

Quelques réflexions sur la politique agricole 14-17

Lettre ouverte à l'Office fédéral de l'agriculture

➤ Mesdames et Messieurs, permettez-moi quelques réflexions sur la politique agricole 14-17:

Vous prévoyez, dans le cadre d'une agriculture respectueuse des ressources, des mesures d'encouragement pour la protection et l'amélioration de l'air, du sol et de l'eau. Et où reste l'énergie? À une époque où nous essayons de diminuer les gaz à effet de serre et où on parle de sortie du nucléaire, l'énergie (aussi la grise) n'est-elle pas assez une ressource pour être aussi codifiée dans l'agriculture?

Le Rapport mondial sur l'agriculture, qui a été fortement imprégné du travail du Suisse Hans Rudolf Herren, a clairement constaté que ce n'est pas l'agriculture industrielle qui peut garantir l'alimentation durable de la population mondiale. Et pourtant la politique agricole suisse ne s'en préoccupe pas du tout et continue de courir obstinément dans

la direction contraire... jusqu'au mur ou au précipice...

Des sommes toujours plus importantes du budget agricole disparaissent dans la jungle bureaucratique où on découvre sans cesse de nouvelles chicaneries et de nouveaux critères d'évaluation qui permettent à l'appareil de contrôle d'enfler sans cesse.

Je trouve que tous ceux qui vivent sur le budget agricole devraient être tenus à égalité. Et non pas faire ici (dans la production primaire) le forcing sur la capacité concurrentielle et la «restructuration» et avoir là (dans l'administration) quasiment des ateliers protégés! Si nous devons travailler toujours plus pour toujours moins, il ne doit pas en aller

autrement pour les bureaucrates qui nous administrent et nous jugent. Et si cela n'est pas possible, alors c'est un signe qu'un changement de paradigme est nécessaire de toute urgence!

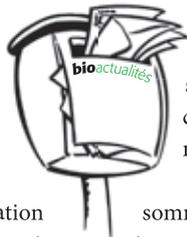
Donc, de même que nous sommes punis par des déductions si nous nous écartons d'un micron de la législation sur la protection des animaux, le salaire de ceux qui font la

politique agricole doit aussi être diminué puisque la situation des revenus dans l'agriculture ne correspond plus à la volonté du législateur depuis des années! À la place d'une diminution des facteurs de calcul des unités de main-d'œuvre standard, je propose un supplément de l'ordre de grandeur de 25 pour cent justifié par le débordement et l'écrasement toujours plus fort de la guéguerre paperassière que vous imposez à la paysannerie.

Mon résumé: La PA 14-17 ne voit que l'économie agricole et abandonne l'agriculture et l'homme avec elle. Un revenu aussi décent et humain que le vôtre ne nous appartient-il donc pas de droit?

Nous aussi nous aimerions être en mesure de payer à nos employés des salaires adéquats au lieu d'être sans cesse cloués au pilori par les syndicats. Or si même les grandes entreprises agricoles sont obligées de trouver des revenus complémentaires en dehors de l'agriculture pour pouvoir joindre les deux bouts, alors c'est que définitivement beaucoup de choses (ou toutes?) vont de travers! Il est en tout cas impossible d'oser encore parler d'agriculture durable.

Maurus Gerber, La Sagne / Ste-Croix



JE VOUS LE DIS!

Manger comme les Kikuyus il y a 250 ans

Comment nous nourririons-nous en l'an de grâce 2050? Je souhaiterais à notre Occident harcelé par les maladies de civilisation: comme les Kikuyus au Kenya il y a 250 ans! Leur alimentation traditionnelle est presque exclusivement végétale, avec très peu de produits laitiers et rarement de la viande. Le «régime kikuyu» correspond exactement aux recommandations nutritionnelles des chercheurs occidentaux. Mangez davantage de légumes, de fruits, de salade et de céréales complètes, et vous aurez moins de risques d'infarctus, de diabète,

de cancer du colon et de tout le reste. Alors pourquoi ne le faisons-nous pas? Les connaissances sont là, les possibilités techniques aussi. C'est donc notre tradition qui pèse. Viande et fromage qui rimaient avec rareté, luxe, envie. Cela se cache profondément dans notre subconscient: le parfum du cordon bleu... Monsieur ou Madame Suisse mangeait en 1950 30 kilos de viande par année,



Felix Küchler.

maintenant on est à 60 kilos. Nos surfaces herbagères et agricoles ne suffisent plus. 85 pour cent des aliments fourragers protéiques doivent être importés. Il n'est pourtant en fait plus nécessaire de vouloir disposer du maximum possible de calories alimentaires – synonymes de surpoids. Il est temps de se donner de nouveaux buts de production: santé, goût, environnement.

Trois disciplines indépendantes – médecine, protection de l'environnement et écologie – pointent dans la même direction. Trop de nourritures animales, de méthane et de CO₂ sont peu digestes pour nous comme pour notre planète bleue. L'évolution de l'agriculture vers une production alimentaire porteuse de vie pour nos descendants est possible et en cours.

L'étalon-or pourrait être le «jardin forestier comestible» – selon les principes de la permaculture. Nous y trouverions une riche biodiversité d'alimentation crue toute fraîche dont la cueillette nous fera nous étirer, nous redresser et nous baisser – un vrai fitness naturel. Car c'est l'exercice quotidien qui fait fondre la graisse corporelle qui nous encombre. Cela nous permettrait donc non seulement de manger kikuyu mais aussi de revivre un peu comme les Kikuyus.

Felix Küchler, Dr méd. et Paysan Bio

Le bio n'est pas une question de vitesse

Lettre de lecteur à propos de l'article «Le fast food ne sied pas au Bourgeon» (bioactualités 10/13)

Les directives pour la transformation des produits Bourgeon sont clairement définies – et c'est bien ainsi. Les directives ne disent par contre pas à quelle vitesse on doit préparer et manger un mets avec un ingrédient Bourgeon – et c'est bien ainsi. Ou alors les saucisses à rôti bio ne siéent pas au Bourgeon parce qu'elles sont vite préparées et vite mangées, donc sont du fast food? Eh bien non, il n'y a rien à reprocher à un mets fast food avec un ingrédient Bourgeon. Le McGrischun critiqué par Regula Bickel correspond en fait à un achat moyen dans la grande distribution: Les caddies des clients contiennent aussi toutes sortes de produits – du standard au bio en passant par le premium, il y a de tout. Il faut plutôt se réjouir que le bio pénètre sans cesse de nouveaux segments et croisse. Ce n'est que comme ça que l'influence positive de la production et de la transformation bio peut rejaillir correctement sur l'environnement, l'homme et les animaux. D'ailleurs: J'ai pris beaucoup de temps pour aller goûter un McGrischun. Résultat: C'était assez bon, surtout le fromage bio caché au milieu. Ce serait donc super que le McGrischun soit le précurseur d'un McToutBio et d'autres produits bio dans la restauration. Donc, chers spécialistes du marketing de Bio Suisse, restez s'il vous plaît sur le coup!

Andi Schmid, Directeur de Bio Grischun

Quelles doivent être les performances des veaux bio?

Lettre de lecteur à propos des nouvelles déductions de prix pour les veaux de boucherie (bioactualités 10/13)

Le bien-être des animaux et la conscience écologique sont importants en Suisse. Tant la population que le monde agricole parlent ainsi actuellement beaucoup de la production bovine: Quelle surface de parcours faut-il pour le bien-être des animaux? À quoi doit ressembler une stabulation respectueuse



des animaux? Quelle proportion d'herbe de la ferme faut-il, combien de concentrés peut-on donner, ces derniers peuvent-ils contenir du soja? Toutes ces questions justifiées montrent que de nombreux consommateurs prennent de plus en plus conscience de leur responsabilité morale. Des projets médiatiquement porteurs comme «Feed no Food» sont présentés en grand, le grand distributeur Coop se félicite de sa place au sommet dans le rapport de la Protection suisse des animaux sur la «Protection des animaux dans le commerce des denrées alimentaires» (voir le journal de la Coop etc.).

C'est par contre très discrètement que des jalons ont été posés l'été passé pour aller dans la direction opposée en réduisant la durée de l'engraissement des veaux à 160 jours aussi bien en conventionnel qu'en bio. Cela avait été exigé par les grands abattoirs en contrepartie de l'abandon de la viande de veau blanche. Notamment Bell, qui fournit la viande de veau bio de la Coop et qui contrôle la majeure partie de ce marché. Cette justification ne vaut rien pour la viande de veau bio puisqu'elle a toujours eu le droit d'être rose à cause de l'obligation de donner des fourrages grossiers (foin, herbe). La nouvelle réglementation est quand même entrée en vigueur – y. c. pour la viande bio. Ce n'est que par après que Bio Suisse s'est activée et a obtenu un petit assouplissement avec un relèvement à 180 jours. Ce qui implique quand même toujours pour les engraisseurs une diminution de 60 jours (25 %). Les exigences de poids, de charnure et de couverture de graisse posées aux carcasses n'ont cependant pas été modifiées. Cela signifie donc que les paysans bio doivent fournir de la viande de veau de la même qualité en trois quarts du temps – et donc que les veaux doivent atteindre des accroissements journaliers 25 % plus hauts. Mais comment y arriver sauf avec une alimentation plus intensive, plus de concentrés et moins de parcours? Les fermes de montagne avaient déjà auparavant de la peine à fournir la qualité de viande demandée avec leurs seuls fourrages grossiers – surtout si les bêtes passent l'été à l'alpage. Cela est maintenant tout simplement impossible et provoquera des pertes financières importantes pour les producteurs concernés. L'augmentation du bénéfice va donc dans les poches des transforma-

teurs ou des grands distributeurs – car il y a forcément quelque part une augmentation de bénéfice quand les producteurs reçoivent moins d'argent pour leurs bêtes «trop légères» ou «trop âgées» et que la viande n'est pas vendue moins cher au consommateur. C'est d'ailleurs peut-être bien pour ça que ni Bio Suisse ni les paysans bio n'ont été correctement informés de la préparation de cette décision. La nouvelle politique agricole 14-17, qui veut favoriser davantage d'extensification, d'écologisation, d'alpage et de production de viande basée sur les herbages, tourne en tout cas à la farce et les consommateurs sont dupés si les jalons posés en arrière-plan vont dans l'autre direction.

Florian et Iris Jenny, Walaboda, Praden GR



Guerre de religion à propos des cornes

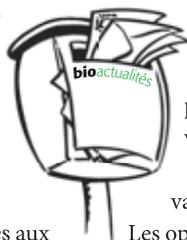
Réponse à la lettre de lecteur «Les vaches ont-elles besoin de cornes?» (bioactualités 10/13)

Les vaches sans cornes sont à la peine! Surtout s'il y a des vaches avec cornes dans les environs. C'est l'impression que j'ai quand je lis le bioactualités. C'est là que les éleveurs de vaches sans cornes reçoivent leurs coups de cornes: On les y décrit comme insensibles, avides de profit, mutilant et avilissant leurs vaches.

Dès qu'il s'agit des cornes des vaches, c'est la guerre de religion. Les opinions personnelles sont rarement remises en question alors même qu'il y a depuis belle lurette des races et des lignées génétiquement sans cornes.

Et pourtant certains défenseurs des cornes considèrent et traitent ces bêtes de vaches incomplètes! Pourquoi ne vient-il pas à l'esprit de ces mêmes personnes de mettre en doute les moutons, où il y en a aussi qui ont des cornes et d'autres pas? Ou nous, les paysans bio? Nous non plus nous n'avons pas de cornes. À moins que certains...?

Christian Buri, Konolfingen



Nous, l'animal et l'éthique

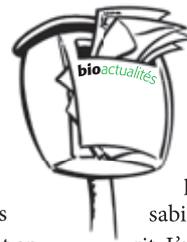
Lettre de lecteur à propos de l'interview d'Anton Rotzetter publiée en allemand dans le bioaktuell 1/2014

» La consommation de viande et la mise à mort des animaux est d'actualité. Je considère comme François d'Assise les animaux comme des cocréateurs, comme des frères et des sœurs.

Dans ma ferme nous vivons en communauté symbiotique, c.-à-d. les uns pour les autres. J'assure donc pendant toute la vie des animaux un élevage respectueux, des soins appropriés et attentionnés, un traitement et un transport doux, une mise à mort sans douleur ni peur. Le professeur Bartussek considère que, dans ces conditions, la consommation de viande est éthiquement défendable. Je trouve important de ne pas affourager le «pain des pauvres», comme Anton Rotzetter appelle les céréales, le soja et toute autre nourriture consommable par l'homme. Feed no Food. Les

ruminants sont faits pour pouvoir vivre d'herbe seulement. Le lait et la viande sont des aliments importants pour les gens qui vivent dans les régions herbagères. Les Inuits ne sont les seuls à devoir tuer pour survivre, les paysans des montagnes suisses, dont les bêtes mangent l'herbe des prairies et des alpages et la transforment en lait et en viande, le doivent aussi. L'homme ne peut pas manger de l'herbe. Et les agriculteurs de plaine ont aussi des animaux pour les trèfles, prairies et autres verdure qui servent à maintenir la fertilité du sol.

Le théologien Rotzetter est végétarien parce que «l'homme peut aussi avoir du plaisir gustatif d'une autre manière». Oui bien sûr, nous avons les produits laitiers les plus divers, les fruits et légumes les plus variés, le soja et bien d'autres choses... venant des quatre coins du monde. Être aussi difficile pour la nourriture est un phénomène de prospérité. Ailleurs on ne peut consommer que ce que la nature met à disposition.



La production animale basée sur les herbages produit moins de mises à mort et de viande que la production animale industrielle basée sur le soja et les céréales, mais elle en produit encore assez. Un paysan porte de ce point de vue une grande responsabilité à l'égard des gens qu'il nourrit. L'abattage lui pèse beaucoup, donc l'essentiel est de traiter le mieux possible les animaux vivants. Avec ce respect, la viande devient une contribution importante à l'alimentation humaine que nous acceptons avec reconnaissance comme un cadeau sacrificiel.

Saint François d'Assise savait honorer ce sacrifice animal et mangeait de la viande avec respect et modération. Manger des produits laitiers et proscrire en même temps la viande qui va avec est égoïste et irrespectueux envers l'animal. Seul le végétalisme, où on consomme exclusivement des produits végétaux, est cohérent si on veut éviter de tuer des animaux.

Georges Stoffel, Avers GR

Une vie pour l'authenticité du goût

Peter Dürr est décédé le 16 janvier à l'âge de 69 ans. Il était spécialiste des denrées alimentaires à Agroscope Wädenswil, «pape des eaux-de-vie», gourmet et membre de longue date de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) de Bio Suisse.

Bio Suisse, c.-à-d. le Bourgeon, doit énormément à Peter Dürr. Peter a pu siéger à la CLTC de Bio Suisse depuis 1992 grâce à la «stratégie des produits de niche» de la station de recherches de Wädenswil. La grande poussée de croissance date de cette époque, de très nombreux paysans se sont reconvertis au bio – le chiffre d'affaires a décuplé en dix ans. Une nouvelle dimension s'est ouverte avec l'arrivée de la grande distribution sur le marché bio. Alors que dans les années 80 les transformateurs étaient encore des «criminels par conviction», toute la branche s'y est mise. Nous devons en grande partie à Peter le fait que la qualité des produits Bourgeon ne soit pas alors passée sous les roues de ce nouveau TGV. Cet expert avait l'autorité et les connaissances nécessaires pour les dis-

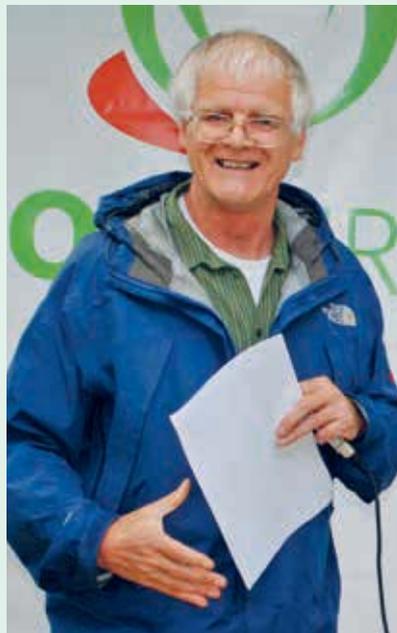


Photo: Bio Suisse

Peter Dürr lors d'un concours pour les saucisses en 2010.

cussions avec les transformateurs. Il a participé à la définition de l'idée de «transformation essentielle» pour les produits Bourgeon. La conservation du caractère et du complexe aromatique des matières premières a toujours été importante pour lui et c'est à cette aune qu'il mesurait les

nouveaux procédés de transformation. Sa force de persuasion était très souvent nécessaire pour que la qualité ne soit pas un vain mot mais une caractéristique réelle des produits Bourgeon. «Ça ne va pas, c'est trop cher» – Il a résolument lutté contre cette réponse standard de l'industrie agroalimentaire.

Il pouvait parfois être cinglant, par exemple quand il qualifiait un croissant au beurre d'«arceau d'huile de palme». Sa force de persuasion a permis d'avoir de merveilleuses spécialités à base de fruits et de légumes, huiles, masses de base, boissons, saucisses et vinaigres, et le fait que les eaux-de-vie bio soient parmi les meilleures vient essentiellement de lui. Cet organolepticien de haut vol a créé pour Bio Suisse un outil d'amélioration constante de la qualité, le concours de distinction pour le Bourgeon Gourmet.

Le secret de Peter n'était pas seulement ses connaissances – il partait toujours de son amour pour le produit. Son cœur était acquis aux produits originels, non falsifiés et fabriqués avec le souci de la perfection. Cet amour a insufflé au Bourgeon un second souffle pendant vingt ans et surviva à Peter.

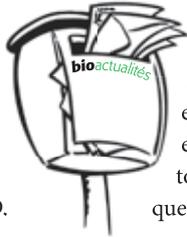
Max Eichenberger

NÉCROLOGIE ■

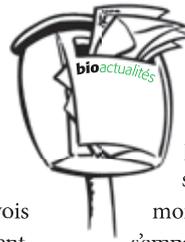
Une chance loupée

Lettre de lecteur à propos de la décision de l'AD au sujet de l'amélioration des conditions de travail des employés agricoles.

Les prises de position de l'Union maraîchère suisse et de l'Union suisse des paysans au sujet de l'Initiative sur les salaires minimums l'ont qualifiée de «dommageable». Bio Suisse a au moins décidé de ne pas donner de mot d'ordre pour le vote sur l'Initiative sur les salaires minimums. C'est tout de même avec étonnement que j'ai appris comment la motion de Bio Genève demandant des exigences sociales minimales pour les employés des fermes bio a été balayée lors de l'AD.



Même le contre-projet affaibli du Comité n'a eu aucune chance. Il est vrai que c'était trop demander que les délégués de Bio Suisse s'accablent volontairement de plus lourdes charges salariales par pure solidarité avec leurs collègues genevois sans que les prix agricoles s'améliorent en même temps. Mais qu'ils veuillent couper court aussi catégoriquement à la question de l'équité des conditions de travail me déçoit. Bienvenue dans le monde conventionnel! Le courage et la clairvoyance qui habitaient les pionniers bio, et dont nous nous nourrissons encore aujourd'hui, ne sont de toute évidence plus là. On oublie que même le plus sincère et tout de



même très bien vendu souci pour le sol et le bien-être animal perd bien la moitié de sa valeur si on ne paie à ses employés et à soi-même que des salaires de misère. J'aurais au moins attendu que la Fédération s'empare de la question pour s'adresser au public et pour lancer un débat sur les possibilités d'améliorer – ici et ailleurs – les rapports de prix précaires qui caractérisent le secteur de l'agro-alimentaire. Une occasion unique de positionnement social du bio vient d'être magistralement loupée.

Ueli Ansorge, Pflanzplatz Dunkelhölzli, Zurich

bioactualités



a
b
o

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

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

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

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

Est-ce que le bio est tombé dans le piège?

Nous étions un petit mouvement d'activistes en bras de chemise quand, il y a environ trente ans, j'ai mis par écrit mes réflexions sur l'avenir de l'agriculture biologique dans le magazine bio d'alors. Le développement depuis cette époque est impressionnant: davantage de terres cultivées en bio, forte présence sur le marché, forte structure fédérative, meilleure recherche, vulgarisation plus généralisée, forte demande et beaucoup de bons domaines bio! Et pourtant la crainte nous envahissait alors déjà: Si nous devenons un mouvement de masse, allons-nous tomber dans le piège de la conventionnalisation et laisser nos idéaux s'édulcorer?

Nous étions récemment avec nos élèves bio dans un champ de pommes de terre précoces, entourés de plantes qui faisaient déjà 40 centimètres de hauteur grâce à leur couverture d'Agryl, bien nourries, tubérisation à plein régime, mauvaises herbes parfaitement maîtrisées! Le chef d'exploitation et la classe bio se réjouissent de la récolte prochaine; la fierté pour un champ aussi beau est justifiée. Mais le premier foyer de mildiou est déjà annoncé en Suisse par le service d'avertissements phytosanitaires d'Agroscope. Et les doryphores sont aussi déjà là. L'alarme a donc sonné pour le



Photo: zVg

champ bio. Maintenant il faut traiter tous les quelques jours avec des produits bio, et il en existe maintenant des tas! Ne sommes-nous pas tombés dans le piège de l'intensification? Pourquoi ne cultivons-nous pas des variétés robustes, c'est pourtant beaucoup plus écologique que tous ces trajets pour les traitements? «Parce que le commerce ne les achète pas» ou «parce que les consommateurs ne les prennent pas et les laissent dans les rayons», entend-t-on le plus souvent. Ce dilemme nous a-t-il donc précipités dans le piège de l'écologisation?

Est-ce que les mêmes personnes qui souhaitent de notre part vie idyllique à la campagne, protection du climat, nature vivante etc. préfèrent aussi les pommes de terre à chair lisse et très sensibles aux maladies plutôt que les variétés plus robustes mais plus farineuses?

Je me rappelle de certains champs bio d'il y a trente ans: ravageurs en plein essor, pas de produits biocompatibles à disposition, récoltes aléatoires. En tant que paysan bio, je veux et dois produire des aliments sains pour beaucoup de gens, donc je suis heureux de chaque produit de traitement bio. Mais en tant qu'homme bio résolu, je veux aussi le plus grand respect de la nature – par exemple en cultivant des variétés résistantes au lieu de traiter. Donc nous ne pouvons pas nous contenter de faire ce que les acheteurs attendent de nous, nous tous nous devons être, rester ou redevenir des activistes bio opiniâtres et mettre les commerçants et les consommateurs devant leurs responsabilités pour une action plus écologique.

Fredi Strasser, coordinateur pour l'agriculture biologique à Agroscope, maître d'agriculture biologique au Strickhof, vigneron bio, Stammheim

LE DERNIER MOT ■

IMPRESSUM

bioactualités



23^{ème} année

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

Tirage 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

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

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique), Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch
FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Adrian Krebs et Theresa Rebholz (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch
Traduction Manuel Perret, CH-1417 Essertines-su-Yverdon
Maquette Daniel Gorba (FiBL)
Impression AVD Goldach SA, Sulzstrasse 10–12, CH-9403 Goldach, www.avd.ch
Papier Refutura, certifié FSC. Labels: Blauer Engel et Nordic Swan
Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch
Abonnements et édition Bio Suisse, éditions bioactualités, Petra Schwinghammer, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch

Bio Suisse doit attaquer IP-Suisse en justice

Pourquoi Bio Suisse n'attaque-t-elle donc pas IP-Suisse en justice?

«Pourquoi?», vous demandez-vous certainement en ce moment. Ça m'énerve tellement de voir circuler dans Berne le tram de la PI qui fait de la publicité pour la biodiversité et la protection des espèces! Je m'énerve aussi à cause du lait des prés qu'on prétend être à même de protéger la biodiversité. Et je m'énerve super méchamment quand je vois pendant mon tour à vélo une ferme PI qui reçoit davantage de subventions si elle installe dans ses champs des choses dans lesquelles jamais un oiseau ne ferait son nid parce que le nichoir est complètement démolé par manque d'entretien; et je ne parle pas des pesticides, insecticides et herbicides dont il est forcément plein! Je ne comprends vraiment pas pourquoi Bio Suisse et Demeter Suisse n'entreprennent rien là-contre. Moi je dis que c'est de la tromperie du consommateur et de la provocation à l'égard du Bourgeon. Mais faites-donc quelque chose!

Michael Lack, Hinterkappelen BE

Lettre ouverte à M. Johann Schneider-Amman

» Monsieur le Conseiller fédéral, Je vous félicite de votre détermination d'économiser dès 2015 cent millions de francs dans le budget de l'agriculture. C'est une excellente idée! Il faut juste que vous ne vous trompiez pas de cible. Car ce n'est pas dans la production qu'il existe encore un potentiel d'économies. Là, toutes les pistes sont largement épuisées. Par contre, si vous visez les grattes-papiers qui parasitent le budget de l'agriculture et qui, par exemple, nous inventent à tout moment encore et

encore de nouvelles tracasseries administratives, alors là, vous trouverez votre bonheur. Rien qu'en y appliquant les mêmes barèmes que pour le calcul des unités de main d'œuvre standard UMOS (2800 respectivement 2600 heures de travail annuelles dès 2015), il y a de quoi réjouir les économistes. De même, je pourrais imaginer des limites strictes pour de nouvelles charges administratives octroyées aux producteurs (en analogie aux limites pour l'immigration que le peuple a votées au mois février).

Je m'arrête là, tout en sachant que, par votre inventivité, vous trouverez encore bien d'autres pistes, sans être obligé de mettre à mal les agriculteurs qui restent. Un dernier mot pour terminer: N'oubliez pas que nous agriculteurs serons à même de subsister sans les grattes-papiers, tandis que l'inverse est moins certain!

Cordialement,

Maurus Gerber, La Sagne / Ste-Croix

La souffrance des vaches

» Les vaches. Et les cornes. Et bien plus: les vaches sans cornes. Ça me fait mal chaque fois que je vois des vaches sans cornes. Et il y a déjà des livres d'école avec des vaches sans cornes. Et je suis triste quand je vois ces photos; mais c'est ce mensonge impudent qui m'énrage: C'est comme ça que sont les vaches. Il y a quelque temps je me suis baladé trois jours en montagne. Sans que je l'aie cherché le moins du monde, il s'est avéré que la vache est devenue pour moi une sorte de compagne de route. Le premier soir j'ai installé mon campement dans une petite forêt. Les bêtes au pâturage ont meuglé jusque tard dans la crépuscule d'une manière que je n'avais jusqu'alors entendue que lorsque des vaches rentrant du pâturage doivent attendre devant la porte de l'étable fermée ou quand elles ont faim ou soif ou si personne ne vient les traire. Après un certain temps je suis ressorti vers le troupeau pour voir ce qui se passait – mais sans pouvoir trouver un quelconque motif de meugler ainsi sans arrêt: Il y avait assez d'eau, assez d'herbe aussi, et elles auraient sans autre pu aller se réfugier dans la loge toute proche. Ne restait donc que l'impression que les bêtes se sentaient d'une manière ou d'une autre négligées, délaissées, laissées pour compte. Et le matin suivant ça a recommencé dès quatre heures du matin.



Dans le courant de cette deuxième journée se rajouta le fait que j'avais devant les yeux une comparaison aussi immédiate qu'impressionnante à propos des cornes. Qu'importe tout ce qui a déjà pu être dit et pensé à ce sujet: voyez – et ressentez – par vous-même (voir photo). Troisième jour. Dès le matin je rencontre, en dessus de la limite des arbres, un autre troupeau. D'après mon expérience, les animaux aussi exposés que ça ne se laissent pas forcément approcher; et je n'avais pas non plus envie d'un «contact». Je veux donc en fait passer à côté du troupeau. Mais il y en a une qui meugle, et soudain tout le troupeau vient vers moi et m'entoure – comme pour me faire part d'une supplique silencieuse. Il est bien sûr possible qu'il ne s'agisse simplement que d'une envie de recevoir du sel; quoi qu'il en soit je me réjouis des différentes physionomies, de l'expression individuelle de l'être qui est perceptible même chez les bêtes écornées, mais aussi de ces magnifiques bêtes bien propres qui, cela saute aux yeux, sont en pleine santé. La dernière et décisive rencontre a lieu un peu plus tard. Je traverse un troupeau de vaches clairsemé dans le paysage lorsque l'une d'elle s'approche de moi en ayant visiblement une intention précise. Sans cette retenue normalement habituelle, elle avance vers moi son mufle humide, se laisse un peu gratouiller.



Johannes Halsmayer, l'auteur de cette lettre, a vécu une rencontre saisissante avec des vaches.

Et soudain une impulsion surgit en moi et je me décide à la suivre: ressentant que nous sommes les représentants de tous les membres de nos deux races, je lui demande pardon, pardon pour ce qui lui et leur a été et continue d'être fait. La vache s'ébroue, bouge la tête en haut et en bas – et alors je vois comme de grosses larmes jaillir de ses yeux. Je n'en crois pas les miens, je regarde encore une fois, dois me rendre à l'évidence: la vache pleure... Voilà, vous avez reçu le message.

Johannes Halsmayer,
Wildon, Südsteiermark A

Photo: Johannes Halsmayer

Lettre ouverte à bio.inspecta

Messieurs,

» Nous accusons réception de votre «lettre chapeau».

Nous ne pouvons malheureusement que déplorer ce que vous nommez «progrès». Que bio.inspecta et Bio Suisse ne fonctionnent plus que par Internet nous paraît être une fuite vers un anonymat de plus en plus total. Quand les papiers de votre contrôleur étaient étalés sur notre table de cuisine, cela créait l'occasion d'un échange de vue et du partage d'une tasse de thé ou de café bienvenue.

Nous ne sommes pas titulaires d'un rac-

cordement «www etc...» et nous sommes persuadés que notre exploitation



fruitière et herbagère, animée par toute une basse-cour variée et communicative n'en souffre aucunement. Le fait que le canton de Vaud, et d'autres peut-être, oblige les agriculteurs à passer par Internet pour toutes les communications prouve que l'Administration prend le pas

sur le travail de la terre. L'agriculture et l'agriculteur au service d'une administration de plus en plus totalitaire.

Où est la terre? Que sommes-nous? Que sont les animaux? Des numéros...

Pour tous ces numéros, Messieurs, un grand «coup de chapeau» – et chapeau à la sortie pour tous ces nouveaux tarifs. L'un ne va pas sans l'autre.

Avec nos meilleures salutations,

Michel Thévenaz et Claire Thévenaz-Berney,
Fiez VD

Landi – entreprise des paysans suisses – pour aller où?

» J'ai récemment voulu acheter un Dörrex de fabrication suisse dans un magasin Landi, mais ce produit de qualité a été remplacé par une imitation bon marché venue d'Extrême-Orient. Ça m'a quand même beaucoup étonné. La Landi, une entreprise coopérative des paysans suisses et une importante plateforme entre producteurs et consommateurs – selon les «Visions & valeurs» de Fenaco – devient selon mon impression de plus en plus un point de vente de marchandises importées très bon marché fabriquées en Extrême-Orient dans des conditions tout sauf durables. Il y a par exemple les scooters bon marché Tell ou les appareils électriques.

Je trouve que cette politique assortimentale n'est pas crédible. L'agriculture suisse représente via ses représentants (aussi politiques) des valeurs comme la qualité, la durabilité, l'écologie, la responsabilité sociale et cætera: des valeurs qui apparemment ne sont plus valables pour les commerçants de la Landi – bien qu'elle appartienne toujours aux paysans. Lorsque Fenaco-Landi souligne sur son site internet dans ses «Visions & valeurs» sa «grande éthique d'entreprise et sa responsabilité sociale envers l'homme et l'environnement», cela n'est rien de plus que des mots creux et sans aucune crédibilité. Je ne soutiens pas ce genre de pratiques d'affaires

et j'ai donc acheté mon Dörrex dans un vrai magasin spécialisé. Cela ne résout bien sûr pas encore la question de savoir si l'agriculture suisse ne finit pas par se nuire à elle-même avec une telle politique d'affaires. Est-ce que le subventionnement de nos denrées agricoles produites en Suisse ne perd pas sa justification au vu de la politique d'affaires menées par cette Landi qui appartient aux pay-sans suisses? Car la farine de blé ou les pommes de terre pourraient pourtant aussi être importés pour la moitié du prix?

Heinz Fivian, Faoug VD

PETITES ANNONCES ■

Offre

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

IMPRESSUM

bioaktuell



23^{ème} année

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

Tirage 684 exemplaires français, 6586 exemplaires allemands (certifié WEMF)

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

Éditeurs Bio Suisse

(Association Suisse des organisations d'agriculture biologique),
Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle,

tél. +41 (0)61 204 66 66,

fax +41 (0)61 204 66 11,

www.bio-suisse.ch

FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique,

Ackerstrasse 113,

case postale 219, CH-5070 Frick,

tél. +41 (0)62 865 72 72,

fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Markus Spuhler (Rédacteur en chef),

Petra Schwinghammer

(Bio Suisse); Adrian Krebs

et Theresa Rebholz (FiBL);

courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret,

CH-1417 Essertines-su-Yverdon

Maquette Simone Bissig (FiBL)

Impression AVD Goldach SA, Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach, www.avd.ch

Papier Refutura, certifié FSC.

Labels: Blauer Engel et Nordic Swan

Publicité Erika Bayer, FiBL,

case postale 219, CH-5070 Frick,

tél. +41 (0)62 865 72 00,

fax +41 (0)62 865 72 73,

courriel publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition

Bio Suisse, éditions bioactualités,

Petra Schwinghammer,

Peter Merian-Strasse 34,

CH-4052 Bâle,

tél. +41 (0)61 204 66 66,

courriel edition@bioactualites.ch