

bioactualités

3/06

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

AVRIL

Ce que Bio Suisse fête après 25 ans Page 4

Les «biocrates» énervent les transformateurs Page 6

Des taureaux adéquats pour la Tachetée rouge Page 9



Alimentez vos cultures
naturellement

Trapper® liquide

Engrais azoté organique pour
la production biologique
Haute concentration en azote
Application par pulvérisation et arrosage



marque enregistrée d'Omya AG
classe de toxicité libre

**Omya (Schweiz) AG
AGRO** CH-5745 Safenwil, Tel. 062 789 23 41
www.omya.ch



Pro Beef GmbH

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln, fax 055 412 79 53
Franz J. Steiner: tél. 055 422 16 16 ou 079 824 44 45
Courriel: franzj.steiner@freesurf.ch

Votre organisation de producteurs sous licence Bio Suisse

Courtage avantageux de:

Remontes pour la production de Bio Weide Beef
Génisses de pâturage bio – remontes pour vaches mères
Vaches mères – génisses – vaches laitières – vaches de
réforme
Remonte d'élevage – veaux – bétail de boucherie

- **Conseil pour la Suisse romande:**
Coopérative PROGANA

Annonces et commandes:

Daniel Jaccard, tél. 024 441 46 66 ou 079 427 42 69,
fax 024 441 46 66, courriel probeef@progana.ch,
infos sur www.progana.ch

- **Secrétariat central de Pro Beef:**

PROSUS, Marktplatz 3, 8570 Weinfelden
Tél. 071 626 23 50, fax 071 626 23 69
Heures d'ouverture: 07.30 à 12.00 heures

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



Hisex

Votre partenaire pour les poules Hisex

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Iso-vitmin®

Action pour sels minéraux

Prix d'action attractive à la place d'un cadeau!

8733 Universal Natura granulé, équilibré
8735 Magvit Natura granulé, avec 12 % Mg
8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore

Pour la mise à l'herbe

8738 Bac à lécher Natura,
avec 6 % Mg, 20 kg/pièce
8720 Pierre à lécher, avec
70 mg/kg sélénium, 12 kg/
pièce
8721 Pierre à lécher, 17 % Ca,
6 % P, 12 kg/pièce

Nous vous conseillons volontiers:

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tél. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
et votre conseiller
régional



PROVIMI KLIBA



Plus coton que la fanfare du village

«Jungle des directives», «avalanche de formulaires», «contrôle» ... le mécontentement gronde chez nos paysans et transformateurs. L'article des pages 6-7 et le courrier des lecteurs publiés à partir de la page 21 en témoignent dans ce numéro.

Personne ne conteste que la densité de la réglementation et le travail administratif ont encore augmenté ces dernières années. L'appel à un sérieux lifting se fait

entendre de plus en plus souvent.

D'un autre côté, un chapitre entièrement nouveau du Cahier des charges est «en marche», celui des exigences sociales et du commerce équitable. – Une contradiction? Que faire?

Peut-être constater tranquillement quelques réalités fondamentales:

- à long terme, le Bourgeon – et donc Bio Suisse – ne pourra se maintenir qu'en se distinguant du bio fédéral par des directives plus strictes;
- impossible de conserver la confiance des consommateurs sans contrôles sérieux et cohérents;
- même si elle fait de temps à autre quelques fausses notes, une fédération qui regroupe 36 organisations membres, 6'100 entreprises agricoles et 750 entreprises agro-alimentaires et commerciales sous licence ne peut pas s'organiser comme la fanfare du village, car elle a besoin d'une bonne administration;
- il est plus que normal que la transformation de l'agriculture suisse et les énormes défis posés par le marché – nous sommes bien obligés maintenant de considérer la notion de «mutation structurelle» comme une minimisation du phénomène – provoquent de l'inquiétude chez les producteurs et dans leurs fédérations.

Le 25^{ème} anniversaire de Bio Suisse arrive donc à point nommé: il y a dans les organisations membres des paysans et des paysannes qui prennent le taureau par les cornes et qui mettent sur pied une fête qui peut requinquer l'ensemble du mouvement bio, si tous voient ce qu'on a réussi à atteindre, si tous voient qu'on est ensemble, et si tous pressentent tout ce que l'action commune peut encore rendre possible à l'avenir.

Markus Bär

Markus Bär

bioactualités



4



6



8



9



15

25 ANS BIO SUISSE

4 «Ce jubilé d'argent est une rétrospective et une prospective»

Bio Suisse fête cette année son 25^{ème} anniversaire: le bio actualités s'est entretenu avec la présidente Regina Fuhrer.

ICI ET MAINTENANT

6 Les «biocrates» bâlois énervent les transformateurs

Le contrôle, c'est bien, mais trop de contrôle met à rude épreuve la patience des concernés dans la transformation et la restauration.

PRODUCTION

8 Grippe aviaire: il faut protéger les volailles!

9 Des taureaux adéquats pour la Tachetée rouge

La Fédération d'élevage de la Tachetée rouge propose un assortiment de taureaux intéressants pour l'agriculture biologique.

BIO SUISSE

12 Nouveaux contrats pour les fermes Bourgeon

Les fermes Bourgeon recevront en mai de nouveaux contrats de production à signer. Ces contrats règlent la collaboration entre Bio Suisse et les entreprises agricoles.

MARCHÉ

14 Les meilleurs produits Bourgeon seront primés

Les produits Bourgeon se doivent d'être des produits premiums – aussi du point de vue de la qualité sensorielle. Bio Suisse lance cette année un projet de sensibilisation à cet aspect.

RUBRIQUES

15 Consommation

16 Certification

17 Conseils

18 Brèves

19 Petites annonces

20 Agenda

20 Impressum

21 Le dernier mot

Couverture: Regina Fuhrer sur la Place Fédérale.

Photo: Alfred Schädeli

«Ce jubilé d'argent est à la fois une rétrospective et une prospective»

Bio Suisse fête cette année son 25^{ème} anniversaire, dont le point culminant sera la grande fête publique du 18 août sur la Place Fédérale à Berne. Le bio actualités s'est entretenu avec la présidente Regina Fuhrer de l'état de Bio Suisse après 25 ans, mais aussi de l'année jubilaire.

Que peut encore fêter Bio Suisse après 25 ans?

Nous pouvons être fiers de ces 25 premières années de Bio Suisse, fiers de la si pertinente décision de créer cette fédération, et fiers de ce que nous avons atteint en un quart de siècle: l'unification du mouvement bio et le bon ancrage du Bourgeon auprès des consommatrices et des consommateurs, mais aussi l'écoute que Bio Suisse trouve dans la discussion agropolitique. Ce sont de bonnes raisons de fêter.

Cependant, tout ne tourne pas forcément bien rond, actuellement. Le mouvement traverse une épreuve de vérité.

Et cependant, même cette épreuve de vérité n'est pas nouvelle. Il y a 25 ans, les organisations bio qui ont créé Bio Suisse, c.-à-d. Prokana, Biofarm, Demeter, le FiBL et Bioterra, ont bel et bien dû surmonter toutes leurs différences pour élaborer un cahier des charges commun. Le mouvement bio, qui était déjà très hétérogène à cette époque, a survécu à de nombreuses épreuves de vérité et a toujours été capable de se recentrer sur les points communs. Cela m'inspire un grand respect. Les résistances politiques et sociales auxquelles les pionniers étaient confrontés étaient extrêmement fortes. Il y a 25 ans, quand quelqu'un disait qu'il était paysan bio, les réactions étaient très sceptiques – il en va autrement aujourd'hui.

Le jubilé dure en fait toute l'année 2006, mais la grande fête aura lieu le 18 août à Berne. Quel est le message central?

L'agriculture biologique est jeune de 25 ans et n'a rien perdu de son élan juvénile. Au travers de la fête qui se déroulera sur la place fédérale, l'agriculture biologique se montrera dans toute sa diversité. Nous voulons une fête pleine d'esprit et d'humour, fraîche, effrontée et drôle.

Comment se déroule exactement ce jubilé?

Durant toute l'année, nous attirons l'attention sur le jubilé dans toutes les foires

où Bio Suisse se présente, comme p. ex. à fin mars à Agrobiorama à Lausanne, où le 25^{ème} de Bio Suisse a été superbement mis en valeur par Prokana et Bio-Neuchâtel. Nous avons créé un logo pour ce jubilé. Nos relations avec la presse attirent l'attention sur les fondements et les points forts de l'agriculture biologique. Le point culminant du jubilé sera la fête sur la Place Fédérale.

Pourquoi faire cette fête en ville et non à la campagne?

Un grand nombre de nos consommateurs vivent en ville. Nous voulons leur amener l'agriculture biologique plus près de chez eux, en quelque sorte pour reconquérir ce terrain-là. L'agriculture biologique a toujours trouvé important d'accompagner les produits Bourgeon du champ à l'assiette. La fête aurait certainement aussi pu être très belle à la campagne, mais nous l'aurions alors organisée avant tout pour nous-mêmes.

La fête remplira-t-elle la Place Fédérale?

Oui, elle sera complètement occupée, j'en suis sûre, car finalement nous aurons aussi des choses à offrir.

Quel rôle les organisations membres jouent-elles dans la fête du jubilé?

Elles jouent le rôle principal! Elles font et sont la fête! Près de 20 organisations membres ont répondu à notre appel. Cela me réjouit de voir avec quelles bonnes idées et quel besoin d'activité elles s'engagent pour cette fête.

La fête est-elle conçue comme un marché bio, ou plutôt comme une exposition?

Elle tiendra des deux. La place sera garnie de tracteurs, de remorques et de balles de paille. Les organisations membres se présenteront avec les activités et les offres les

plus diverses. Les visiteurs pourront par exemple voir tout ce qu'il faut avoir et faire pour que les céréales deviennent du bon pain bio. Les enfants pourront s'amuser dans un parcours, les horticulteurs bio prévoient quelque chose de beau avec des fleurs et des plantes aromatiques. Il y aura bien sûr aussi des stands de restauration, mais ce ne sera pas un marché commerçant classique, et d'ailleurs cela serait complètement incompatible avec les conditions imposées par la ville de Berne.

Peux-tu nous dire quelque chose du programme?

La fête durera de 9 à 21 heures. En plus des stands et des attractions, des musiciens des rues et de la musique diffusée par haut-parleurs mettront de l'ambiance. La réception des invités officiels se déroulera de 11 à 14 heures dans un espace réservé de la fête.

Il y a 25 ans, cinq organisations bio ont réussi à surmonter toutes leurs différences et se sont regroupées pour rédiger un cahier des charges commun et pour fonder Bio Suisse. Une décision d'une rare pertinence!

Y aura-t-il un discours d'un conseiller fédéral ou d'une autre personnalité importante?

Des conseillers fédéraux ont été approchés, mais ils n'ont pas encore accepté, et nous n'avons pas non plus de réponse définitive de la part des autres personnalités approchées... (rire) je serai moi-même certainement là!

Qui est responsable de cette manifestation?

Un groupe de travail comprenant des membres du Comité et des gens du secrétariat a élaboré le concept avec l'aide de l'agence soleuroise *ibl und Partner*. Maintenant, une équipe de trois personnes du secrétariat s'occupe de la réalisation du projet.

Combien cela va-t-il coûter, et qui payera la facture?

Bio Suisse dispose de 175 000 francs de fonds propres (réserves constituées à cet effet au cours des deux dernières années).



Le budget a été accepté par l'Assemblée des délégués de l'automne passé. S'y rajouteront quelques contributions de sponsoring – et bien sûr tout le travail personnel des organisations membres qui y participeront activement.

Coop s'est décidée à réaliser sa propre campagne en guise de cadeau offert à Bio Suisse. Est-ce que c'est compatible avec le concept du jubilé?

Cette campagne est concertée avec nous. En réalisant le 50 % du chiffre d'affaires du marché bio, la Coop contribue fortement au succès du Bourgeon. Avec cette campagne partenariale, la Coop veut nous congratuler à l'occasion de notre jubilé, mais aussi faire ressortir nos prestations générales pour l'agriculture biologique. En outre, avec d'autres sponsors, la Coop participera aussi au financement de la fête du jubilé.

Bio Suisse présentera-t-elle son nouveau directeur ou sa nouvelle directrice le 18 août?

Je pense en effet que nous aurons d'ici-là choisi un nouveau directeur ou une nouvelle directrice, mais il n'est pas sûr qu'en août cette personne aura déjà pris ses fonctions à Bio Suisse.

Ce jubilé est une grande affaire, et ce n'est pas la seule dont tu aies à venir à bout en ce moment. Et tu es en plus paysanne bio. Comment fais-tu pour gérer tout ça en même temps?

Il est vrai que j'ai beaucoup de travail en ce moment et que, cet hiver, je n'ai pas souvent aidé au bûcheronnage. Au printemps, je dois et je veux travailler davantage à la ferme. Le jubilé est une affaire réjouissante, mais il y a aussi des questions qui sont lourdes à porter, et pas seulement du point de vue du travail qu'elles donnent. Après la très rapide progression du marché bio, le chemin est devenu plus rocailleux. Je suis néanmoins sûre que nous y arriverons. Parce que l'agriculture biologique nous permet de faire ce qui est juste. Pour l'environnement et pour les hommes.

Alors, après la fête le turbin?

Bien sûr, dès le lendemain. Sérieusement: nous sommes actuellement confrontés à des problèmes vraiment nouveaux – du moins pour nous – comme par exemple

Au travers de la fête qui se déroulera sur la place fédérale, l'agriculture biologique se montrera dans toute sa diversité. Nous voulons une fête pleine d'esprit et d'humour, fraîche, effrontée et drôle.

la mode du bon marché et les problèmes qu'il y a dans les secteurs du lait et de la viande, mais aussi ceux qu'engendre l'aug-

mentation du nombre d'entreprises agricoles qui font du bio fédéral. Heureusement, nous pouvons bâtir sur de solides fondations. Il y avait déjà beaucoup de pierres sur le chemin de l'agriculture biologique il y a 20 ou 30 ans, les pionniers en savent quelque chose! En fin de compte, ce sont ces difficultés qui ont conduit à la création de Bio Suisse.

Cependant, il y a 25 ans, il était plus facile d'appréhender le marché bio dans son ensemble.

Lorsque les fondateurs de Bio Suisse se sont regroupés, le marché bio au sens actuel du terme n'existait en fait pas du tout. Ceux qui voulaient vendre leur lait bio à un meilleur prix devaient s'organiser eux-mêmes soit pour la vente directe soit pour une collaboration avec des magasins bio. En dehors de cela, le lait bio n'avait qu'un seul prix, le prix conventionnel. Nous avons donc obtenu une quantité impressionnante de bons résultats au cours de ces 25 années, et cela relativise un peu les difficultés actuelles.

Interview: Alfred Schädeli



Photo: Alfred Schädeli

Les «biocrates» bâlois énervent les transformateurs

Le contrôle, c'est bien, mais trop de contrôle met à rude épreuve la patience des concernés et peut même les pousser à quitter le Bourgeon. L'avalanche de formulaires retient aussi la restauration bio. La CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse parcourt en ce moment la jungle des textes en vue d'une simplification des directives.

Orlando Schmid ne s'est pas encore définitivement décidé. «Mais c'est bien possible que je renvoie le Bourgeon à Bâle l'année prochaine.»* À Ausserberg VS, Schmid cultive avec sa famille depuis un quart de siècle sa ferme bio de 30 hectares axée sur l'élevage des vaches mères. Après avoir diversifié, expérimenté, et beaucoup misé sur la transformation fermière et la vente directe à la ferme, il est maintenant au bord de capituler devant une bureaucratie qui, à son avis, menace d'étouffer «l'idée bio».

Des montagnes de papier et un tarif horaire de 170 francs

Ce pionnier bio ne voit pas pourquoi il devrait envoyer sans se poser de question ses bêtes à l'abattoir de Bâle pour les voir revenir en Valais pour la production de saucisses – «munies du label j'ai vu toute la Suisse», persifle Schmid.

Il recourt donc toujours à l'abattoir situé à dix kilomètres de sa ferme – l'autorisation nécessaire a elle aussi nécessité des piles de papiers. De nombreux formulaires sont même nécessaires pour pouvoir vendre au magasin de la ferme par exemple des liqueurs ou des confitures fabriquées avec du sucre conventionnel – «même si je déclare clairement que ces produits sont conventionnels». Et, parce qu'il veut servir du vin du village dans son bistrot fermier alors qu'il n'y en a qu'en qualité PI, on lui rend la vie encore plus dure. «Dois-je donc préférer vendre du vin bio du sud de la France?»

Finalement, ce sont les contrôles qui donnent le plus la nausée à Schmid. Au lieu d'évaluer la production animale et la culture des prairies, le contrôleur de bio.inspecta se consacre au contrôle des étiquettes et à donner des amendes pour des numéros de certification absents. Le contrôle du secteur de la transformation a d'ailleurs coûté un bon paquet, 170 francs de l'heure. Schmid trouve en outre que le

contrôleur, un ancien éleveur de chèvres qui s'est engagé à bio.inspecta après avoir abandonné sa ferme, n'était pas vraiment suffisamment qualifié – sauf peut-être pour remplir la montagne de formulaires.

«Trois qui travaillent, un qui contrôle»

Une autre entreprise valaisanne de transformation se révolte contre la centrale bâloise: Novena Frischprodukte AG, qui produit des pâtes à Ulrichen depuis 1994, a réduit sa production de produits certifiés biologique de presque cent pour-cent à un dixième à peine, bien que les matières premières soient restées pratiquement les mêmes.

Les contrôles annuels et les taxes de licences ne sont pas les seuls à engendrer des frais importants, le travail interne qu'il faut abattre pèse encore bien plus lourd: «Pour trois personnes à la production, il faut une personne pour rédiger les listes nécessaires pour contenter l'administration», se plaint le propriétaire, Roman Bernegger: «La révolution bio mange ses propres enfants», critique ce technicien en denrées alimentaires. S'y rajoute encore le fait que de nombreux acheteurs attachent moins d'importance au Bourgeon qu'à la qualité des produits: «Et de nombreux restaurants m'ont ouvertement expliqué qu'ils n'ont pas de produits bio à la carte à cause de la crainte que leur inspirent les efforts et les frais du processus de certification.»

Les directives dépendent de décisions démocratiques

Jacqueline Forster, la porte-parole de Bio Suisse, connaît les problèmes dans lesquels se débattent les deux transformateurs Valaisans. Toutes ces critiques amènent la réflexion suivante: «Nous n'avons pas inventé le Cahier des charges, mais il est défini et promulgué par les producteurs eux-mêmes lors des Assemblées des délégués. Ce processus démocratique

peut expliquer que certains paragraphes ne soient pas toujours rédigés de manière très logique, ce qui ne se révèle souvent



qu'au moment de l'application. Bio Suisse est donc prête à se montrer coulante dans certains cas – sans pour autant faire capoter le Cahier des charges.

Il y a aussi des transformateurs qui ne trouvent pas que la situation est si dramatique que ça. Marcel Baillods est le directeur de Blausee AG, une société qui exploite à Blausee-Mitholz BE un hôtel-restaurant qui a sa propre pisciculture. Il admet certes que tout n'a pas forcément toujours été facile lors des premiers contrôles: «Cela tenait aussi au fait que les directives de Bio Suisse pour les élevages de truites étaient nouvelles et que tous les concernés devaient d'abord s'y habituer.»

Maintenant, les contrôles se passent bien. Baillods l'attribue entre autres au fait que, quand on a une entreprise avec près de 50 employés, on dispose normalement d'une administration plus professionnelle que dans les petites sociétés. Il espère tout de même que certaines choses s'améliorent un jour, comme p. ex. le fait de devoir payer chaque année les contrôles d'une part pour la «cuisine avec produits Bourgeon» et d'autre part pour le label «Goût Mieux», bien que ce soit la même

* Voir aussi la lettre de lecteur de Schmid: «Renvoyer le Bourgeon à Bâle?», page 21



Photos: Blausee AG

«Tendance à la surréglementation»: Grâce à leur administration professionnelle, les grandes entreprises comme Blausee AG maîtrisent mieux le travail et les frais des contrôles que les petites sociétés.

personne qui s'en occupe au cours de la même visite: il préférerait avoir la reconnaissance Bourgeon au travers de «Goût Mieux».

Baillods plaide aussi pour davantage de flexibilité sur le plan des prescriptions pour la restauration qui achète les truites du Blausee: «Cela rendrait service à tout le monde si des restaurants conventionnels pouvaient déclarer certains produits avec le Bourgeon en étant simplement tenus de pouvoir prouver leur provenance avec les bulletins de livraison.»

Trouver rapidement des solutions

Markus Johann, le directeur de la coopérative Biofarm, a quant à lui un point de vue plus nuancé: «Ces dernières années, il y a réellement eu une tendance à la surréglementation.» Johann pense que cela est en partie dû à la très rapide augmentation du nombre de preneurs de licences au cours de la deuxième moitié des années nonante, augmentation qu'on a voulu maîtriser à coups de règlements.

«Un contrôle bio sérieux est cependant incontournable», constate Johann, mais le but devrait être une évaluation basée sur une échelle de risques: les entreprises qui misent entièrement sur le Bourgeon courent certainement beaucoup moins de risques de tricheries et de méprises que celles qui ne travaillent qu'avec une petite proportion de produits bio. Il faudrait en outre faciliter l'émergence du bio dans la restauration en simplifiant la réglementation. «Il faut trouver rapidement des solutions pour des entreprises comme Novena», avertit Johann.

L'avantage du conseil par téléphone

«La densité de la réglementation augmente effectivement encore légèrement», admet Frank Rumpe, le directeur de bio.inspecta. L'introduction de nouvelles exigences, comme p. ex. les normes sociales actuellement en discussion, aura automatiquement pour conséquence de rallonger les contrôles. «Les règles sont cependant fixées par la Fédération et par les autorités, nous nous contentons de contrôler.» Rumpe défend les tarifs relativement élevés premièrement par le niveau de compétence des ses collaborateurs et collaboratrices, et deuxièmement par la possibilité offerte aux producteurs et aux transformateurs contrôlés par bio.inspecta de poser des questions par téléphone tout au long de l'année. «Cette tâche mobilise à elle seule une à deux personnes en permanence», fait remarquer Rumpe. En outre, les tarifs de bio.inspecta sont en partie inférieurs à ceux d'autres organismes de certification.

Même Bio Suisse l'a reconnu: «Maîtriser la densité de la réglementation est devenu un exercice de haute voltige», concède Jacqueline Forster, la porte-parole de Bio Suisse. On a par ailleurs le sentiment qu'on serre moins la vis aux transformateurs qu'aux producteurs. Pour réévaluer fondamentalement les faits, la CLA (Commission de labellisation agricole) est en train de dresser un état des lieux et de comparer les directives de Bio Suisse avec celles de la Confédération. Il sera ensuite possible de décider si une simplification est possible.

La restauration tangué

Dans le domaine de la restauration, ce genre de simplifications devient absolument nécessaire: Bio Suisse n'a dans ses registres que 25 restaurants certifiés Bourgeon, auxquels s'ajoutent les restaurants Coop qui ont des menus bio. Le label «Goût Mieux» a un peu plus de succès, mais il est lui aussi en stagnation: quatre ans après la création de cette fondation, il n'y a encore que 62 restaurants suisses qui ont ce label (dont 10 qui ont aussi le Bourgeon), mais il devrait y en avoir 100 d'ici à la fin de l'année.

Année après année, «Goût Mieux» envoie au moins 200 000 listes de ses restaurants, mais ni ce genre d'actions de marketing ni l'aide à la reconversion fournie par la fondation n'ont modifié de manière décisive l'attitude hésitante de la restauration, déplore Nicole Basler, l'assistante de la fondation. L'obstacle principal semble être la crainte que le passage au bio n'en vaille pas la peine, mais aussi, selon les régions, la difficulté de trouver des produits bio frais et de bonne qualité, explique Basler. D'après Jacqueline Forster, Bio Suisse est consciente de la difficulté: «Dans la restauration, la reconversion au bio est particulièrement exigeante, ce qui implique une solide conviction intérieure.»

Pieter Poldervaart

Les légumes de Marinello: Un flop malgré un million de Zurichois

La restauration veut tout d'abord une qualité irréprochable, le souci du bio ne venant qu'après. C'est de cette manière qu'un Zurichois, le marchand de légumes Daniel Marinello, interprète l'échec de sa campagne de 2004. Il avait beaucoup investi dans la publicité pour lancer un service de livraison de près de 30 sortes de légumes bio fraîchement récoltés – une commande passée avant midi était livrée le lendemain matin. Le fournisseur était Stefan Müller à Steinmaur.

L'écho rencontré a été décourageant: un seul des 500 restaurateurs à qui il avait écrit, dont 90 pour-cent étaient déjà ses clients, était intéressé. «Pour assurer la logistique à un coût raisonnable, il aurait fallu trouver au moins 20 ou 30 restaurants intéressés dans le Grand Zurich et son million d'habitants», explique Daniel Marinello. Il ne croit pas que le supplément de prix de 20 % ait été la principale pierre d'achoppement: «Cela vient tout simplement du fait que les clients des restaurants ne s'y intéressent pas du tout – ce qui empêche bien sûr les restaurateurs de changer». D'après Marinello, «on abuse actuellement du bio en tant que véhicule publicitaire».

pld

Grippe aviaire: il faut protéger les volailles!

La grippe aviaire a atteint l'Europe centrale. Pour protéger nos volailles, il faut doubler l'interdiction du plein air par des zones de climat extérieur (ZCE) qui ne laissent pénétrer aucun oiseau, et des mesures d'hygiène renforcées s'imposent. Nadja Brodmann, de la Commission technique Volailles, résume les directives.

La grippe aviaire tient l'Europe en haleine. On a trouvé des oiseaux sauvages morts atteints de la souche agressive N1 du virus N5 aussi en Suisse. On doit donc bien accepter une interdiction des élevages de plein air. Pour exclure tout contact avec les oiseaux sauvages, les poulaillers et les ZCE doivent être protégés par des filets à mailles inférieures à 2 cm.

Des ZCE fermées aussi pour les volailles d'engraissement

La CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse a décidé que les poulaillers mobiles pour l'engraissement des poulets devaient aussi être équipés d'une ZCE où même les moineaux ne peuvent pas pénétrer. Les aviculteurs ont été informés par lettre que cette décision de la CLA devait être appliquée au plus tard le 01.03.2006.

Un séminaire de l'OVF consacré à la grippe aviaire

Cette année, le séminaire annuel d'aviculture de l'OVF (Office vétérinaire fédéral) était en grande partie consacré à la grippe aviaire. Le directeur, Hans Wyss, a fait sa-

voir que l'OVF n'a pas l'intention d'interdire à long terme le plein air, mais qu'il n'y a actuellement aucune alternative. Il faut d'abord en savoir plus sur la propagation du virus chez les oiseaux sauvages pour pouvoir développer des stratégies à long terme. Le professeur Richard Hoop, le responsable du service des maladies aviaires du Tierspital de Zurich, expliquait que c'est bel et bien l'homme qui représente le principal facteur de risque d'introduction du virus dans les élevages d'oiseaux domestiques. Les mesures d'hygiène que doivent prendre les aviculteurs sont donc de la plus haute importance. Le virus est en effet hautement contagieux pour les volailles: un gramme de fiente infectée peut suffire à infecter un million de poules!

Les mesures d'hygiène qu'il faut prendre

Les aviculteurs sont appelés à équiper les entrées de leurs poulaillers d'un sas de protection sanitaire très strict (cf. www.aviforum.ch/fr/actuel.asp): un «bain de désinfection» (tapis mousse ou pédiluve) placé dans le hall d'entrée ou avant l'espace réservé aux bêtes signale la limite. Les caisses pour les œufs ou pour le chargement des volailles ne doivent pas franchir cette barrière. Les producteurs d'œufs ne devraient utiliser que des plateaux et des boîtes à œufs neufs – les marchands d'œufs l'ont déjà annoncé.

On choisira des désinfectants à base de peroxydes, qui possèdent aussi une bonne efficacité même quand il fait froid (p. ex. CID-2000, DES-2000). D'autres informations peuvent être obtenues par la Liste des intrants du FiBL (www.fibl.org). Au lieu du bain de désinfection, les aviculteurs qui ont plusieurs poulaillers mobiles peuvent aussi utiliser des bottes (à semelle lisse sans profil) réservées aux poulaillers et les transporter dans un sac en plastique pour aller d'un poulailler mobile à l'autre – attention: ne les porter qu'à l'intérieur des poulaillers!

i Des informations actuelles au sujet de la grippe aviaire, un mémo sur la question ainsi qu'une liste de mesures d'hygiène pour l'engraissement des volailles se trouvent sur le site internet www.bio-suisse.ch. Jorge Vasquez, product manager Volailles de Bio Suisse, tél. 061 385 96 56, jorge.vasquez@bio-suisse.ch, se tient à votre disposition pour répondre à vos questions. Il y a aussi le site internet de l'OVF, www.bvet.admin.ch, qui fournit sous la rubrique «Interdiction de l'élevage en plein air: mode d'emploi» des conseils détaillés pour la protection contre la grippe aviaire.

On mentionnera comme autres mesures de protection la nécessité de se laver les mains avec du savon avant et après le travail dans le poulailler ainsi que le changement cohérent des habits et des chaussures. Les visites du poulailler doivent être limitées au strict minimum. Faire particulièrement attention aux livreurs d'aliments et aux acheteurs d'œufs ou de volailles ainsi qu'aux divers contrôleurs et conseillers.

La responsabilité des aviculteurs

En cette période difficile, les aviculteurs sont particulièrement mis à l'épreuve: ils doivent faire tout ce qu'on peut imaginer pour éviter l'apparition de la grippe aviaire dans leurs élevages, la réputation de l'agriculture biologique est en jeu, ils doivent prendre des mesures d'hygiène draconiennes, ils sont tenus d'annoncer immédiatement tout cas suspect, même d'oiseau sauvage. Nous portons une énorme responsabilité, et pas seulement envers les animaux et les consommateurs, mais aussi envers nos acheteurs d'œufs et de volailles.

Nadja Brodmann,
Commission technique Volailles



Photo: Phillip Renggli, Nottwil

Les poulaillers mobiles d'engraissement des poulets doivent aussi avoir des zones de climat extérieur (ZCE) qui ne laissent pénétrer aucun oiseau: les filets fins dont les mailles sont inférieures à 2 cm (ici un filet de protection contre la grêle) n'étant pas assez solides tels quels, on recouvre d'abord entièrement la ZCE avec du filet pour parcourir enherbé.

Des taureaux adéquats pour la Tachetée rouge

Avec ses cinq sections, la Fédération suisse d'élevage de la Tachetée rouge propose un assortiment intéressant de taureaux pour chaque orientation de sélection. Selon l'orientation des fermes bio, ce sont les sections Simmental, Swiss Fleckvieh et Montbéliarde qui conviennent le mieux. Vu qu'avec la Red Holstein et la Holstein, la Fédération suit une stratégie de haute production, les taureaux de ces sections-là devraient moins bien convenir en agriculture biologique.

Avec ses cinq sections, la Fédération suisse d'élevage de la Tachetée rouge (FSETR) couvre l'ensemble des races de son assortiment: Simmental, Swiss Fleckvieh (anciennement section tachetée rouge), Montbéliarde, Red Holstein et Holstein. Les trois premières de ces sections sont celles qui conviennent le mieux pour les fermes laitières biologiques.

Des Simmental robustes

Ces dernières années, la race Simmental a réussi à stabiliser son effectif à environ 25 000 bêtes et à fortement améliorer leurs caractéristiques. Les Simmental sont surtout bien adaptées aux régions de montagne, mais aussi aux fermes avec des veaux à l'engraissement. Cette race à

deux fins peut être reconnaissante aux éleveurs romands et bernois de lui avoir permis d'atteindre un aussi haut niveau. La monte naturelle et la collaboration avec Swissgenetics a permis de prendre à l'assortiment standard plusieurs «taureaux de monte ayant un stock de semence» et de les rendre ainsi accessibles à un large cercle de sélectionneurs. «Taureaux de monte ayant un stock de semence» est une expression qui désigne de bons taureaux de monte naturelle dont a constitué un stock de semence pour l'insémination artificielle.

En plus d'une bonne productivité laitière, la race Simmental a aussi un très bon rendement en viande. Dans la zone 0, les vaches Simmental atteignent une

productivité moyenne de près de 6300 kilos de lait avec 3,8 pour-cent de graisse et une très haute teneur en protéine de 3,41 pour-cent. L'âge moyen d'élimination impressionne lui aussi: 80,9 mois pour 4,2 lactations et une performance de vie de plus de 26 300 kilos de lait.

L'assortiment standard de Swissgenetics comprend actuellement 13 taureaux Simmental non TE, dont six qui ont la feuille de trèfle. Certains taureaux de monte ayant un stock de semence n'ont pas encore beaucoup de résultats sur les caractères de fitness mais sont sur la bonne voie pour obtenir eux aussi la feuille de trèfle. Ces taureaux proviennent tous de familles de vaches très anciennes, et leurs ascendants ont prouvé leurs performan-



Photos: Robert Alder

Belote, fille de Firm et mère de Branco. L'éleveur est Ueli Bach, paysan bio de Turbach BE.



La vache Base, fille de Kanis, est la grand-mère du taureau Bisten. Elle a atteint une performance de vie de plus de 100 000 kilos de lait. L'éleveur est Alfred Schüpbach, paysan bio à Gomerkinden BE.

ces dans des conditions qui n'étaient pas toujours faciles, surtout quand on sait que plusieurs de ces taureaux viennent de régions de montagne. Ils frappent par la longue durée d'utilisation de leurs ascendants femelles (total du nombre de lactation de la mère et des deux grands-mères): Armon 21, Branco 28, Uran 27, Urban 22, Benjamin 28, Fleuron 25. En plus d'une bonne morphologie, tous les taureaux Simmental transmettent aussi une bonne durée d'utilisation (indice supérieur à 100), une bonne aptitude à la traite et de très bons indices pour la valeur d'élevage cellules.

Branco à la première place

Dans l'estimation des valeurs d'élevage publiée en février, Branco vient en tête avec une valeur d'élevage globale de 136. Branco a été sélectionné dans une ferme bio avant d'arriver à Swissgenetics en qualité de taureau de monte ayant un stock de semence. Viennent ensuite deux très bons reproducteurs laitiers, Uran et Tabasco. Suit avec Barolo un fils d'Aldor doté d'une morphologie très puissante. Fleuron est surtout convaincant par son excellente valeur de fitness de 134, tandis que Pasternak, qui se distingue par ses très hautes valeurs pour les teneurs du lait, est en ce moment le plus utilisé des taureaux Simmental à feuille de trèfle. Les sélectionneurs bio de la race Simmental peuvent donc actuellement taper sereine-

ment dans le tas: ils n'ont en ce moment que l'embarras du choix.

La Swiss Fleckvieh

Avec un pourcentage de sang Red Holstein de 13 à 75 pour-cent, la section Swiss Fleckvieh est née il y a de nombreuses années du croisement entre la Simmental et la Red Holstein. La Swiss Fleckvieh compte actuellement 70'500 bêtes enregistrées à la Fédération suisse d'élevage de la Tachetée rouge. Chez Swissgenetics, aucun taureau de la Swiss Fleckvieh n'est issu de TE, donc tous sont utilisables en sélection bio. Ces dernières années, la section Swiss Fleckvieh s'est établie comme vache à deux fins robuste et prioritairement laitière dotée d'une longue durée d'utilisation. La vache Swiss Fleckvieh convainc toujours plus par son excellente aptitude au pâturage. Cette vache à deux fins prioritairement laitière convient bien aux fermes de montagne, mais aussi et même surtout aux fermes qui pratiquent la pâture permanente et à celles qui recherchent des vaches sans problèmes.

La section Swiss Fleckvieh a toujours axé sa sélection sur les hautes performances de vie. Le choix des taureaux veille donc à ce que les trois premiers ascendants femelles totalisent une performance de vie de plus de 150'000 kilos de lait. Au sein de la section Swiss Fleckvieh, il n'a jamais été question d'un de ces «programmes primipares» axés uniquement sur

l'augmentation de la productivité laitière et dont la sélection est basée sur des bêtes très jeunes, et on y a aussi renoncé à la sélection immodérée de caractères morphologiques isolés comme par exemple la profondeur des flancs, et c'est au contraire l'animal dans sa globalité et son harmonie de qui est toujours au premier plan. En Suisse, aucune autre section d'élevage n'a autant de vaches avec une performance de vie supérieure à 100 000 kilos de lait que la Swiss Fleckvieh.

Record mondial de la performance de vie

Avec un âge moyen d'élimination de près de 86 mois couplé à une durée d'utilisation de 4,7 lactations, les vaches de la Swiss Fleckvieh atteignent des valeurs absolument phénoménales, et, avec une performance de vie moyenne de 34 000 kilos de lait, les vaches de la section Swiss Fleckvieh détiennent le record mondial en la matière. Il est clair que, pour que ça puisse être le cas, les autres valeurs fonctionnelles comme la fertilité et la santé des mamelles doivent impérativement être excellentes.

En ce moment, Swissgenetics propose 15 taureaux Swiss Fleckvieh testés, tous ayant soit le logo pâturage soit le logo feuille de trèfle, 10 d'entre eux ayant même les deux. Ce fait souligne l'ampleur, la diversité et la haute qualification de l'assortiment des taureaux de la section de la Swiss Fleckvieh, assortiment qui a pu être considérablement amélioré au cours de ces dernières années. Avec Geri, Voltaire et Stadler, on a même en ce moment un groupe de trois taureaux qui possèdent tous une valeur d'élevage globale de 130 et plus. Viennent ensuite Bosch et Kata, deux taureaux dotés de très hautes valeurs de fitness, et il y a encore d'autres taureaux, comme par exemple Orient ou Hilco, qui conviennent très bien pour la sélection bio car leurs ascendants ont prouvé d'excellentes performances de vie et d'excellentes valeurs de fertilité.

Hans Braun, paysan bio à Rothrist AG, est membre de la Commission technique Swiss Fleckvieh de la Fédération suisse de la Tachetée rouge, président de la CI Swiss



Fleckvieh, président de l'Aargauer Biomilchring et membre de la commission technique Lait de Bio Suisse.

Les résultats actuels peuvent être téléchargés en tout temps depuis www.swissfleckvieh.ch.



Filles d'Armon



Filles de Branco



Filles d'Uran

Photos: Robert Alder

Première exposition de filles de taureaux à Thoune

L'exposition des descendantes des taureaux des sections Simmental et Swiss Fleckvieh de Swissgenetics s'est déroulée en même temps que l'assemblée générale de l'association des sélectionneurs de la race Simmental et l'assemblée générale de la CI Swiss Fleckvieh. Trois présentations ont permis de montrer des filles de cinq taureaux Simmental (dont quatre taureaux non TE) et de quatre taureaux de la section Swiss Fleckvieh. Cet effort a été récompensé par un fort afflux de sélectionneurs intéressés.

La Simmental

- Armon: Les filles d'Armon présentées se trouvaient toutes en 2^{ème} lactation et fournissaient de très bons rendements laitiers. Les mamelles étaient bien veinées et les trayons très bien répartis. Armon transmet beaucoup de masse et de musculature. On peut l'utiliser pour les rétrocroisements.
- Branco: Branco, ce fils de Beat, vient d'une ferme bio et occupe la 1^{ère} place au classement des valeurs d'élevage globales. Branco est issu d'une lignée sélectionnée sur Zimbo. Ces filles frappent aussi par leur forte musculature et leurs mufles larges.
- Uran: C'était le meilleur reproducteur laitier de la race Simmental présenté à Thoune. Ce qui frappe chez ses filles,

c'est les mamelles très bien irriguées et bien attachées. Le groupe exprimait fortement les caractères de la race ainsi qu'un gros potentiel de production.

- Urban: À Thoune, ce nouveau venu à l'assortiment a convaincu par un groupe très puissant. Les filles d'Urban frappent par énormément de capacité, de hauteur, de largeur et de longueur, par une bonne musculature et par de très bonnes attaches des mamelles.

Swiss Fleckvieh

- Orient: Produit des vaches excellentes pour la pâture. Les vaches exposées étaient toutes en 3^{ème} lactation. Orient a confirmé ses bonnes caractéristiques fonctionnelles et morphologiques. Il est «le» taureau pour des vaches sans problèmes.
- Stadler: C'est LE taureau de la section Swiss Fleckvieh qui transmet des fortes teneurs. Il a convaincu le public par la grande homogénéité du groupe de ses descendantes. Les filles de Stadler sont très racées et possèdent une forte expression, de bons membres et des mamelles très correctes.
- Bisten: Ses filles convainquent par leur grandeur, leur ossature et leurs mamelles très fortes. Bisten vient



Filles d'Urban

d'une ferme bio et possède des ascendants très puissants.

- Voltaire: Un demi-frère de Vitelle. Voltaire convainc par une bonne morphologie et des mamelles très bien attachées. Il produit des vaches très productives. Un premier groupe avait déjà été convaincant lors d'une même exposition organisée à Bulle.

hb



Filles d'Orient



Filles de Stadler



Filles de Bisten



Filles de Voltaire

Nouveaux contrats pour les producteurs Bourgeon

Toutes les entreprises agricoles de Bio Suisse recevront en mai de nouveaux contrats de production à signer. Ces contrats règlent la collaboration entre l'organisation labellisatrice et les producteurs qui ont le label Bourgeon, mais aussi les droits et devoirs de ces deux parties. Ces contrats n'avaient plus été révisés depuis huit ans, c.-à-d. depuis que Bio Suisse a externalisé la certification. Des modifications ont été rendues nécessaires par l'introduction de l'affiliation obligatoire pour les producteurs de lait.

En s'affiliant à Bio Suisse, les fermes Bourgeon obtiennent automatiquement le droit d'utiliser le Bourgeon, sa marque protégée bien connue. Les producteurs s'engagent ainsi à respecter les strictes directives de Bio Suisse et à se faire contrôler chaque année par un organisme de contrôle agréé.

Ce concept, dont la réussite dure depuis 25 ans, est pour les consommateurs le garant de la haute crédibilité du Bourgeon. L'attractivité du Bourgeon dépend étroitement de la confiance des consommateurs. En signant ce contrat, le producteur s'engage en outre à payer des contributions à Bio Suisse ainsi que les frais des contrôles et de la certification indépendants.

Qu'est ce qui change?

En avril 2005, l'Assemblée des délégués (AD) a ajouté au Cahier des charges de Bio Suisse une nouvelle partie, le «Cahier des charges pour la commercialisation». En plus des directives pour la fabrication des produits Bourgeon, l'AD de Bio Suisse peut promulguer des prescriptions de portée générale pour la commercialisation des produits Bourgeon. C'était devenu nécessaire pour pouvoir faire assumer aux profiteurs leur part de responsabilité dans la mise en valeur des surplus issus de la commercialisation du lait bio. Pour que Bio Suisse puisse sanctionner les fermes qui ne jouent pas le jeu, les contrats de production doivent être modifiés.

Une autre nouveauté est la réglementation du devoir d'information de la part de Bio Suisse. Jusqu'à maintenant, l'organisation faitière était tenue de signaler aux producteurs le texte intégral des modifications ou de le publier dans le bio actualités, l'organe de publication officiel de Bio Suisse. Cependant, la réglementation a maintenant atteint un tel volume qu'il n'est pas toujours sensé de faire parvenir systématiquement tous les documents à tous les producteurs. Il est en effet souvent plus efficace de faire paraître dans le

bio actualités des informations remaniées en indiquant où les textes complets peuvent être téléchargés ou commandés sous forme de documents d'imprimés. Des thèmes importants sont déjà maintenant joints au magazine de la Fédération sous forme de fiches techniques, comme, par exemple, à la fin de l'année passée, une vue d'ensemble des modifications de la réglementation. Il va de soi que l'ensemble de la réglementation reste à disposition des producteurs Bourgeon: elle peut être soit téléchargée depuis le site www.bio-suisse.ch soit commandée gratuitement au secrétariat de Bio Suisse sous forme de CD ROM ou de documents imprimés.

Bio Suisse pourra aussi désormais publier les adresses, les numéros d'exploitations et le statut Bourgeon de ses membres producteurs, ce qui lui donne la possibilité de répondre à des demandes de tiers en leur communiquant le statut Bourgeon de certaines entreprises agricoles. La communication de listes d'adresses à des tiers reste par contre interdite, et il n'est actuellement pas possible d'accéder à ce genre d'information sur internet. Si cette possibilité devait être introduite, tous les producteurs auraient la possibilité de faire bloquer leur annonce.

Avoir son mot à dire dans toutes les discussions

Par l'intermédiaire de l'organisation membre de Bio Suisse à laquelle il est affilié, tout producteur Bourgeon a la possibilité de donner son avis et d'influencer directement l'évolution des directives de Bio Suisse, qui à son tour exerce une influence sur l'évolution de l'Ordonnance bio. Les décideurs de Bio Suisse sont les producteurs et productrices Bourgeon. Et ce n'est pas un vain mot, car les organisations membres élisent leurs 100 représentantes et représentants à l'organe suprême de Bio Suisse, l'AD, qui élit l'organe directeur de Bio Suisse: le Comité de neuf membres. Des structures claires et compréhensibles

permettent à la Fédération de travailler de manière moderne en garantissant à la fois la participation des membres et la capacité d'action de la Fédération.

Bio Suisse regroupe 90 pour-cent des fermes biologiques suisses sous le même toit, ce qui confère au mouvement bio force et influence par rapport aux secteurs fortement organisés situés en aval – transformation, commerce, grande distribution.

Bio Suisse fête en 2006 son 25^{ème} anniversaire, et elle est particulièrement fière que le Bourgeon soit devenu le ciment qui permet de regrouper – du champ à l'assiette – partenarialement l'ensemble de la filière bio. Le Bourgeon a en effet permis aux paysans bio d'entrer en relation directe avec les consommateurs et de bien se préparer pour la future libéralisation des marchés.

Ça vaut la peine d'être membre

Ces dernières années, Bio Suisse a créé une forte plus-value pour les fermes Bourgeon – que ce soit dans les céréales, les légumes, le lait ou les œufs, et d'importants succès peuvent être signalés même sur des marchés qui subissent une très forte pression: de 2002 à 2004, la production contractuelle a par exemple permis d'obtenir pour 10'000 porcs Bourgeon un supplément de prix d'un franc par kilogramme de poids mort, ce qui donne une plus-value d'environ 800'000.- par année pour les producteurs de porc Bourgeon concernés.

Le Bourgeon jouit d'un taux de notoriété de très élevé. Bio Suisse soigne continuellement la mise en valeur de sa marque en utilisant efficacement le financement du marketing provenant des producteurs, des transformateurs et des commerçants. Sur les principaux marchés des produits agricoles (lait, viande, céréales, fruits, œufs), Bio Suisse assume la responsabilité de la coordination du marché: transparence, planification et coordination permettent d'adapter l'offre à la demande.

Dans la phase actuelle du chambardement agropolitique, c'est un grand défi pour Bio Suisse. Les producteurs Bourgeon participent activement au travail des diverses commissions techniques et participent aussi aux négociations de prix. Grâce aux efforts de coordination, les fermes Bourgeon bénéficient d'une meilleure position de négociation vis-à-vis des gros acheteurs. Il faut impérativement empêcher les ruineuses sous-enchères entre producteurs. Nous devons tous nous soucier des prix déjà bas des denrées alimentaires, et l'unification de notre présentation nous permet d'avoir de l'influence.

Les producteurs bio participent donc activement au développement du marché. Les deux principaux grands distributeurs, la Coop et la Migros, achètent leurs produits biologiques suisses exclusivement à des fermes Bourgeon. Ils ont en effet besoin d'un partenaire fiable qui leur garantit la qualité bio, et c'est ce que fait Bio Suisse pour ses 6100 membres (entreprises agricoles Bourgeon) et ses quelque 750 preneurs de licences (transformateurs, commerçants, importateurs).

Protéger la production suisse

Bio Suisse garantit dans le monde entier le respect du principe de l'équivalence de ses directives, ce qui permet d'éviter d'importer avec le label Bourgeon des produits bio dont la production serait moins cohérente. La coordination des importations permet en outre de favoriser les produits Bourgeon suisses. Les transports aériens sont clairement interdits, de même que l'importation de produits frais d'outre-mer qui sont aussi produits en Europe.

Les producteurs biologiques suisses peuvent donc influencer directement les importations de produits bio, mais nous n'avons rien à dire sur l'importation de produits non Bourgeon. Il est donc important que les fermes biologiques suisses soient membres de la Fédération Bio Suisse, car sinon la concurrence étrangère bon marché menace de nous écraser à moyen terme.

Bio Suisse a aussi mis en place un management professionnel des crises et peut réagir rapidement, par exemple en cas de problèmes de résidus. Bio Suisse met le Bourgeon et les fermes bio en bonne lumière dans les médias et représente les fermes bio en politique et auprès des autorités, et son secrétariat compte 35 personnes au service des paysans et paysannes Bourgeon et des preneurs de licences.

Christian Voegeli, Bio Suisse



Photo: Bio Suisse

L'année passée, le marché des produits biologiques frais a progressé: les fruits bio brillent par une croissance de 14 pour-cent.

Le bio face aux prix bas

En 2005, pour la première fois depuis la création de Bio Suisse, le nombre de fermes Bourgeon a enregistré un léger recul. Le marché global bio s'est cependant imposé à un niveau élevé – en dépit d'un fort vent contraire venu des étals de produits à bas prix. Le chiffre d'affaires des produits bio a globalement fléchi de 0,5 % en 2005 pour s'établir à 1,183 milliard de francs.

La dynamique varie fortement d'un groupe de produits à l'autre. Les fruits, les légumes et les œufs bio ont fortement progressé, tandis que la viande et le lait bio continuent de faire du sur-place. Avec des dépenses de 160 francs par personne pour les produits bio, les consommateurs Suisses restent les champions du monde.

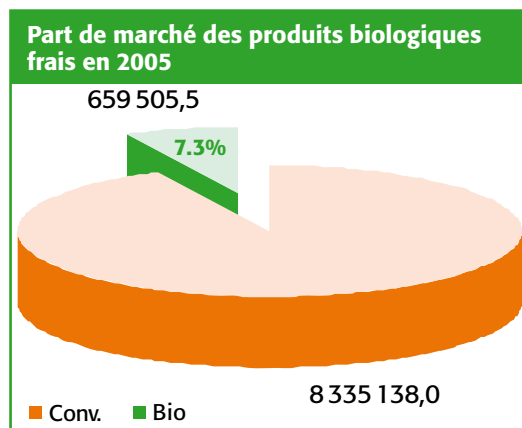
Les consommateurs apprécient donc les produits frais, qui ont atteint en 2005 un chiffre d'affaires de 660 mio Fr., soit une augmentation de près de 2,5 % par rapport à l'année passée pour une part de marché de 7,3 %. Les meilleurs taux de croissance ont été réalisés par les œufs bio (+ 8 %), les fruits bio (+ 14 %) et les légumes bio (+ 5 %). Les ventes de lait bio, par contre, ont baissé de 7 % à 82 mio Fr.

Léger recul du nombre de producteurs

Il y a aujourd'hui 6114 entreprises agricoles qui respectent le Cahier des charges de Bio Suisse, ce qui représente 11 % de l'ensemble des entreprises agricoles. Cette proportion est la même que l'année passée.

Si la surface cultivée en bio a augmenté de 0,9 % pour passer de 112000 à 113000 hectares, le nombre de fermes a pour la première fois légèrement diminué: en 2005, le nombre d'entreprises agricoles Bourgeon a diminué de 166 (2,6 %).

jf



En Suisse, la part de marché des produits biologiques frais a atteint 7,3 % en 2005. Les chiffres d'affaires sont indiqués en milliers de francs.

Les meilleurs produits Bourgeon seront primés

Les produits Bourgeon répondent à de hautes exigences techniques: transformation douce, le moins possible d'additifs, pas d'aromatisation, pas de coloration. Ce sont des produits authentiques qui tiennent leurs promesses. Les produits Bourgeon sont donc des produits premiums, mais ils doivent l'être aussi du point de vue de la qualité sensorielle. Bio Suisse lance cette année un projet pour sensibiliser à cet aspect aussi bien les fabricants que les consommateurs de produits Bourgeon.

L'idée de primer des produits a pour objectif de renforcer le Bourgeon et d'obtenir un effet publicitaire pour les produits Bourgeon. Pour 2006, c'est le pain et la charcuterie qui ont été choisis. Les produits envoyés à déguster seront évalués selon divers aspects: apparence, odeur, goût, impression globale. Ils seront ensuite

classés soit dans la catégorie «primés» soit dans la catégorie «non primés». Bio Suisse publiera de manière adéquate les résultats de ce concours, et les fabricants couronnés recevront un certificat. Les fabricants des produits non primés recevront quant à eux une information concrète sur l'évaluation de leurs produits. Les meilleurs

produits Bourgeon recevront une distinction spéciale. Bio Suisse espère une forte participation et se réjouit de mener à bien cet intéressant projet! Prière de renvoyer le formulaire d'inscription ci-dessous au plus tard le 5 mai.

Sabine Würth, Bio Suisse

Les conditions de participation

Participants

Preneurs de licences Bourgeon et producteurs Bourgeon

Documents à fournir

Recette et description de la fabrication des produits annoncés. Prière de noter que les dossiers incomplets ne pourront pas être traités!

Groupes de produits 2006

Charcuteries: saucisses sèches, crues, à rôtir et à cuire (à manger chaudes ou froides)

Pain: pain blanc, mi-blanc, noir, au levain,

complet, pains spéciaux, tresse (pains au lait non sucrés). Pas de petite boulangerie. Il faut des saucisses et des pains entiers pesant au moins 205 grammes.

Conditions pour les produits Bourgeon envoyés

- Le produit est fabriqué conformément au Cahier des charges et aux règlements de Bio Suisse.
- Le produit est régulièrement à l'assortiment annuel ou saisonnier.
- Le produit est régulièrement fabriqué selon la recette fournie et conformément à la qualité définie.

Coûts de la participation

Premier échantillon de produit: Fr. 70.–
Chaque échantillon suivant: Fr. 50.–

Échéancier

Délai d'inscription: 05.05.2006
Annonce des résultats et remise des prix pendant le BioMarché de Zofingue: 23–25.06.2006

Pour tout renseignement

Sabine Würth, Bio Suisse, Responsable de l'octroi du label à la transformation et au commerce, tél. 061 385 96 15

Annonce de produits Bourgeon pour le projet de distinction de la qualité

Nom/Société

Adresse

Tél./Fax/Courriel

Personne responsable pour les produits Bourgeon

N° bio.inspecta

Preneur de licence Bio Suisse ☐

Transformateur fermier Bio Suisse ☐

Annonce des produits suivants:

Dénomination conforme à l'ODAI

Nom du produit

La recette et la description détaillée de la fabrication doivent être fournies séparément pour chaque produit. Les dossiers incomplets ne pourront pas être traités.

Les coûts seront de Fr. 70.– pour le premier échantillon et de Fr. 50.– pour chaque échantillon suivant.

Les documents doivent être envoyés jusqu'au 5 mai 2006 à Bio Suisse, Mme Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle.

Ernst Rüegg, ouvrier du bâtiment, 3147 Mittelhäusern

Ernst Rüegg travaille comme ouvrier du bâtiment pour des transformations d'appartements. En privé, il s'intéresse aux tatouages et à l'ethnographie. Cet homme de 47 ans est presque intégralement tatoué des pieds à la tête avec des motifs d'origine samoane et maorie. Rüegg veut ainsi réveiller ses concitoyens et attirer leur attention sur des peuples menacés. Il se définit comme un «omnivore» qui préfère le pain complet et le fromage et qui boit le plus volontiers des infusions ou du sirop de sureau.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce qu'ils sont meilleurs et plus sains et parce que leur production pollue moins l'environnement.

2 Quels produits achetez-vous toujours en bio, lesquels jamais?

C'est malheureusement une question de budget. Si j'avais plus d'argent, je ne mangerais que des produits bio. Si l'état de mon compte le permet, j'achète surtout du pain complet et du fromage bio. J'aime bien aussi le vin bio.

3 À combien estimez-vous la proportion de produits bio dans votre ménage?

Pas beaucoup en ce moment: environ dix pour-cent.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

À la Coop et à la Migros, rarement chez Denner. Je fais en général mes achats juste avant la fermeture du magasin, lorsque les aliments ne coûtent plus que la moitié de leur prix normal.

5 Trouvez-vous que les produits bio sont trop chers?

C'est relatif. Les ouvriers agricoles sont souvent exploités et travaillent dans des conditions catastrophiques pour que les produits coûtent le moins cher possible. Pour les produits bio, je sais au contraire que les humains ne sont pas exploités. Ils coûtent donc logiquement plus cher.

6 Que pensez-vous des lignes bon marché des grands distributeurs?

Les yogourts M-Budget sont de qualité médiocre. Ils contiennent peu de fruits, seulement beaucoup de colorants. Les produits Prix-Garantie de la Coop sont par contre très semblables aux yogourts

Ernst Rüegg devant le magasin «BIOLINO» de la Weissensteinstrasse, 3008 Berne.

«normaux». Vu comme va le monde actuellement, les riches deviennent toujours plus riches et les pauvres toujours plus pauvres. Triste, mais vrai.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

J'achète les yeux fermés les actions à moitié prix, sinon je prends des produits de saison. Je n'achète par exemple jamais de fraises en plein hiver. Et le fait qu'il y ait déjà des asperges du Pérou en février gâte quand même un peu la joie qu'on a de savoir que le printemps approche! Je trouve important que les produits viennent de la région, car cela permet d'économiser des transports gourmands en énergie.

8 Que signifient pour vous les labels bio, par exemple le Bourgeon?

Pour moi, le Bourgeon est un label. J'aime bien son graphisme. Je trouve par contre que l'esthétique de la ligne Migros-Bio est horrible et que celle du logo NaturaPlan est passable.

9 Vous rappelez-vous d'une expérience clé qui vous aurait décidé à consommer des produits bio?

Quand j'étais enfant, j'habitais de temps en temps chez mon instituteur. Sa femme achetait déjà ses produits dans un magasin diététique. Cela m'a sensibilisé, et j'ai appris très tôt qu'on peut choisir où on achète. S'y rajoute le fait que l'honnêteté signifie beaucoup pour moi. Et le bio est honnête! Les paysans bio font attention de ne pas nuire aux hommes et à la nature.

10 Que pensez-vous des paysans et paysannes bio? Quelles sont les caractéristiques qui les distinguent?

Ils sont plus humains, plus amicaux et plus engagés. J'apprécie surtout les biodynamistes, qui m'ont appris qu'il faut faire attention à la Lune. Les marées sont tout de même un phénomène lunaire. Je ne ressens pas personnellement l'influence de la Lune, sans doute parce que je m'écroule tous les soirs dans mon lit, mort de fatigue.

Interview: Sarah Pietrasanta



Photo: Sarah Pietrasanta

De nouveaux certificats et un petit p

Cette année, les certificats bio font peau neuve. C'est une exigence posée par le service d'accréditation de la Confédération, et les étiquettes de tous les produits bio doivent en outre rajouter un petit p à la mention de l'organisme de certification.

Cette année, les certificats bio font peau neuve. Bio.inspecta a déjà fourni des informations à ce sujet dans sa «lettre bio» de décembre et dans l'«Info Nouvelles». Ces modifications nous sont dictées par les nouvelles conditions définies par le Service d'accréditation suisse (SAS). Pour ne pas devoir créer de nouveaux documents à cause de cela, les produits certifiés et les éventuelles restrictions de commercialisation figureront maintenant – aussi dans l'agriculture – sur le certificat et non plus dans une lettre supplémentaire. Voici la liste des principales modifications et nouveautés:

- Le certificat bio et l'attestation d'octroi du label seront désormais séparés. Cela signifie que le certificat mentionnera seulement selon quelles directives les produits d'une entreprise agricole sont certifiés.
- L'attestation de l'octroi du label pour l'agriculture est imprimée sur un document séparé annexé au certificat. Pour diminuer les frais et pour protéger l'environnement, les deux documents seront imprimés et envoyés par bio.inspecta. Pour la transformation, cette attestation continuera d'être rédigée par Bio Suisse.

- Sur les étiquettes des produits, la mention de l'organisme de certification doit être complétée par un petit p (p comme produit), ce qui donne les deux possibilités suivantes:

Certification bio: SCESp 006

ou

Certification bio: bio.inspecta AG

Les étiquettes déjà imprimées peuvent être utilisées pendant encore deux ans, c.-à-d. jusqu'au 31.12.2007. Les nouvelles impressions et les étiquettes qui ne sont pas préimprimées doivent être modifiées immédiatement.

Frank Rumpé, Directeur de bio.inspecta

e-Zertifikat



Testverarbeiter
Postfach
5070 Frick
 bi-Nr. 30056

Der Betrieb stellt Produkte nach folgenden Anforderungen her:

CH Bio-Verordnung
Demeter
Bio Suisse

Folgende Produkte sind zertifiziert:

Backwaren	
Dinkelstängeli mit Olivenöl	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Vollkornstängeli	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Gärungssessig	
Aceto balsamico	CH Bio-Verordnung
Apfelessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Apfelessig trüb	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Rotweinessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Weissweinessig	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Gemüsekonserven	
Cornichons	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Dörrbohnen	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Essig-Gurken	CH Bio-Verordnung, Bio Suisse
Passata die pomodoro	CH Bio-Verordnung

Weitere Produkte auf den Folgeseiten 2 - 6

Frick, den 09.03.2006


 Frank Rumpé
 Geschäftsführer


 Regula Bickel
 Verantwortliche Qualitätsmanagement

Dieses Zertifikat Nr. ZE-7019-2005 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis 31.12.2007. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch bio.inspecta. Änderungen werden strafrechtlich geahndet. Die oben genannten privaten Marken dürfen nicht ohne gültige Anerkennungsurkunde des Markeninhabers verwendet werden.



bio.inspecta AG
 Ackerstrasse • CH-5070 Frick • Telefon +41 (0)62 8656300 • www.bio.inspecta.ch

e-Zertifikat



Muster-Esempio Hans und Maria
Waldstrasse
8000 Zürich
 bi-Nr. 1

Die Produkte des Betriebes sind nach folgenden Anforderungen zertifiziert:

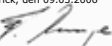
CH-Bio-Verordnung
Bio Suisse

Davon ausgenommen sind folgende Produkte: Sie müssen gemäss dem unten stehenden Status vermarktet werden. Die Vermarktungsaufgaben gelten bis zur angegebenen Frist.

Nicht Anerkannt²	gemäss	bis
Mastschwein 25 - 100 kg,	CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse	31.12.2007
Remonten (Stück)		
Roggen	CH-Bio-Verordnung, Bio Suisse	31.12.2007
Ernte 06		

² Produkte mit dem Status Nicht anerkannt dürfen nicht mit dem Hinweis auf biologische Landwirtschaft oder das entsprechende Label gekennzeichnet werden.

Frick, den 09.03.2006


 Frank Rumpé
 Geschäftsführer


 Regula Bickel
 Verantwortliche Qualitätsmanagement

Dieses Zertifikat Nr. BL-00002-2006 bleibt gültig bis zur Ausstellung eines neuen Zertifikates, längstens bis 31.12.2007. Vorbehalten bleibt ein Widerruf durch bio.inspecta. Änderungen werden strafrechtlich geahndet. Die oben genannten privaten Marken dürfen nicht ohne gültige Anerkennungsurkunde des Markeninhabers verwendet werden.



bio.inspecta AG
 Ackerstrasse • CH-5070 Frick • Telefon +41 (0)62 8656300 • www.bio.inspecta.ch



Depuis 2008, l'alimentation des ruminants des fermes bio devra être 100 % bio. L'application de ce principe pourrait bien s'avérer plus difficile pour les fourrages grossiers que pour les aliments concentrés.

Affouragement 100 % bio pour les ruminants depuis le 01.01.08?

D'après ce que j'ai lu dans le document intitulé «L'agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2006», depuis cette année les bovins ne doivent pas recevoir plus de 5 % d'aliments conventionnels. Le Cahier des charges prône une alimentation 100 % bio. Sait-on déjà quand les bovins devront avoir une alimentation 100 % bio?

» Réponse: L'Ordonnance bio stipule que l'alimentation des ruminants devra être 100 % bio à partir du 01.01.2008. L'OFAG a ainsi repris l'échéancier fixé par l'UE. Indépendamment de l'Ordonnance bio, l'Assemblée des délégués de Bio Suisse avait complété le Cahier des charges par le texte suivant: «L'objectif est de ramener à zéro la proportion de composants non biologiques dans les concentrés d'ici au 31.12.2006 pour les ruminants et de la maintenir aussi basse que possible d'ici au 31.12.2008 pour les non-ruminants. L'utilisation de fourrages grossiers non biologiques devrait être maintenue aussi basse que possible.»

Les délégués ont décidé au printemps 2005 de franchir une étape supplémentaire dans la réalisation des objectifs fixés par le Cahier des charges: depuis 2006, la proportion de fourrages conventionnels ne doit pas dépasser 5 % dans l'alimentation des ruminants et 10 % dans celle des non-ruminants.

En novembre 2005, le Conseil fédéral a modifié l'Ordonnance bio suite à une modification de la réglementation de l'UE, ce qui fait que l'Ordonnance bio a adopté les mêmes règles que pour les fermes Bourgeon. L'Ordonnance bio va cependant encore plus loin: les ruminants devront avoir une alimentation 100 % bio à partir du 01.01.2008, et, à partir du 01.01.2010, la proportion d'aliments conventionnels dans l'alimentation des non-ruminants ne devra plus dépasser 5 %.

Actuellement, la discussion porte surtout sur la réduction de la proportion d'aliments conventionnels dans la ration des ruminants, et elle révélera quels problèmes cette restriction impliquera pour la pratique. De nombreuses fermes Bourgeon pourraient utiliser 100 % de concentrés bio et accepteraient de le faire. L'industrie des aliments fourragers n'a encore rencontré aucun problème d'application, ce qui permet de penser qu'il sera aussi possible de fabriquer des concentrés 100 % bio.

La situation nous paraît différente dans le domaine des fourrages grossiers. On ne sait pas encore s'il y aura vraiment assez de foin bio, et certaines fermes bio utilisent par exemple des pulpes de betteraves ou des drèches de brasserie conventionnelles dans la ration des ruminants. Vu que les pulpes de betteraves et les drèches de brasserie sont classées parmi

les fourrages grossiers (CDC, annexe 3, «Définition des fourrages grossiers selon Bio Suisse»), ces aliments fourragers devront être remplacés.

Éventuellement adapter le concept de sélection et le cheptel

La CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse discute en ce moment avec l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture) pour trouver des solutions à ce problème. Dans le domaine de l'alimentation animale, Bio Suisse a en effet toujours eu pour stratégie de trouver des solutions praticables assorties de délais transitoires adéquats. Certaines fermes sont néanmoins obligées de revoir leur alimentation animale et leur concept de sélection, mais aussi d'adapter le cheptel de manière encore plus cohérente à la base fourragère de la ferme. Frais ou conservés, les fourrages grossiers produits par les prairies permanentes et temporaires ainsi que par les grandes cultures fourragères devraient suffire à couvrir les besoins de base des ruminants de la ferme. Les risques de pénurie dus par exemple à des gels tardifs ou à une entrée précoce dans l'hiver doivent être inclus dans le calcul et dans la planification de la surface fourragère, et avoir quelques réserves serait plutôt sage...

Beatrice Moser, Bio Suisse





L'Emmental bio est toujours en restriction

La restriction reste de mise pour la production d'emmental bio. Le marché est en mauvaise état, écrit le «Bioring Emmental» dans un communiqué. Depuis une année, les fromageries qui font de l'emmental bio subissent une restriction de production de plus de 20 %. Lors de leur assemblée générale tenue à Bärau BE, les quelque 30 producteurs de lait bio pour la fabrication d'emmental bio n'ont pu que prendre acte de cette amère constatation. Selon Hugo Frehner, le représentant d'Emmi, l'emmental bio se trouve confronté à la nécessité d'un assainissement du marché. Le Bioring Emmental trouve cependant positif que, sur la base de la mauvaise situation qui caractérise actuellement ce marché, le Bioring, le Biomilchpool et Emmi s'attaquent – enfin – ensemble aux problèmes pour leur trouver des solutions. La première étape consistait à réaliser un stand commun à la foire internationale BioFach à Nuremberg. sb

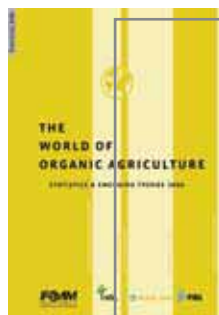
Coop NaturaPlan: La viande en baisse

Pour la première fois depuis le lancement de la ligne NaturaPlan en 1993, la Coop a dû faire état d'une baisse du chiffre d'affaires réalisé par ce secteur. En 2005, Coop NaturaPlan a atteint un chiffre d'affaire de 1,05 milliard de francs, ce qui représente une diminution d'environ 5 % par rapport à l'année 2004. Cet assortiment comprend actuellement 1800 articles, dont 1400 produits bio labellisés Bourgeon. En réalisant à elle seule 50 % du chiffre d'affaires de ce secteur, la Coop est très clairement le leader du marché suisse des produits bio.

Les raisons avancées lors de la conférence de presse du 14 mars par Hansueli Loosli, le président directeur général de Coop Suisse, sont d'une part une baisse des prix de 3 % en moyenne, et, d'autre part, le succès de la ligne bon marché Prix-Garantie, qui est à l'origine d'un certain «cannibalisme» au détriment de la viande NaturaPlan provenant d'élevages respectueux des animaux, alors que les autres groupes de produits de la ligne NaturaPlan ont pu maintenir leurs chiffres d'affaires. comm.

AgroBIOrama 2006: un vrai succès!

À Lausanne, la foire d'agriculture biologique AgroBIOrama vient de fermer ses portes sur un franc succès en termes de visiteurs, de contacts, d'efficacité publicitaire et de chiffres d'affaires réalisés par les exposants. La nouvelle formule (une salle entièrement consacrée à AgroBIOrama, située en dessous de celle de Mednat et dotée de l'unique entrée-sortie des deux foires) a fait ses preuves: ne changeons plus! En effet, on doit maintenant partir du principe que l'ensemble des quelque 21 000 visiteurs (5 % de plus que l'année passée) a passé par AgroBIOrama, en a vu les stands, y a acheté qui un sandwich, qui un livre, et en a retenu au moins quelque chose... par exemple l'image haute en couleur du message «Bio Suisse a 25 ans, bon anniversaire!» mp



Plus de 31 millions d'hectares bio dans le monde

L'IFOAM, le FiBL et la SÖL ont présenté à la mi-février, lors de la foire BioFach, l'étude «The World of Organic Agriculture» réalisée avec le soutien de la Foire de Nuremberg. D'après cette étude, c'est actuelle-

ment pas moins de 31 millions d'hectares qui sont cultivés en bio de par le monde. La plus grande surface bio se trouve en Australie (12,1 millions d'hectares), puis vient la Chine (3,4 millions d'hectares) et l'Argentine (2,8 millions d'hectares). L'Allemagne se trouve au septième rang (près de 800 000 ha). Quand on examine la proportion de cultures bio par rapport à la surface agricole utile totale des différents pays, ce sont les pays alpins européens – p. ex. la Suisse avec plus de 10 % – et les pays scandinaves qui sont en tête du classement. Avec 4,5 %, l'Allemagne se trouve quant à elle rétrogradée à la treizième place.

Helga Willer et Minou Youssefi (éd.): The World of Organic Agriculture – Statistics and Emerging Trends 2006. 8., édition entièrement revue et corrigée, Bonn, février 2006, 200 pages, ISBN 3-934055-61-3, Fr. 25.-, € 16.-

Disponible sur www.shop.fibl.org sous forme imprimée ou comme téléchargement payant.



Le premier sauna mobile dans une ferme bio

Le premier sauna mobile de Suisse vient d'être installé dans la ferme bio «Schüpfenried» d'Ursula et Fritz Sahli à Uetlingen BE. Ce sauna a été réalisé dans une ancienne roulotte de chantier placée en plein air avec vue sur les Alpes. Le bassin d'eau froide est une vieille baignoire posée dans la prairie. Cette installation, qui est gérée par l'association «Sauna an der Aare», a été inaugurée cette année au début du printemps.

als



Une nouvelle ligne végétarienne à la Coop

La Coop développe une nouvelle ligne de produits végétariens qui porte le nom de Dêlicorn. Cette gamme comprend des produits à base de soja et de blé ou de tofu et de blé, mais aussi de céréales bio. Tous les produits sont certifiés par l'Association Suisse pour le Végétarisme (ASV), et huit d'entre eux portent le label bio Bourgeon. Ces cinq dernières années, les ventes de denrées alimentaires végétariennes ont augmenté de près de 50 %, et, d'après la presse alimentaire spécialisée, la tendance à l'augmentation se maintient. Les produits Dêlicorn se déclinent entre autres sous forme de hachis, d'émincés, de steaks à griller au poivre, de burgers bio aux légumes ou de yasoya-curry. Les emballages de ces produits comprennent des conseils de préparation ou une idée de recette. Il est actuellement possible de les déguster dans les restaurants Coop qui proposent des menus avec des produits Dêlicorn.



biofach

Cherche

Cherche **employé agricole / homme à tout faire** manuellement doué (surtout bois) pour entretien des bâtiments, remplacements de week-end, aide pendant les pics des travaux agricoles, patient et prêt à travailler avec des apprentis, grande indépendance. Nous cultivons un domaine bio avec des vaches mères (stabulation libre neuve). Nous offrons 3 places de travail et d'habitation protégées pour des jeunes, un bel appartement dans la ferme, tél. 034 461 02 43, niederried@gmx.ch

On cherche encore **10 à 15 génisses sur alpage bio** depuis 1979, Jura neuchâtelois, tél. 032 935 12 91 (insister s.v.p.)

Agriculteur expérimenté avec famille cherche **ferme à louer ou à cultiver** (volontiers en région de montagne 2 ou 3), tél. 079 376 93 42

Famille avec vaches mères et production de plantes aromatiques arrivant en fin de bail cherche **ferme pour revenu principal ou accessoire** dans la région de Berne, tél. 031 731 33 41

Homme expérimenté de 46 ans cherche **place dans entreprise agricole**, 2 à 3 jours par semaine ou selon demande, cantons BE, JU, FR, SO, NE, tél. 032 365 07 33

Offre

À vendre **foin de bonne qualité** en balles et en bottes, tél. 032 935 12 91 (insister s.v.p.)

À vendre env. 50 **balles d'ensilage**, 2^{ème} coupe, sans rumex, tél. 044 950 15 57

À céder **fumier de poule**, Streit Werner, Moudon, tél. 079 796 15 48

Divers

Cours d'introduction à la permaculture. Vivre et produire avec la nature, 20 et 21 mai, Biohof Froberg, 8133 Esslingen. Fr. 200.– à Fr. 250.– y. c. nourriture et logement. Renseignements et inscriptions: Designer en permaculture diplômé Kurt Forster, tél. 071 351 53 19, kurt.forster@bluewin.ch

Bär, le retour d'un ours ... bien léché!

La rédaction du bio actualités vient de subir un nouveau lifting: Depuis le début du mois de mars, Markus Bär a retrouvé en partie le poste de rédacteur qu'il avait occupé pendant sept ans avant de le quitter en 2001. Markus Bär travaille maintenant à 50 % pour notre magazine, et il s'occupe aussi de son propre bureau de rédaction et de relations publiques, ediFORM. Il s'occupe donc de la rédaction centrale conjointement avec l'actuel rédacteur en chef Alfred Schädeli, qui a diminué son pourcentage de travail pour pouvoir se consacrer davantage au projet Bio Schwand à Münsingen. La rédaction est convaincue que cette nouvelle forme de collaboration lui permettra de publier un magazine encore plus attrayant.

als

Grandes cultures sans bétail

Une visite de cultures aura lieu le **mardi 30 mai 2006 à 09h30** à la ferme pilote de Mapraz (projet «grandes cultures bio sans bétail»). Cette visite organisée conjointement par AgriGenève et AGRIDEA est ouverte à toutes les personnes intéressées.
Pour tout renseignement:
Josy Taramarcz, Agriculture biologique, AGRIDEA, Jordils 1, 1006 Lausanne,
josy.taramarcz@agridea.ch,
tél. direct 021 619 44 24, fax 021 617 02 61, www.agridea.ch

Erratum

Attention, le numéro de téléphone publié dans le bio actualités 2/2006 à la page 17 pour atteindre Christian Bovigny est faux... voici le bon numéro: 024 423 44 88. Avec toutes nos excuses! mp

GRANDES CULTURES OLÉAGINEUSES

Colza, tournesol et soja

Journée Romande des oléo-protéagineux – Visite de culture organisée par PROGANA en coordination avec BIOFARM et ProConseil
Date
Mercredi 03 mai 2006, de 09.30 à 15.30
Lieu
1304 Dizy VD, chez F.-P. Devenoge
Programme
Visite des champs de colza commentée par Christian Bovigny de ProConseil, exposés de Niklaus Steiner sur les exigences qualité de Swiss Granum, les exigences qualitatives pour le marché, les questions de logistique, de prise en charge par les centres collecteurs et de problèmes de stockage (avec MM. Bovay et Chevalier), la séparation des qualités conventionnelles et biologiques, les perspectives d'avenir (120 ha pour 2007, variétés

et semences. Vers 14h30, exposé de Charly Beyeler: situation actuelle, organisation de la production et prise en charge en Romandie, contrats de production, etc.

Coûts

Forfait de Fr. 30.– pour le repas et les cafés du matin

Renseignements et inscriptions

ProConseil: Christian Bovigny, tél. 024 423 44 88
PROGANA: Charly Beyeler, tél. 079 471 45 91

LUTTE CONTRE LES RUMEX

Les pratiques conservatrices contre le rumex

Cette séance du Groupe d'intérêts Rumex est ouverte à toutes les personnes intéressées

Date

Vendredi 28 avril, de 09.30 à 12.00

Lieu

1141 Sévry VD, chez Philippe et Daisy Tardy

Programme

Tout savoir sur... les actions et le type d'organisation qui permettent de limiter l'apparition et le développement des rumex dans sa propre ferme.

Renseignements et inscriptions

Christian Bovigny, ProConseil, Avenue des Sports 48, 1400 Yverdon-les-Bains, tél. 024 423 44 88, c.boivigny@prometerre.ch

RICHTLINIEN/STANDARDS

EUREPGAP/SwissGAP

Eine neue Herausforderung für die Beraterinnen und Bauern?

Zweisprachiger Kurs dt, frz.

Wann

Freitag, 28. April

Wo

Schluethof, 6330 Cham

Inhalt

EUREPGAP/SwissGAP ist in der Obst- und der Gemüsebranche ein allgegenwärtiges Thema. Die Einführung im Obstsektor auf 2007 scheint eine beschlossene Sache. Wie die Anforderungen am besten umgesetzt werden können, erarbeiten zurzeit verschiedene Arbeitsgruppen. Welche Rolle dabei die kantonalen Beratungsstellen und AGRIDEA übernehmen können, ist eine offene Frage. Nach einem Herbst mit wenig Mostobst wird die Frage nach der Versorgung mit Verarbeitungsobst gestellt.

Auskunft, Anmeldung

AGRIDEA, Kurse, 8315 Lindau, Tel. 052 354 97 00, E-Mail kurse@agridea.ch, detailliertes Kursprogramm erhältlich



REBBAU

Reben veredeln

Wann

1. Kurstag: Dienstag 6. Juni, 13.30–16.00
2. Kurstag: Dienstag, 4. Juli, 13.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die Rebenveredelung bietet eine gute Möglichkeit, sehr schnell eine neue Sorte zu etablieren. Die neue Sorte wird auf gesunden, robusten Rebstöcken nachgezogen, ohne dass die gesamte Anlage erneuert werden muss. Bereits im Jahr nach der Veredelung kann man wieder mit rund 50 Prozent eines Normalertrages rechnen. Sepp Müller aus Niedererlinsbach, langjähriger Biorebbauer, hat vor etwa zehn Jahren mit der Rebenveredelung begonnen. Heute erreicht er mit seiner Methode einen Veredelungserfolg von über 90 Prozent. Er hat sehr viel Erfahrung und kennt die entscheidenden Faktoren.

Am ersten Kurstag vermittelt Sepp Müller Schritt für Schritt das Grundlagenwissen, und die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können die Veredelungsmethode an vorbereiteten Rebpflanzen üben. Vier Wochen nach dem ersten Kurstag treffen wir uns wieder, um den Erfolg zu überprüfen und weitere Massnahmen kennen zu lernen, die das Anwachsen sicherstellen helfen.

Kursleitung

Andi Häseli, FiBL Beratung, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 64, E-Mail andreas.haeseli@fibl.org

Kosten

Fr. 80.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Activités vaudoises de la vulgarisation agrobiologique

Sujet	Lieu	Date, heure
Faire le point sur le colza avec PROGANA et BIOFARM: évolution des cultures en 2006, stockage, écoulement, variétés... (Visite de culture, séance et collation)	Région de Sévry Lieu de rendez-vous à définir	Mercredi 3 mai 2006, de 9.00 à 13.00
Sol et travail du sol (profil de sol) Fumure grandes cultures, Biorga en grandes cultures	Ballens c/o Gilles Roch	Lundi 15 mai 2006, à 09.30
Visite de ferme: La Branche Cultures, légumes, bétail, biodynamie	Mollie-Margot c/o Andreas Baumgartner, Ferme La Branche	Mercredi 14 juin 2006, à 19.00
Essais de blé d'automne en bandes Visite des essais – Choix des variétés de blé	Dizy c/o François-Philippe Devenoge	Vendredi 7 juillet 2006, à 09.30

Renseignements

Christian Bovigny, ProConseil, Avenue des Sports 48, 1400 Yverdon-les-Bains, tél. 024 423 44 88, c.boivigny@prometerre.ch

IMPRESSUM

bioactualités



15^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 15 du mois, sauf en janvier et en août).

Tirage 904 exemplaires français, 7832 exemplaires allemands (certifié WEMF 2003).

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence BIO SUISSE abonnements Fr. 49.–, étranger Fr. 56.–.

Éditeurs FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Rédaction Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fibl.org.

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.

Maquette Daniel Gorba.

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick.

Publicité Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 04, Fax +41 (0)62 865 72 73, nicole.roelli@fibl.org.

Lettre ouverte à Bio Suisse pour ses 25 ans

» Chère Bio Suisse,
Tout d'abord, bon anniversaire, sincèrement. Grâce à toi et à ton label du Bourgeon, l'agriculture biologique est en Suisse bien présente, défendue au niveau des prix, du marché et politiquement. Nous avons également la chance d'être unis sous une même bannière. Mais la lettre d'aujourd'hui n'est pas une apologie de notre association faïtière. Les amis sont là aussi pour critiquer, voire pour dire leur désarroi face à la grande machine que tu es devenue. Nous profitons d'être réunis pour cette assemblée générale 2006 de Biovalais pour écouter les doléances, remarques et humeurs de nos producteurs. Petit florilège...

«La première chose que l'on nous montre lors des cours d'introduction à l'agriculture biologique, c'est le cahier des sanctions.» Sanctions, règlements, une, deux, et repos! À priori nous sommes coupables... avant d'être blanchis. Se convertir à l'agriculture biologique n'est pas une sinécure, c'est un parcours du combattant qui demande de la conviction. Et ceux qui y viendraient par appât du gain sont souvent ceux qui ont les moyens d'être en ordre. Bio Suisse, cesse donc de nous considérer avant tout comme des fraudeurs.

«Une ferme bio c'est quelques poules, quelques lapins, des poneys ou des ânes qui se promènent autour de la ferme, pour mes enfants ou les visiteurs. Une biodiversité idyllique de jardin d'Éden. J'ai tout arrêté parce que c'est trop compliqué par rapport au Cahier des charges.» Des contrôles sérieux sont indispensables, il en va de notre crédibilité... mais des contrôles intelligents ne sont pas interdits. Pour toute la production destinée à être vendue sous le label du bourgeon, pas de sentiments. Mais pour ce qui fait notre environnement, notre vie privée, un peu de compréhension. Devoir aller chercher du fourrage bio sur Fribourg pour les 2 poneys des enfants alors que les voisins ne savent que faire de leur foin, c'est quand même un monde.

«Quelle vision a donc Bio Suisse de ses producteurs, j'ai honte de cette pub!» L'image que Bio Suisse veut donner de nous dans sa publicité est peut-être le point le plus révélateur de la distance entre «l'appareil» et ses producteurs. Sans commentaires.

«Pour faire approuver des étiquettes

chez Bio Suisse, c'est long et compliqué. Et après, on a parfois encore des problèmes avec le Laboratoire Cantonal ou le contrôleur de bio.inspecta l'année suivante. Et quand enfin c'est en ordre, on apprend qu'on doit rajouter un petit «p» quelque part.» Qui a parlé des lourdeurs de l'administration?

«Si Coop utilise le label NaturaPlan, Migros celui du Bio-Engagement, Manor le Natur Plus, à quoi sert encore le label Bourgeon?»

«Qu'est-ce que les normes sociales ont à voir avec le Cahier des charges? On n'a pas de prix garanti comme les produits Max Havelaar?!»

«Moi je vends plus facilement en vente directe sans dire que c'est du bio, il y a moins de questions et l'image du bio n'est pas toujours porteuse.»

«Dans le cadre des prochaines négociations avec l'Europe, si on garde un Cahier des charges plus strict que les autres pays, on va vers des problèmes!»

«Finalement, on court après les modifications de l'ordonnance bio fédérale. Pourquoi continuer à avoir un cahier des charges spécifique?»

Tu vois, chère BIO SUISSE, on se pose même des questions sur tes raisons d'être! Label, cahier des charges, contrôles...

À part ça, on n'est même pas d'accord entre nous sur ce qu'on attend de toi. C'est toujours le même débat entre les pro et anti UHT, la modernité et la tradition, le marché et la philosophie.

Cependant, trois idées s'imposent:

- Les producteurs ne sont pas des fraudeurs en puissance! Bio Suisse a-t-elle mal à sa police?
- Une bonne partie de la plus-value du Bourgeon part dans les contrôles! Une association de paysans est-elle faite pour cela?
- Moratoire sur le Cahier des charges! Ou bien cherche-t-on à provoquer encore plus de défections de producteurs vers le bio fédéral?

Dernière intervention d'un producteur, qui servira de conclusion:

«Madame Regina Fuhrer, est-ce que Biovalais est la seule organisation à être aussi critique vis-à-vis de Bio Suisse?»

Réponse de notre présidente (présente à notre AG): «Non, vous n'êtes pas les seuls», suivie d'un gros soupir. Si on n'est pas toujours content de notre association, on a la chance d'avoir une présidente à l'écoute.

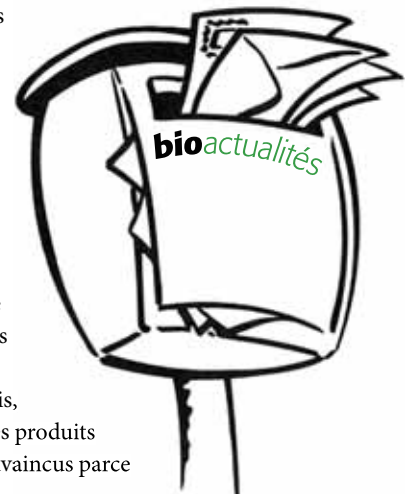
Pour Biovalais,
Jean-Yves Clavien, Président

Renvoyer le Bourgeon à Bâle?

» Mesdames et Messieurs de Bâle, de Frick et d'ailleurs,

Le contrôle bio de notre ferme est derrière, nos visages ont retrouvé une couleur à peu près normale, demeure un sentiment de déception et de profonde conviction que nous devons changer quelque chose. En tant que famille paysanne, nous avons toujours cherché à explorer de nouvelles voies, à être novateurs pour assurer à long terme l'existence de notre ferme. Nous avons par exemple investi beaucoup d'argent dans la transformation de la viande parce que le travail du boucher ne correspondait pas toujours à nos attentes et à celles de notre clientèle (je ne crois pas aux contrats de sous-traitance). La prochaine étape a été de demander au canton une patente pour la restauration à la ferme, d'ouvrir les portes d'un petit magasin à la ferme, de rénover de manière très durable un ancien logement et de mettre toute notre attitude au service de la publicité que nous faisons pour le bio et le Bourgeon auprès de nos clients. Tous ces locaux sont contrôlés une à deux fois par année par l'inspecteur des denrées alimentaires, qui nous donne des conseils, nous fait parvenir un procès-verbal – et tout cela, le croirez-vous, est pour nous entièrement gratuit. Et voilà que, maintenant, c'est justement ces parties novatrices de notre ferme qui nous tordent quasiment le cou. Le contrôle bio se passe presque exclusivement dans ces mêmes locaux vu que la production animale reçoit une très bonne note dans le rapport de contrôle et que les contrôleurs ne vont plus voir les cultures depuis des années – et cela bien que nous cultivions d'importantes surfaces sous contrat de protection de la nature et du patrimoine et que la conservation du paysage agricole et des anciens systèmes d'irrigation nous tiennent fortement à cœur. (...) *

Nos clients ne demandent presque pas de produits Bourgeon: ce qu'ils veulent, ce sont des produits de notre ferme, des produits vrais, authentiques, des produits dont ils sont convaincus parce



qu'ils ont vu nos élevages et que notre boucherie leur convient.

Dans notre bistrot, personne ne demande du vin bio qui viendrait de loin. Non, les clients veulent boire un verre de vin du village parce que les petits vigneron d'ici prennent encore la peine d'entretenir les innombrables et minuscules terrasses qui font tout le charme de notre vignoble.

En tant que famille paysanne, nous savons très clairement que nous devons remettre en question le label bio de notre ferme, et que, si nous ne trouvons pas de solution, nous devons renvoyer le Bourgeon à Bâle. Nous resterons des paysans convaincus, nous continuerons de produire pour nos clients, de recevoir des hôtes et de leur expliquer comment ça peut aussi marcher sans le Bourgeon. Dans l'espoir de trouver une solution que le Bourgeon soit capable d'accepter.

Orlando Schmid, Ausserberg VS

On a supprimé ici le passage sur les montages de papier et la cherté des contrôles bio parce que les explications d'Orlando Schmid à ce sujet font partie de l'article «Les «biocrates bâlois» énervent les transformateurs» (cf. page 6).

Les «standards sociaux», quel rapport avec Bio Suisse?

À propos des articles «Le Bourgeon doit aussi être signe d'équité», bio actualités n° 9, novembre 2005 et «Le Bourgeon bientôt label du commerce équitable?», bio actualités n° 2, mars 2006

» Bio Suisse veut introduire des «standards sociaux» dans le Cahier des charges. Avec cela, elle prend un rôle de syndicat, dans lequel elle n'est pas crédible. Au lieu de s'y frotter, elle ferait mieux de remplir sa fonction d'organisation professionnelle en négociant de meilleurs prix pour les produits de ses membres. Cela aurait pour conséquence que les revenus et les conditions de travail s'amélioreraient pour tous, comme par enchantement...

Si nous acceptons ces «standards sociaux» nous ouvrons toute grande la porte à d'autres «standards», sympathiques au demeurant, mais qui n'ont rien à voir non plus avec la vocation de Bio Suisse. Qui nous garantit que Bio Suisse

ne va pas bientôt vouloir interdire les tracteurs à poussières fines ou les chauffages à bois?

Si des acheteurs demandent à quelques exploitations bio de satisfaire à des «standards sociaux», ces exploitations peuvent conclure un contrat en ce sens avec une organisation de contrôle. La tendance naturelle de ces organisations est d'étendre toujours plus les contrôles; elle ne doit pas pour autant fournir un prétexte pour harceler des membres non concernés avec de nouvelles et pesantes restrictions.

La majorité de nos exploitants n'ont pas besoin de «standards sociaux» pour bien gérer leur personnel. Nos collaborateurs sont assez grands pour discuter eux-mêmes les conditions d'embauche.

On avance comme argument pour les «standards sociaux» une éventuelle amélioration des conditions de travail dans les pays exportateurs. Cette amélioration ne peut avoir lieu qu'au prix d'une détérioration des conditions de travail des exploitants en Suisse. Il est entendu que tout ne va pas au mieux dans le monde, mais il est malhonnête d'aggraver la situation de nos paysans bio sous prétexte d'améliorer la vie des paysans bio étrangers.

Pour satisfaire à ces exigences, il y aura beaucoup de travail administratif cher et improductif à accomplir. Admettons que chaque exploitant doive travailler pour cela ne serait-ce qu'une heure, cela

- Bases, formation et perfectionnement
- Reconversion, directives, intrants, adresses
- Cultures fourragères et grandes cultures
- Maraîchage, plantes aromatiques et ornementales
- Arboriculture, petits fruits, vigne
- Production animale, santé animale
- Économie, marché, statistiques
- L'agriculture biologique internationale
- Études du FiBL

Tout trouver d'un seul clic!

- Choisissez parmi les 250 publications disponibles.

www.shop.fibl.org

Semences biologiques

et matériel de jardinage,
littérature, analyses du sol ...

(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)



BIO
SUISSE

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrelieu NE / Tél. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

e-shop: www.biosem.ch



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

Pour toutes sortes d'aliments
Marmelades, fruits, légumes, ...
Formes et grandeurs différentes
de 0,4 dl jusque 1 litre.

Bouteilles avec fermeture canette 2,5 dl jusque 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

fait environ 3 années de travail pour l'ensemble des membres de Bio Suisse. Qui va payer ces trois années de travail, sinon nous? La surcharge liée aux «standards sociaux» va pousser bien des exploitations à démissionner de Bio Suisse. Ces exploitations vont se faire contrôler selon l'Ordonnance bio et s'en tireront mieux, puisque le bénéfice du Bourgeon est largement mangé par les restrictions supplémentaires.

Travaillons à renforcer le Bourgeon et évitons de l'affaiblir par des dispersions et des démissions. Sinon nous nous trouverons, à l'occasion d'un prochain jubilé, non pas à faire la fête sur la Place fédérale, mais dans un cimetière pour l'enterrement définitif de Bio Suisse.

René Güntert, Miège VS

C'est beau de rêver

À propos de l'article «Du lait biologique suisse pour les USA», bio actualités n° 2, mars 2006

Il est intéressant de lire dans le dernier bio actualités comment on tire du néant de nouveaux projets comme le lait NOP. Créer de nouveaux projets est décidément trop simple quand on est une grande organisation du lait bio. Quand on sait que les producteurs de lait NOP sont à des dizaines de kilomètres les uns des autres, il est clair que tous devront supporter solidairement les frais de cette coûteuse tournée de ramassage. Et c'est beau de rêver, mais s'attendre à 1,00 franc par litre de lait est tout simplement irréaliste. J'ai appris une chose en Australie et aux USA: d'abord on calcule – oui, même en tant que paysan – puis on décide sans états d'âme. Avec un prix de Fr. 1,00, totalement impossible de concurrencer les Américains, ils produiront donc le lait chez eux. Les USA ont en outre suffisamment de surfaces et de bonnes zones climatiques pour rendre la vie dure aux importations venues de Suisse, p. ex. en rajoutant dans leur ordonnance que les vaches doivent pâturer toute l'année et brouter au moins 50 % de leur alimentation. Et le prophétique «Ça va marcher» – à la campagne comme à la bourse – ne fait qu'attiser des attentes illusoire. Le marché du lait bio souffre des mêmes maladies que le reste de la production agricole: il y en a tout simplement trop, et les recettes sont forcément aussi les mê-

mes. J'entends des affirmations du genre «Il y a encore trop de producteurs de lait bio». En affirmant ce genre de choses, on ne refoule pas seulement ses voisins, mais aussi la vérité, c.-à-d. la constatation qu'on est passé de la production de niche à la production normale, et que cela signifie que le marché est saturé. En plus, nous, les producteurs, nous ne pouvons rien déléguer, en tout cas pas à Bâle, où il y aura bientôt 10 commissions d'agronomes avec lesquelles nous devons partager notre revenu laitier. Il serait pourtant regrettable d'attendre pour se réveiller que nous tombions aux prix conventionnels pour tous les produits. Solidarité – quel beau mot – veut en fait dire être solidairement soumis et tout accepter, plus accepter que d'habitude, l'histoire de l'agriculture nous l'a bien enseigné. C'est dans ce sens qu'on peut dire que la boucle est bouclée.

Bruno Spiess, Mattenhof, Rüti ZH

Un coup de chance nommé Franz Steiner

À propos de l'article «Des structures légères pour le marché de la viande bio», bio actualités n° 1, février 2006

Vu que Pro Beef GmbH est indépendante de tout acheteur et vu qu'elle travaille avec des structures exemplairement légères, il ne peut en résulter qu'un réel avantage par rapport aux autres marchands de bétail. En tant que producteur de Bio-Weide-Beef, je ne sais que trop bien à quel point les producteurs n'ont rien à dire quand l'acheteur et le marchand de bétail se partagent les droits de la marque Bio-Weide-Beef. On remarque vite qu'ils travaillent avant tout pour leurs propres intérêts et que les producteurs n'ont plus qu'à se soumettre. Et que s'ils ne le font pas, leur contrat est résilié. C'est ce qui s'est passé il y a une année lorsque le marché était un peu saturé. Pour tous ces producteurs de bétail de boucherie engraisés au pâturage, la structure de Pro Beef, avec Franz Steiner aux avant-postes, est un coup de chance. Je vois maintenant, encore plus clairement qu'il y a quelque temps – lorsqu'Eric Meili et Franz Steiner ont mis le programme Bio-Weide-Beef sur pied – tous les avantages que comporte une organisation de producteurs indépendante.

Bruno Aebi, Sumiswald BE

Une voix venue du chaos

Assis sur ma chaise à traire, j'entendis une voix venue du chaos:

«– Globalisation, – grippe aviaire, – microparticules, – lisier, – milliards de bénéfiques, – aide sociale, – tracteurs, – marée d'information, – online-shopping, – réchauffement climatique, – primes d'assurances, – bouchons de camions, – manipulations génétiques, – vaches mères, – alpages, – taux d'ozone, – caricatures, – pénurie de pétrole, – vague de chaleur, – syndicats, – religion, – inondation, – politique, – criminalité, – chômeur, – OMC, – scandale, – drogues, – Bio Suisse, – publicité, – sécheresse, – contingent laitier, – protection des eaux, – morts sur la route, – grands distributeurs, – tourisme, – Conseil fédéral, – filtres à particules, – diminution des paiements directs, – images télévisées, – misère, – frais du conseil d'administration, – sport de compétition, – UE, – énergie atomique, – sommet du G8, – dédommagement des pertes, – fermeture des bureaux de poste, – taux de divorces, – WEF, – caisses de pensions, – programme de parti, – nanotechnologies, – catastrophe chimique, – wellness, – monopole médiatique, – GATT, – antennes pour la téléphonie mobile, – chauffards, – bruit du trafic aérien, – guerre, – AVS, – multinationales, – dettes, – liberté du marché, – grounding, – transplantations d'embryons, – stars, – protection des animaux, – matière première, – règles commerciales, – médias, – faillite, – baisse des retraites, – délocalisation, – industrie agroalimentaire, – panne de courant, – accès à Internet, – qualité de la vie, – stress, – PA 2011, – etc. ...!»

Soyez contents et souriez, ça pourrait être pire! Tous furent contents et sourirent, alors ce fut pire!

Après la fin de la mutation structurelle de l'agriculture, l'exode des zones de montagne et le bétonnage des campagnes, les hommes eurent faim. Ils s'aperçurent enfin qu'ils ne pouvaient pas manger cet argent qu'ils avaient tellement exalté. Il n'y avait plus de paysans.

Armin Capaul, paysan de montagne, Perrefitte BE

Toujours le dernier mot

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. Et les lettres en français paraîtront bien sûr aussi en allemand! bioactualites@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.



Calanda reçoit

Aliments UFA pour vaches laitières

UFA 174 F/274 Phase de démarrage
UFA 277 Concentré protéique
UFA 172 F/272/279 Aliment de production
UFA 175 F/275 Mélange de céréales

Rabais Fr. 3.-/100 kg
 du 3 avril du 13 mai 06

ACTION

www.ufa.ch

Dans votre **LANDI**

Calanda: Propriétaire: Walter Schlappi, Blankenburg



LINUS SILVESTRI AG
 Commerce de bétail
 9450 Lüdingen/SG
 Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
 Email: kundendienst@lsag.ch
 Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:
 Linus Silvestri, Lüdingen, SG natel 079 222 18 33
 Jakob Spring, Kollbrunn, ZH natel 079 406 80 27
 Hans Gantenbein, Mühledorf, SO natel 079 423 14 62
 (pour la Suisse romande)

Aubrac – la race idéale pour l'agriculture biologique

Nouveau potentiel commercial pour le Bœuf Aubrac Bio!

Nous cherchons:

- Des éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac
- Des éleveurs de vaches mères bio pour la production de remontes d'engraissement
- Des truies bio en fin de course pour la boucherie

Nous offrons:
 D'intéressantes possibilités commerciales pour le Bœuf Aubrac Bio

Nous faisons le courtage de:
 Reproducteurs Aubrac, génisses F1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies et porcelets bio, vaches de réforme bio

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers!

B I O

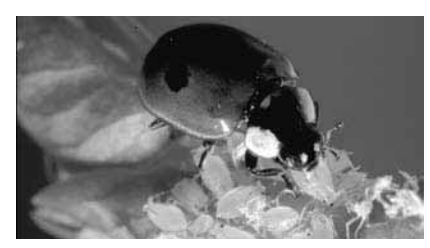
 S U I S S E



AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

Avez-vous des pucerons?

NeemAzal-T/S et d'autres produits auprès de:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlmatten 6 • CH-6146 Grossdietwil
 Tél. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06
 www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch

Antenne romande: M. Jeanrenaud • 079 632 35 63

