveau diverses activités publicitaires. Le spot TV ainsi que la campagne en ligne «Tout est lié» seront utilisés en alternance pendant toute l'année et complétés par l'activité «lunettes de réalité virtuelle» qui permet aux consommateurs de visiter une vraie ferme bio et de résoudre une tâche comme p. ex. compter des vaches. La promotion, qui a déjà été utilisée en 2017 et qui a été bien accueillie par le public, fera partie pendant plus de 40 semaines du roadshow du jubilé de Coop-Naturaplan qui s'arrêtera dans de nombreux centres commerciaux. Bio Suisse mènera encore d'autres activités dans le cadre de l'anniversaire des 25 ans de Naturaplan. Des courts-métrages et un nouveau dépliant sur les connaissances bio expliqueront par petites touches aux consommateurs les principales bases de l'agriculture biologique. Les films seront

utilisés dans les médias numériques comme Facebook, Internet et notre newsletter. Ils peuvent aussi très bien être utilisés par nos organisations membres et autres partenaires. Le thème annuel «Le bio, près de vous» sera aussi repris par les médias de Bio Suisse et thématisé par les marchés bio régionaux, et d'autres activités se dérouleront pendant l'année pour le bio en général et pour des produits particuliers au Slow Food Market et au Bio Marché ainsi que lors d'événements et de promotions, comme p. ex. une campagne sur le lait bio prévue pour le printemps. *Sylvia Gysin et Patricia Maurer, Bio Suisse*



Infos supplémentaires

La campagne «Tout est lié» et les films sur les connaissances bio peuvent être visionnés en ligne.

www.facts.bio-suisse.ch > FR

Le document de référence «Connaissances bio» se trouve sur le site internet de Bio Suisse.

www.bio-suisse.ch > Consommateurs > Connaissances bio

Annoncez-vous pour le brunch du 1^{er} août!

Bio Suisse compte parmi les sponsors du brunch du 1^{er} août. Il serait positif qu'un maximum de fermes bio s'annoncent comme hôtes pour héberger cet événement. Peu importe qu'il s'agisse d'un brunch mini, moyen ou maxi: l'essentiel est de participer et de jeter un pont entre ville et campagne. *comm.*

www.brunch.ch > FR > Prestataires



Congrès annuel de l'aviculture de ponte bio

L'abattage des poussins «inutiles» était le thème principal du Congrès annuel de l'aviculture de ponte bio du 25 janvier. Il était important pour Bio Suisse d'en profiter pour sonder l'opinion des producteurs sur ce thème complexe. Les alternatives possibles sont la détermination du sexe dans l'œuf (les technologies correspondantes sont toujours en phase de testage), l'engraissement des «frères coqs» (c'est-à-dire les poussins mâles) des lignées de ponte et l'utilisation de races de poules à deux fins. Ces dernières occupent des marchés de niche mais peuvent actuellement difficilement représenter une solution pour l'ensemble du marché. Vu que les conditions-cadres ne sont pas encore claires et que l'état actuel des recherches n'est pas encore suffisamment avancé, les producteurs préfèrent clairement qu'on se rapproche progressivement d'une solution et qu'on ne prenne pas de décision radicale prématurée. *Eldrid Funk, Bio Suisse*



Gagnez le titre «vigneron suisse bio de l'année 2018»

Organisé par VINUM, le magazine européen sur le vin, et sous le patronage de Bio Suisse, les meilleurs vins biologiques suisses seront récompensés à l'occasion du Concours du Vin Bio Suisse 2018. Participez et devenez le Vigneron Bio Suisse de l'année 2018. Le dernier délai pour s'inscrire est le 20 avril 2018. Pour vous inscrire, voir le lien dans l'encadré.

Un panel professionnel, composé d'experts du vin de la Suisse allemande et romande, notamment des Master of Wine, des journalistes spécialisés ainsi que des viticulteurs, sélectionnera les vins bio top 5 dans les catégories suivantes:

- Cépages traditionnels blanc/rosé pureté variétale sec
- Cépages traditionnels rouge pureté variétale sec
- Cépages PIWI* blanc/rosé pureté variétale sec
- Cépages PIWI* rouge pureté variétale sec
- Cuvée blanche sèche
- Cuvée rouge sèche
- Vins avec sucre résiduel
- Vins mousseux biologique

*PIWI: Cépages résistants aux maladies fongiques

La remise des prix aura lieu le 31 mai 2018 à Zurich lors d'une manifestation publique avec dégustation. La présentation des vins primés aura aussi lieu le 11 juin 2018 à Genève (y compris dégustation). *Samuel Wyssenbach, Bio Suisse*



Inscriptions 2018 et lauréats 2017

Inscrivez-vous jusqu'au 20 avril 2018 pour le Concours du Vin Bio Suisse.

www.vinum.info/bioweinpreis/indexfr.php

Les lauréats 2017 se trouvent sur le site internet de Bio Suisse.

www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Médias > Archiv > chercher dans les archives dans «date dès»: entrer la date 20.6.2017 en vous aidant des trois champs (jour / mois / année). Appuyez sur «recherche».

Wanted: Lupin, soja et betterave



Lupins & soja

Les moulins recherchent toujours de grandes quantités de soja fourrager et de lupin. Leurs besoins sont avant tout couverts par l'importation de grandes quantités de tourteau de soja. Le prix de référence était jusqu'ici de 100.- Fr./dt auquel s'ajoute une prime d'encouragement de 15.- Fr./dt. Cette prime sera renégociée en mai par la table ronde des prix. Au vu de la situation tendue pour les pois protéagineux et la féverole, il serait judicieux de l'augmenter pour le soja fourrager et le lupin et de diminuer pour les pois protéagineux et la féverole. Avec un prix de référence Bio Suisse actuel de 89.- Fr./dt + 15.- de prime d'encouragement, la culture du lupin peut être rentable p. ex. en association avec une céréale. Le lupin est encore très peu cultivé en Suisse. On doit donc en importer. Vu qu'il n'y a toujours pas de variétés résistantes à l'antracnose disponibles pour le lupin blanc à grandes feuilles, il est recommandé de cultiver du lupin bleu (à petites feuilles, tolérant). Le FiBL a développé ces dernières années des systèmes adéquats de cultures associées. Il est recommandé aux agriculteurs intéressés de s'annoncer à un centre collecteur pour clarifier à l'avance les détails de la prise en charge. Les agricultrices et agriculteurs qui souhaitent essayer cette culture en bénéficiant d'un suivi, qui sont intéressés par des essais dans le cadre d'un projet ou qui ont simplement des questions, sont priés de s'adresser

aux spécialistes du FiBL pour les grandes cultures. *Matthias Klaiss, FiBL*

→ Marina Wendling,
FiBL, Antenne romande du FiBL
marina.wendling@fibl.org

Betteraves sucrières

Le marché demande d'urgence des betteraves sucrières biologiques suisses car la demande ne peut pas encore être couverte. Cela doit changer. En cultiver 200 hectares devrait permettre de produire 1600 tonnes de sucre bio suisse. L'Interprofession du sucre a défini les conditions-cadres dans l'accord sectoriel de 2018. Les nouveaux betteraviers sont les bienvenus. Cette culture exigeante doit revenir à l'honneur en Suisse. Les producteurs bio ont maintenant de quoi jeter des bases optimales pour la réussite de la culture de betteraves bio. À noter: les betteraves sucrières favorisent la fertilité du sol. *Michele Hostettler, Bio Suisse*

Céréales

2100 t d'orge fourragère Bourgeon ont pu être récoltées en plus en 2017. La quantité d'orge suisse disponible a été utilisée jusqu'au dernier grain et il y a maintenant un sous-approvisionnement d'environ 150 t d'orge fourragère.

Pour ne pas mettre en danger les fabricants d'aliments fourragers, les représentants de la branche ont, sur demande de Bio Suisse, décidé de lever l'interdiction d'importer de

l'orge fourragère. Les importateurs Bourgeon sont en outre appelés à annoncer à Bio Suisse à l'avance toutes les importations d'orge prévues. Ces mesures entrent immédiatement en vigueur.

L'interdiction d'importation est maintenue pour l'avoine et le triticale. Les mesures prises seront discutées en détail lors de la table ronde des céréales fourragères Bourgeon du 8 mars 2018 et si nécessaire prolongées.

La proportion de la production suisse de céréales panifiables atteint actuellement 42 pourcents. Il est important de planifier les cultures assez tôt avec les acheteurs. *psh*
→ Michele Hostettler, Bio Suisse
michele.hostettler@bio-suisse.ch

BIO
Actualités

Infos marchés

Prix payés aux producteurs, prix de référence franco commerce et recommandations de prix pour la vente directe:

www.bioactualites.ch > Marché
www.gemuese.ch > F pour français
www.swissmilk.ch

Agenda

Nous publions vos événements dans l'agenda du magazine et de www.bioactualites.ch.
Prière de s'adresser au secrétariat des cours du FiBL.
tél. 062 865 72 74, cours@fibl.org

Transformation

Transformer et vendre, à quel prix?

Connaître et respecter les exigences légales de la vente au marché

Date et lieu

MA 13 mars, de 9 h 30 à 16 h
Yverdon

Contenu

Fixer son prix de vente en fonction de son client, du circuit de commercialisation, du mode de vente (commerce de détail, vente directe, vente en ligne, grossiste, restaurateur, etc.)
Politique de prix
Témoignages de deux personnes
Ateliers de calcul pour son propre produit ou sa prestation par ex. chambre, repas, liqueur, pain, etc.

Organisation

Eva Flückiger, Grangeneuve et Aurélie Daiz, ProConseil

Coût

Fr. 80.- par personne
Fr. 120.- par couple

Inscription

formation@prometerre.ch
tél. 021 614 24 35

Gestion

Achat d'un domaine hors famille

Achat d'un domaine hors du cadre familial - Aspects du financement

Date et lieu

ME 14 mars 2018
Grangeneuve FR

Contenu

Pour être bien préparé à l'achat d'un domaine hors cadre familial, il vaut la peine de se pencher sur les différents aspects liés au financement assez tôt. En plus des connaissances de base, le cours offre la possibilité d'échanger avec des agriculteurs expérimentés et des experts. Quelques points importants abordés dans le cadre de ce cours: Vue d'ensemble des bases légales, Possibilités de financement y c. exemples, Exigences des bailleurs de crédits

et prêts, Compte-rendu issu de la pratique.

Intervenants

Agriculteurs et agricultrices, collaborateurs de l'Institut agricole Grangeneuve, de l'Office cantonal de crédit agricole de Fribourg, de la Banque Raiffeisen Moléson et ainsi que du Point de contact pour la remise de fermes extra-familiale (Association des petits paysans).

Renseignements et inscriptions
www.kleinbauern.ch > Themen > Anlaufstelle Hofübergabe > Cours

Permaculture

Permaculture: mythe ou réalité?

Thèmes

Qu'est-ce que la permaculture et comment peut-elle vous servir dans vos pratiques agricoles?
Présentation de résultats de recherche sur la rentabilité de la méthode. Visite du projet maraîchage et arboriculture du SAVI et du FiBL, témoignages et exemples en grandes cultures.

Date et lieu

JE 22 mars
Agrilogie Marcelin, Morges VD

Renseignements

Hélène Bougouin,
FiBL Antenne romande
tél. 078 830 68 98
helene.bougouin@fibl.org

Inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org

Apiculture

Agriculteurs et apiculteurs

Soirées d'échanges entre agriculteurs bio et apiculteurs sur l'intérêt d'accueillir un rucher bio sur son domaine

Dates et lieux

ME 28.3. à 17 h à la Ferme de Rovéréaz, Route d'Oron 127, Lausanne (soirée gratuite sans inscription) et le VE 17.8. à Bonvillars VD. Prière de surveiller l'agenda papier et en ligne du Bioactualités.

Organisation

Groupe de travail «Apiculture bio.ch» (BioConsommActeurs,

Bio Suisse, FiBL, Bio-Vaud, apiculteurs bio professionnels)

Grandes cultures

Cultures sans labour ni herbicides

Contenu

Visite de l'exploitation d'Eloi Petit, agriculteur biologique en non-labour sur 250 ha, à proximité de Besançon (France). Cette visite fait suite au cours qu'il était venu donner à Grangeneuve en 2016, la visite d'une deuxième exploitation encore à définir est prévue.

Date et lieu

ME 21 mars, France

Organisation

Clément Lévassier, Grangeneuve

Coûts

Fr. 60.- pour les membres de la vulgarisation agricole
Fr. 120.- pour les non-membres

Informations et inscriptions

www.bioactualites.ch > Agenda > Réussir ses cultures en non-labour

Elevages

Parasitisme et résistances: solutions

Parasitisme et résistance contre les vermifuges - solutions adaptées et méthodes alternatives. Cours gratuit.

Date et lieu

MA 10 avril de 9 h 30 à 15 h 30
Agrilogie, Granges-Verney VD

Contenu

Le parasitisme chez les ovins et caprins engendre de réelles pertes financières. Comment lutter contre ces parasites tout en évitant une perte d'efficacité des antiparasitaires disponibles sur le marché ou en utilisant des méthodes alternatives non allopathiques?

Programme

www.bioactualites.ch > Agenda

Organisation

Félix Heckendorf, FiBL; Nathaniel Schmid, FiBL; Pascal Mayor, SAVI

Inscription

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org
Délai d'inscription: 5 avril 2018

Visite d'alpage en Romandie

Date et lieu

Mercredi 18 juillet, Lieu à définir

Contenu

Luttes contre les plantes problématiques. Comment prouver que l'alpage est exploité selon les règles?
Apport de fourrage, fumure sur les alpages avec des vaches. Tenue du journal pour le contrôle.

Organisation

Franz Josef Steiner, FiBL

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL
tél. 062 865 72 74
cours@fibl.org
www.inscription.fibl.org
Délai d'inscription: MO 18 mai

Foires et marchés

Bio-Agri / Bio-Vino

Dates et horaires

VE 11 mai, 9 h-18 h
SA 12 mai, 9 h-18 h
DI 13 mai, 9 h-17 h

Lieu

Agrilogie, Moudon VD

Thèmes

La 1^{ère} Foire Agricole Suisse Bio «BIO-AGRI 2018» Invité d'honneur: DEMETER Suisse et
Le 1^{er} Salon du Vin Suisse Bio «BIO-VINO 2018» Invité d'Honneur: Les Grisons

Coûts pour les visiteurs

Bio-Agri: Fr. 5.-
Bio-vino: Fr. 20.- y. c.
«dégust'pass», 1 verre, Bio-Agri

Renseignements et inscriptions

www.bio-agri.ch, bioagri@biovaud.ch

Offres en allemand

Verarbeitung, Vermarktung

Kennzeichnung Bioprodukte

Wie deklarieren Sie richtig?

Praktische Umsetzung der Anforderungen der Lebensmittelverordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter. Mit vielen Beispielen und Übungen.

Wann und wo

DI 13. März 2018
FiBL, Frick

Leitung

Regula Bickel, FiBL

Anmeldung

FiBL-Kurssekretariat
Tel. 062 865 72 74
kurse@fibl.org
www.anmeldeservice.fibl.org



T-Gro Easy Flow

Stimulateur de croissance

- Application simple directement dans le semoir
- Des plantes saines
- Champignon Trichoderma



Andermatt
Biocontrol

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



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail

9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

kundendienst@lsag.ch

www.lsag.ch

Nos collaborateurs sont volontiers à votre disposition:

Linus Silvestri, Lüchingen SG 079 222 18 33
Christian Schneider, Aarwangen BE 079 302 11 13
Jakob Spring, Kollbrunn ZH 079 406 80 27

Réussir l'engraissement de bovins Bio de Pâturage

Nous recherchons toujours des partenaires pour la production de **bovins Bio de Pâturage**

- Bio bourgeon
- Pâturage pendant toute la saison de végétation et SST/SRPA en hiver
- Conditions et prix avantageux avec contrats de prise en charge

Nous sommes également acheteurs à des prix intéressants de **génisses et bœufs en reconversion !**

Nous achetons aussi des remotes d'engraissement Bio et reconversion, des veaux Bio, des vaches de réforme Bio, des porcs Bio, des porcelets Bio et reconversion et des truies de réforme bio.

Vous êtes intéressés ? Appelez-nous sans faute pour plus de renseignements !



GLENOR KR+

GRANULIT KR+

Produits naturels d'algues pour les sols vivants!

Si le sol est bien soigné,
la vache est en pleine santé

Wytor AG

Wytor AG, Diezikonerstrasse 10, 8637 Laupen
Tél. 055 266 19 11, www.wytor.ch, info@wytor.ch

BIO Actualites.ch

La plateforme des agriculteurs bio

Une qualité fascinante **bio inspecta**

bio.inspecta poursuit son expansion en Suisse romande.

«Je ne trouve pas le produit de lavage pour ma machine à traire dans la liste des intrants du FiBL. Puis-je continuer de l'utiliser ... ».
Une question, une incertitude!

Ayez le reflex Hotline, nous sommes là pour vous répondre. Hotline gratuite:
021 552 29 99 ou 079 396 86 33

Rolf Schweizer
Responsable régional
Suisse romande

bio.inspecta Romandie
Route de Lausanne 14
CH-1037 Etagnières

Tél. 021 552 29 00
romandie@bio-inspecta.ch
www.bio-inspecta.ch

Lettres de lecteurs

«Un organe d'énergie vitale»

Tandis que la terre, l'eau, l'air, la lumière et la chaleur se donnent la main, et cela en harmonie avec les forces formatrices et les forces créatrices de la nature, les plantes fourragères commencent à germer, à pousser, à fleurir et à mûrir, servant ainsi notamment de source de nourriture pour la vache. Au cours de l'activité digestive de la vache, depuis la salivation jusqu'à la digestion proprement dite en passant par la rumination, de grandes quantités de plantes fourragères sont valorisées de manière géniale. D'un côté les plantes sont décomposées en diverses substances, ce qui donne le flux des matières, et de l'autre les forces formatrices auparavant liées sont libérées par cette «valorisation» et forment le flux des forces. De même que le flux des matières s'écoule dans la vache depuis la tête, donc du devant vers le derrière, le flux des forces va de l'arrière vers l'avant – comme la truite qui nage à contre-courant – en remontant la colonne vertébrale vers la tête et jusque dans les cornes (hélicoïdales, n. b.). La substance enveloppante des cornes empêche ces forces de rayonner vers l'extérieur. À l'intérieur de la corne se cache un os très irrigué, le cornillon. Il forme la pointe des très crevassés sinus maxillaires, fosses nasales et sinus frontaux ainsi que du complexe du cornillon. Cette structure est en profonde résonance avec le processus de la rumination et l'enveloppe complètement.

Paisible, la vache qui rumine est complètement abandonnée à l'illumination intérieure de ces forces formatrices qui ont été libérées et qui se recréent. Elles sont révélées par exemple par les étoiles de glace sur les vitres gelées ou dans les formes infiniment différentes des flocons de neige. En tant que «couronne» et «place de transit» de ces forces formatrices, la corne de la vache est le centre même du processus.

1. La corne aspire ces forces dans son remous spiralé comme par exemple l'embryon enroulé sur lui-même, les galaxies spirales ou la torsion des plantules de céréales.
2. La corne est à même de «conserver» en elle cette énergie.
3. La corne, en tant que corne d'abondance des forces vitales, rediffuse perpétuellement ce rayonnement comme «lumière intérieure» dans tous les processus vitaux internes de la vache.

La bouse de vache emporte ces germes de lumière et les rend à la tranquillité de la terre pour y naître et porter de nouveaux fruits. Cela ressort du Cours aux agriculteurs donné par Rudolf Steiner à Pentecôte 1924 à Koberwitz, mais la recherche qualitative par cristallographie sensible, par morphochromatographie et par les analyses spagiriennes révèle aussi que le lait, la viande, les poils et l'urine des vaches cornues fournissent d'autres images, d'autres formes – entre autres plus finement ramifiées. Comme le portrait de l'aurochs, archétype de ces images. L'aurochs représentant ici le taureau, la vache ou la génisse. Et tout cela comme cadeau.

Nous avons besoin de ce type de nourriture pour former l'intérieur même de nos os – et pour former nos pensées fructueuses les plus intérieures.

Olivier Vuille
Trubschachen BE

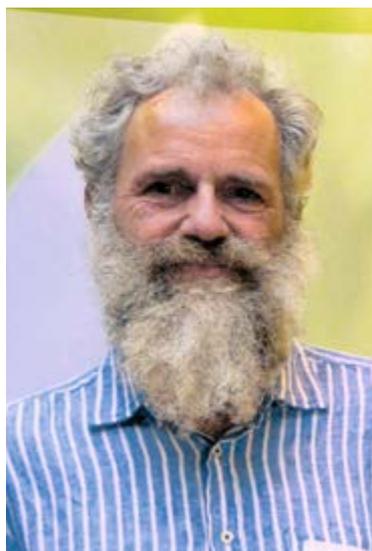
«Non au néo-libéralisme, oui à la souveraineté alimentaire!»

Il y a quelques années, le Comité de Bio Suisse avait invité Hans-Rudolf Herren de Biovision à l'AD pour tenir un discours. À la fin, l'assistance, y compris le comité, a longuement applaudi. Mais son message et celui du rapport de l'ONU sur l'agriculture mondiale n'a pas été entendu et encore moins compris.

Voilà pourquoi il a fallu le printemps passé la motion de Bio-Genève pour cadrer le Comité de Bio Suisse en lui imposant le «non, mais» au lieu du «oui, mais» en ce qui concerne sa position dans les questions du libre-échange. Là encore, le message n'a hélas pas passé et le Comité continue à foncer dans le néo-libéralisme dévastateur. Sinon, comment expliquer son refus de l'initiative sur la souveraineté alimentaire? N'a-t-il pas compris que cette initiative est peut-être le seul moyen de sortir l'agriculture de l'impasse actuelle? N'a-t-il pas compris que cette initiative vise justement les objectifs d'une agriculture biologique respectant l'environnement? N'a-t-il pas compris que l'industrialisation de l'agriculture ne saura jamais contrer les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture et par là non plus le changement climatique? N'a-t-il pas compris que l'initiative est le seul moyen pour garder les paysages intacts et les régions périphériques de notre pays peuplées, vivantes et accueillantes? N'a-t-il pas compris que la globalisation débridée mène à une globalisation de la misère (sauf pour quelques individus très, très clairsemés), tandis que l'initiative pour la souveraineté alimentaire veut globaliser la vision de structures locales, sociales et équitables?

Il faut que l'agriculture soit au service de tous, qu'elle ne

détruise pas les bases de notre existence! Mais sans changement de cap, notre agriculture (et avec elle nous tous) fonce droit dans le mur. C'est pour cela que nous avons besoin de l'initiative pour la souveraineté alimentaire et de ses visions élargies qui ne s'arrêtent pas aux frontières de notre petit pays.



Maurus Gerber
La Sagne VD

Envoyez-nous vos lettres de lecteurs et vos propositions de thèmes pour la rubrique «Je vous le dis» à redaktion@bioaktuell.ch. Les contributions publiées sous la rubrique «Je vous le dis» sont payées 150 francs.



UFA

CAKE BLOC
Natur Herbaplus

- Pour bovins, chèvres et moutons
- Très savoureux grâce à l'adjonction de mélasse
- Au mélange de plantes «Herbaplus» agissant contre les parasites et les vers
- Adapté à l'herbe printanière et automnale (teneur élevée Mg)

ufa.ch

Dans votre **LANDI**



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Ihr Partner für Bio-Futter

bio.COMPACT: aliments de qualité pour volaille

- Poussins et poulettes
- Poules pondeuses
- Poulets à l'engrais
- Oies, dindes et canards

Les avantages des aliments bio.COMPACT

- Structure idéale et unique
- Excellente appétence
- Meilleure assimilation du fourrage
- Excellente fluidité dans les silos et installations d'affouragement

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

BIO

Actualités

- Je m'abonne au Bioactualités pour une année, 10 numéros, Fr. 53.- / étranger Fr. 67.-
- J'aimerais un exemplaire d'essai gratuit du Bioactualités
- J'aimerais recevoir la newsletter gratuite du Bioactualités
- Je suis en formation et reçois le Bioactualités au tarif réduit de Fr. 43.- par année (seulement en Suisse, au max. 3 ans). Prière de joindre un justificatif.

Prénom / nom	
Adresse	
NPA / localité / pays	
Courriel	
Date	Signature

Découper le talon et l'envoyer à:
Bio Suisse, Édition du Bioactualités, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle
Tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch
Offres spéciales sur www.bioactualites.ch