

bioactualités

5/06

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUIN

Essai de longue durée sur la structure du sol Page 4

Caméra cachée pour sarclage intelligent Page 7

Espoirs pour le marché du lait bio Page 8

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
trouvez des informations actuelles
pour les clients et les fournisseurs!

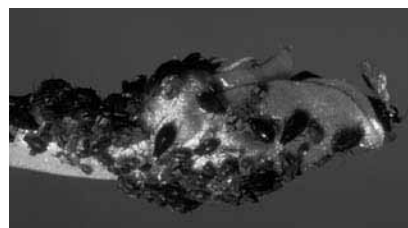
www.hosberg.ch

kagfreiland

BIO
SUISSE



Andermatt
Biocontrol AG



Encore des pucerons?

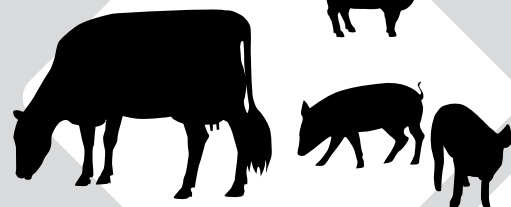
Pyrethrum FS et d'autres extraits végétaux
auprès de:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 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



Moulins PROTECTOR Bio:

- Proches de vous: écologiques et avantageux!
- Large gamme d'aliments PROTECTOR Bio
- Reprise de vos céréales Bio
- Service technique PROTECTOR, à la pointe de la recherche internationale



Tschudi Adolf
Altbachmühle
5064 Wittnau
062/871.12.19

Mühle Kleeb AG
3418 Rügsbach
034/461.14.11

Moulins Chevalier SA
1304 Cossonay-Ville
021/861.11.42

PROTECTOR
1522 LUCENS

Brunner AG Mühle
8425 Oberembrach
01/865.01.55

Walther-Ineichen
Ferrenmühle
6277 Kleinwangen
041/910.11.74

Berger Mühle, Rothachen AG
3614 Unterlangenegg
033/453.13.13

BIO
Intrants



PROTECTOR
- INFO-TEL -
021 906 15 15
www.protector.ch

Agir ou pourrir

Plus du tiers du lait bio produit en Suisse ne peut pas être vendu comme tel. Ce bilan est dramatique. Qu'on soit à bout de nerfs parce que cet important marché a disjoncté est compréhensible. D'un autre côté, le marché du lait et tellement complexe qu'il est presque forcé que les accusations ne touchent pas les vrais coupables – sans compter qu'elles ne contribuent guère à améliorer la situation.

Depuis la fin de l'essor rapide du marché bio, il y a environ deux ans, les rapports de base qui régissent le marché bio se

sont modifiés du tout au tout. Pendant longtemps, Naturaplan et M-Bio ont été quasiment les seules marques du secteur alimentaire que la grande distribution poussait fortement dans la publicité et les points de vente. Les deux géants

orange sont là en concurrence, et tous deux voulaient se profiler à coups d'innovations bio – et le marché bio, dont la croissance pouvait sembler magique, en a bien profité.

Ces deux lignes bio doivent aujourd'hui partager les innovations, le marketing et les surfaces de vente avec Prix Garantie, M-Budget, Weight Watchers, Léger, Slimline, Betty Bossi et Heidi, de nouvelles marques qui visent souvent le même public. Il est vrai que le bio s'est bien établi à la Coop et à la Migros avec des centaines de produits et qu'il n'est absolument pas remis en question, mais, dans leur lutte pour les parts de marché, les deux grands distributeurs croisent maintenant le fer aussi avec d'autres marques.

Que cela nous plaise ou non, le Bourgeon est ainsi arrivé à un point où se retrouvent tous ceux qui veulent mettre leurs produits sur le marché. L'ensemble du mouvement bio et donc Bio Suisse, les preneurs de licences Bourgeon, les grossistes et les détaillants doivent faire beaucoup plus d'efforts de marketing pour conserver et développer leurs parts de marché. Cela coûte cher et fait – au grand dam de certains – croître le «clan» des fonctionnaires. Le marché du lait requiert pourtant une réaction immédiate. Seule alternative: se croiser les bras et attendre que le Bourgeon soit devenu un modèle dépassé.

A. Schädeli

Alfred Schädeli

bioactualités



RECHERCHE

4 **Nouvel essai de longue durée**

Avec son nouvel essai de longue durée, le FiBL veut savoir comment le travail du sol, la fumure et les préparations biodynamiques influencent l'état du sol.

PRODUCTION

7 **Une caméra remplace le guidage manuel**

Une nouvelle sarceuse danoise ultramoderne fait actuellement son tour de Suisse. Grâce à une caméra, travail très exact sans guidage manuel.

MARCHÉ

8 **Lueurs d'espoir sur l'horizon du lait bio**

Le marché du lait bio est en crise, mais il y a de nouvelles lueurs d'espoir. Grâce au centime de marketing payé par les producteurs de lait bio.

10 **Les prix des céréales ne changent pas**

Pour la récolte 2006, les prix des céréales panifiables et fourragères Bourgeon sont les mêmes que ceux de l'année passée.

25 ANS DE BIO SUISSE

12 **Du magasin à la serre maraîchère**

Antonio Lettieri, de la Coop, et Manfred Wolf, maraîcher bio, échangent leurs rôles et s'intéressent chacun au travail de l'autre.

RUBRIQUES

11 **Consommation**

14 **Conseils**

15 **Brèves**

17 **Petites annonces**

17 **Impressum**

18 **Agenda**

17 **Le dernier mot**

Le rendement du tournesol a été meilleur dans les parcelles où le travail du sol était réduit. Cette culture semble donc pouvoir mettre en valeur l'azote minéralisé tardivement.

Photo de couverture: Thomas Alfvöldi

Un nouvel essai de longue durée sur le travail du sol, la fumure et les préparations biodynamiques

Un sol grumeleux, bien structuré et vivant, tel le centre même de l'agriculture biologique. Le travail du sol réduit ou sans labour, comme on l'appelle aussi, est sensé ménager la structure naturelle du sol et favoriser sa fertilité. Un essai de longue durée démarré en 2002 au FiBL à Frick compare la culture avec et sans labour et étudie en même temps l'influence du compost de fumier et des préparations biodynamiques. Les premiers résultats, en partie surprenants, sont maintenant disponibles.

Le travail du sol réduit consiste à remplacer les coûteux labours par le chiselage ou d'autres procédés qui ne retournent pas le sol, ce qui permet de conserver en grande partie telle quelle la stratification naturelle du sol. La terre finement grumeleuse reste en surface, tandis que les plantes peuvent mieux s'enraciner dans le sol non bouleversé en profitant des pores grossiers du sol, ce qui leur permet, pendant les périodes sèches, d'absorber l'eau qui se trouve dans les couches profondes

du sol. – Tels sont les arguments invoqués en faveur de leurs méthodes par les partisans du travail du sol réduit ou du semis direct.

Très bien, mais est-ce que ça fonctionne aussi en agriculture biologique? N'y a-t-il pas de risques de manque d'azote dans les sols lourds s'ils ne sont pas ameublés par le labour? Si on ne laboure pas, les mauvaises herbes à racines profondes comme le chardon et le liseron ne vont-elles pas se transformer en plaies impossibles à maîtriser? Il n'y a pour l'instant que peu d'essais sur le travail minimal du sol en agriculture biologique, et les expériences des praticiens sont maigres.

L'agriculture biologique subit elle aussi une forte pression de rationalisation du travail et d'économie d'énergie pour la mise en place des grandes cultures. Inspiré par les pionniers, un groupe de paysans et de paysannes bio a demandé au FiBL de reprendre le développement de procédés de travail minimal du sol.

Les systèmes de polyculture-élevage de la plupart des fermes suisses de grandes cultures offrent à ce titre des conditions favorables: les prairies artificielles de la rotation étouffent les mauvaises herbes à racines profondes tout en stabilisant le sol, et les épandages ciblés des engrais de ferme renforcent la capacité concurrentielle des plantes cultivées.

Certains agriculteurs rapportent que le travail minimal du sol est plus facile à maîtriser quand on utilise des préparations biodynamiques et du compost de fumier.

L'essai DOC de comparaison des systèmes agricoles biodynamique, organo-biologique et conventionnel avait déjà montré que les sols cultivés en biodynamie sont plus actifs et ont des teneurs en humus plus élevées, mais l'essai DOC ne permettait pas de séparer l'influence des

préparations biodynamiques de celles du compost de fumier.

Le FiBL a donc démarré en 2002 un nouvel essai de longue durée qui permet d'étudier séparément l'influence des préparations biodynamiques sur chaque procédé de travail du sol et de fumure.

La séparation des facteurs d'influence rend l'essai intéressant même pour les agriculteurs qui ne pratiquent pas la biodynamie: les questions de fumure ont toujours préoccupé les agriculteurs bio, et les cultures sans labour suscitent actuellement de vifs débats dans tous les systèmes de production.

Les trois facteurs étudiés dans l'essai sont complètement combinés de manière croisée, ce qui donne huit procédés avec quatre répétitions chacun, donc au total 32 parcelles. Les parcelles, qui mesurent 12 x 12 mètres, sont disposées en deux rangées en fonction des procédés de travail du sol. Le sol argilo-limoneux de Frick contient en moyenne 2,2 % de matière organique (C_{org}) correspondant à 3,8 % d'humus,

Facteurs étudiés

- **Facteur «préparations biodynamiques»:** Les champs sont traités avec les préparations à pulvériser sur les champs bouse de corne et silice de corne, les composts de fumier le sont avec les préparations pour les composts achillée, camomille, ortie, écorce de chêne, dent-de-lion et valériane. Les surfaces des contrôles et les composts qu'elles reçoivent ne sont pas traités avec les préparations biodynamiques. Les préparations biodynamiques viennent de chez Rainer Sax à Gelterkinden.
- **Facteur «travail du sol»:** Le travail de base du sol se fait soit comme d'habitude à la ferme du FiBL par un labour à 15 cm de profondeur, soit avec un chisèle à 15-20 cm de profondeur. Pour préparer le semis, nous travaillons partout à 5 cm de profondeur avec une herse rotative à axe horizontal.
- **Facteur «fumure»:** Deux stratégies de fumure sont testées dans cet essai de longue durée installé à Frick: l'une consiste à améliorer la fertilité naturelle du sol par des apports de compost de fumier, et donc à nourrir indirectement les plantes par la minéralisation de la substance organique du sol, tandis que l'autre, qui correspond davantage à la pratique courante, consiste plutôt à fournir aux plantes l'azote dont elles ont besoin directement sous forme de lisier complet. L'intensité de la fumure est uniformément fixée à 1,4 unité de gros bétail fumure (UGBF) par hectare et par année. Dans les deux procédés, l'épandage des engrais de ferme a été effectué peu avant la préparation du lit de semis, donc seulement après le labour ou le chiselage.



Test à la bêche dans le sol limono-argileux de Frick. Dans le procédé sans labour, la paille de tournesol n'est pas enterrée et se décompose plus rapidement.

ainsi que 45 % d'argile et 33 % de silt, et a un pH (H₂O) de 7,1. La pluviométrie est de 1000 mm en moyenne à Frick. La rotation des cultures, qui est adaptée au sol argileux, comprend du maïs d'ensilage (2002, avant le début de l'essai), du blé d'automne (220/2003, variété Titlis), un mélange d'avoine et de trèfle d'Alexandrie (2003, culture intercalaire), du tournesol (2004, variété Sanluca), de l'épeautre (2005, variété Ostro), et enfin une prairie artificielle (2006-2007), puis la rotation redémarrera avec le maïs d'ensilage. L'essai doit normalement se terminer en 2011.

La réduction du travail du sol favorise la formation de l'humus et la vie du sol

Cet essai sur argile limoneuse a montré en première année déjà que, lorsqu'il est humide, le sol travaillé au chisèle colle moins aux bottes et à la bêche que le sol labouré. Le sol moins travaillé avait des grumeaux plus arrondis, tandis que ceux du sol labouré étaient plus anguleux. La décomposition des résidus de récolte était nettement ralentie dans le sol labouré, ce qui s'est manifesté pour la culture suivante, l'épeautre, par un «tapis de paille» retrouvé à la profondeur du labour, ce qui peut indiquer que le sol moins travaillé est plus vivant.

Les analyses de sol approfondies effectuées en 2005 ont permis de prouver que, par rapport au sol labouré, l'augmentation de la teneur en humus de 7 % en seulement deux ans dans la couche de 0 à 10 cm de profondeur (+ 0,16 % C_{org}) du sol travaillé au chisèle est statistiquement significative (ill. 1). Toujours dans le sol non labouré, la biomasse microbienne était supérieure de 28 %. Cela montre que la fertilité du sol s'améliore dans les parcelles non labourées. Aucune modification n'a été mesurée dans la couche de 10 à 20 cm de profondeur, et, dans le sol toujours, aucun effet des préparations biodynamiques n'a pu être constaté.

Enracinement plus superficiel et davantage de champignons mycorhiziens dans le sol non labouré

En 2005, dans le cadre du travail de diplôme d'Isabell Hildermann (université de Hohenheim), nous avons aussi étudié le développement des racines de l'épeautre. Au printemps, au moment de la montaison, les racines étaient nettement plus développées à la profondeur de 0 à 5 cm dans le sol non labouré que dans les parcelles labourées. Par contre, dans la couche de 5



L'essai de longue durée de Frick utilise un chisèle de la marque Wenz, de Schwanau en Allemagne.

à 20 cm de profondeur, les racines étaient plus longues dans les parcelles labourées que dans les non labourées. Jusqu'à la montaison de l'épeautre, le développement des racines était identique dans les différents systèmes de travail du sol. Ici non plus, aucune différence due aux préparations biodynamiques n'a pu être constatée.

Nous voulions aussi savoir à quel point les racines étaient colonisées par des champignons symbiotiques, les mycorhizes, parce qu'ils améliorent l'absorption des éléments nutritifs par les plantes et qu'ils stabilisent la structure du sol. La colonisation des racines par les champignons mycorhiziens a tendance à être plus importante dans les parcelles non labourées. Cela s'explique par le fait que les filaments mycéliens sont moins dérangés dans ces sols-là. Contrairement aux attentes, les vers de terre n'ont pas réagi de manière différente aux différents procédés de travail du sol.

Bons rendements aussi dans les procédés non labourés

Dans les deux sorte de procédés de travail du sol, les rendements dépendaient fortement de la culture mise en place. La première année, le rendement du blé était inférieur de 16 % dans les sols non labourés que dans les parcelles labourées. La culture intercalaire qui suivait, le mélange d'avoine et de trèfle d'Alexandrie, n'a par contre pas montré de différences notables. Pour le tournesol, le rendement était même de 5 % supérieur dans les parcelles non labourées. L'épeautre, qui est une culture qui a besoin assez tôt de beaucoup d'azote,

a aussi produit un rendement inférieur de 8 % dans les sols non labourés.

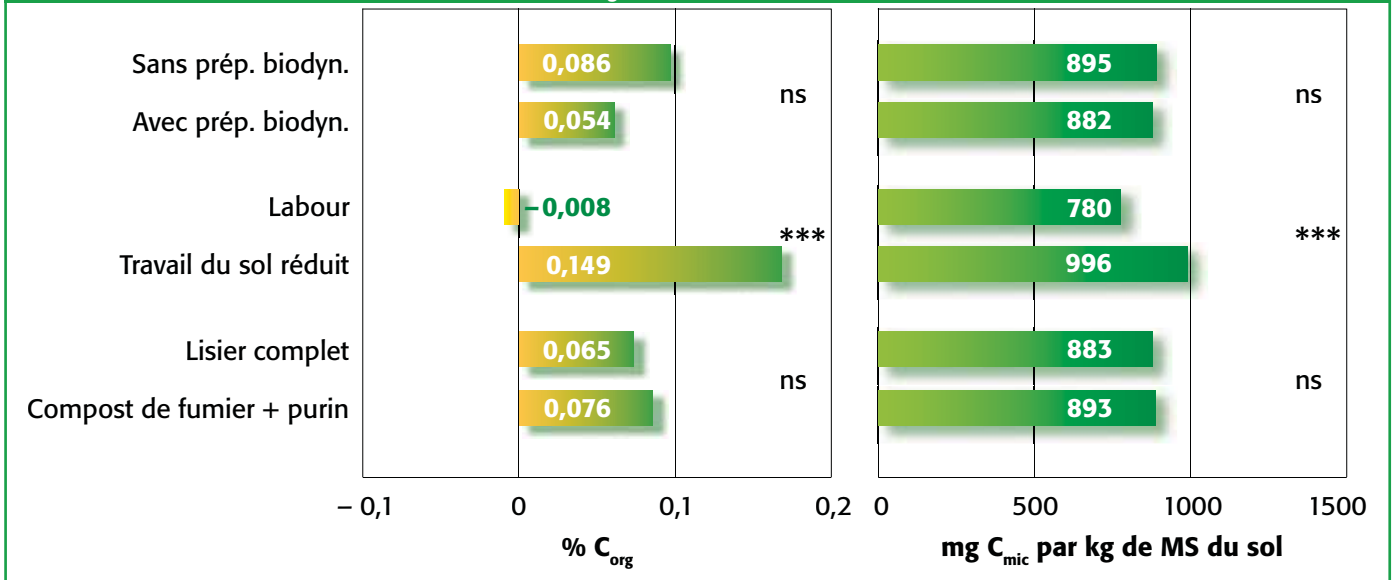
Ces résultats sont probablement dus à une minéralisation plus tardive de l'azote du sol et des engrais de ferme dans les procédés sans labour. La culture intercalaire et le tournesol ont été capables d'utiliser cette fourniture tardive d'azote et ont donc produit de bons rendements. Par rapport au compost de fumier avec une faible quantité de purin, le lisier complet n'a fait augmenter les rendements que pour le blé, et seulement de 5 %. Les préparations biodynamiques n'ont exercé aucune influence sur les rendements.

Adventices maîtrisées?

Alors que les populations d'adventices étaient encore très semblables dans les deux procédés de travail du sol pendant la première année de l'essai, de nettes différences sont apparues la troisième année dans l'épeautre. Au stade de la floraison de l'épeautre, la couverture du sol par les mauvaises herbes était deux fois plus importante dans les sols non labourés que dans les parcelles labourées. Le liseron des champs, une mauvaise herbe dont les racines sont particulièrement profondes, est un problème là où l'essai est implanté, et il est bien connu qu'il est difficile de le maîtriser en agriculture biologique.

Dans cette essai, les liserons sont affaiblis non seulement par le sarclage du tournesol, mais aussi par la prairie artificielle incluse dans la rotation. Dans le tournesol, les liserons ont en plus été sarclés à la main sur les lignes: 15,2 MOh/ha dans les parcelles labourées et 27,7 MOh/ha dans

Évolution du C_{org} de 2002 à 2005 Biomasse microbienne



Essai de longue durée à Frick: Évolution de la teneur en humus, mesurée sous forme de carbone organique (C_{org}), entre l'automne 2002 et le printemps 2005, et biomasse microbienne au printemps 2005 dans le sol à une profondeur de 0 à 10 cm
ns = non significatif; *** = hautement significatif

les non labourées. Plus tard, cette main-d'œuvre devrait être ramenée à une valeur de 10 MOh/ha, plus habituelle dans la pratique. L'avenir dira si ce sera suffisant pour maîtriser les liserons au cours des prochaines années.

La qualité du blé et de l'épeautre

Un travail de diplôme fait à l'université de Jena nous a permis d'étudier la qualité du blé et de l'épeautre. Pour les teneurs (protéines brutes, P, K, Ca, Mg), pour le poids à l'hectolitre et pour le poids de mille grains, il n'y avait dans l'ensemble que peu de différences entre les procédés. Il semble cependant que la réduction du travail du sol influence favorablement l'absorption des minéraux par les plantes à condition que la fumure soit faite avec du compost de fumier et pas du lisier complet. Il est possible que cela s'explique par l'augmentation de l'activité biologique du sol et la plus forte colonisation des racines par des

champignons mycorhiziens, qui mettent à disposition des plantes les éléments nutritifs fixés par le compost.

Vu que le blé est cultivé après le maïs comme c'est d'habitude le cas dans la pratique, l'Agroscope FAL Reckenholz a recherché si les grains et la paille contenaient des mycotoxines de fusarioses. On sait en effet que les fusarioses se transmettent au blé par les résidus de récolte du maïs. Comme on s'y attendait, la diminution du travail du sol a été à l'origine de teneurs en toxines de fusarioses (Deoxynivalenole, DON) un peu plus élevées dans les grains et la paille de blé, mais, à cause des conditions météorologiques et de la variété, ces teneurs étaient basses dans tous les procédés.

Un fait mérite d'être signalé: les teneurs en DON étaient nettement plus basses après l'utilisation des préparations biodynamiques. La diminution était du même ordre de grandeur qu'après le labour. Il va cependant de soi que ces résultats basés sur une seule année devront être confirmés ces prochaines années.

Les échantillons de blé de la première année de l'essai ont aussi été analysés avec des méthodes d'imagerie. Uwe Geier, de l'institut de recherche du Goetheanum, a attribué correctement à chaque procédé deux séries de trois échantillons collectifs de blé respectivement avec et sans préparations biodynamiques. Les plantes étaient donc différenciables dès la première année d'utilisation des préparations biodynamiques par les cristallisations au chlorure de cuivre et les morphochromatogrammes, mais pas par leurs teneurs en protéine brute et en minéraux. Les analyses de l'épeautre sont encore en cours.

Résumé et perspectives

Au cours de ces trois premières années, l'essai de longue durée de Frick a déjà livré de nombreux résultats passionnants. Ce qui était inattendu, c'est que les échantillons du blé qui avait poussé dans les parcelles traitées cette année-là avec des préparations biodynamiques contenaient moins de toxines de fusarioses et ont pu être clairement différenciés de ceux qui n'avaient pas été traités de cette manière.

Les résultats concernant la fertilité du sol sont aussi très significatifs: après très peu de temps déjà, les sols non labourés étaient plus vivants et contenaient un peu plus d'humus, et les champignons symbiotiques s'y sentaient mieux que dans les sols labourés. Selon les cultures, les rendements réagissent soit positivement soit négativement à la diminution du travail du sol. Cependant, les mauvaises herbes à racines profondes pourraient poser de sérieux problèmes avec ce type de travail du sol.

Les prochaines années montreront comment se développeront les rendements et les problèmes de mauvaises herbes.

Nous nous attendons à une augmentation des différences entre les procédés au cours de la prochaine période d'essai. L'essai doit normalement se terminer en 2011.

En 2006 et 2007, un essai secondaire devrait nous permettre de mettre en place des études sur la rompie sans labour des prairies artificielles, un sujet sur lequel il n'y a encore que très peu d'expériences.

Alfred Berner, Robert Frei
et Paul Mäder, FiBL

Remerciements

Nous adressons nos très sincères remerciements à Pius Allemann, le chef d'exploitation du FiBL, pour son soutien dans la réalisation de l'essai, ainsi qu'aux membres du groupe de suivi qui nous a conseillé: Rainer Sax, Daniel Böhler, Jürg Hädrich, Nikolai Fuchs, Manfred Klett, Hartmut Spiess et Bernhard Streit. Nous remercions aussi tout spécialement ceux qui se sont chargés des analyses à l'institut de recherche du Goetheanum et à l'Agroscope FAL Reckenholz.

Ce travail a été rendu possible par l'Office fédéral de l'agriculture et par la Stiftung Dutch BD-Vereniging, la Stiftung zur Pflege von Mensch, Mitwelt und Erde, le Sampo Verein für Anthroposophische Forschung und Kunst et la Software AG Stiftung et l'Evidenzgesellschaft.

Une caméra remplace le pilotage manuel

Une nouvelle sarceuse danoise sans pilotage manuel mais néanmoins très précise fait actuellement son tour de Suisse. C'est grâce à une caméra qu'elle trouve elle-même les lignes de cultures. Cette machine polyvalente est toutefois si chère qu'elle doit pouvoir être utilisée en commun par plusieurs fermes.

Sarcler des betteraves avec une machine portée par le relevage hydraulique arrière mais dépourvue de pilotage manuel, est-ce possible? La réponse est oui – grâce à un guidage électro-hydraulique piloté par une caméra.

Le Danemark prélève de fortes taxes sur les pesticides, ce qui rend là-bas le sarclage intéressant même pour les agriculteurs conventionnels. Cela pousse aussi les constructeurs de machines agricoles à inventer des solutions pour augmenter l'efficacité du sarclage. La société Thyregod propose maintenant une sarceuse pilotée par caméra qui semble avoir surmonté les maladies d'enfance de ce genre de systèmes. Une telle machine est utilisée pour la première fois en Suisse depuis le 10 mai.

Il s'agit à la base d'une sarceuse normale avec des parallélogrammes équipés de socs en patte d'oie ou de socs plats ainsi que de tôles protectrices et de dents de herse étrille. Deux caméras suivent chacune une ligne (1 caméra étant en réserve pour si la ligne suivie par l'autre caméra présente des lacunes importantes). Par un jeu de soupapes, les caméras transmettent des impulsions aux cylindres hydrauliques de pilotage. Si la deuxième caméra ne repère plus non plus sa ligne, le système se stabilise et envoie un signal d'alarme au conducteur du tracteur. Un écran muni de

touches qui permet au conducteur d'affiner les réglages est fixé au tracteur.

La caméra doit avoir de la lumière

La machine peut être utilisée dès que les lignes des plantes cultivées sont visibles. La lumière doit être assez bonne, c.-à-d. qu'il est difficile de sarcler plus d'une heure avant le lever ou après le coucher du soleil. Il n'y a pas de problème pendant la journée, mais les lignes de la culture doivent bien sûr être encore identifiables parmi les mauvaises herbes, sinon la caméra ne peut plus les identifier. D'ailleurs, savoir si l'efficacité du sarclage pourrait être suffisante dans de telles conditions est une autre question.

Cette sarceuse, qui peut être utilisée dans toutes les cultures en lignes, peut mesurer de 3,6 à 9 mètres de largeur. Selon le représentant de l'importateur, l'interligne minimal est de 25 cm. Le poids de la machine varie de 800 (6 lignes) à 1100 kilos (12 lignes). À cause de son prix assez élevé (avec l'équipement de base pour 6 lignes, elle coûte environ 30 000 francs), l'achat de cette sarceuse n'entre à priori en ligne de compte que pour l'utilisation à plusieurs et pour de grandes entreprises.

Lors d'une présentation organisée par le service de vulgarisation du FiBL dans un champ de betteraves sucrières

Photos: Res Schmutz



Les caméras installées dans le caisson jaune sont les yeux de la sarceuse.

à Lüsslingen SO chez Herbert Schlupe, une vingtaine de paysans bio de la région Berne-Fribourg-Soleure ont pu se convaincre du bon fonctionnement de cette sarceuse: elle arrivait à trouver les lignes de betteraves même quand celles-ci n'avaient encore que 2 cm de haut.

Res Schmutz, Service de vulgarisation du FiBL

Cette sarceuse peut être testée gratuitement à domicile en 2006, mais les frais de transport sont à charge de l'utilisateur. Les personnes intéressées sont priées de contacter directement l'importateur: Daniel Wyss, Landtechnik GmbH, Hauptstrasse 6, 3251 Ruppoldsried, tél. 079 607 00 79.



Dans la cabine du tracteur, l'écran qui sert au réglage fin.



Le guidage fonctionne dès que les lignes sont visibles.

Lueurs d'espoir pour le marché du lait bio

Le marché du lait bio est en crise. Ce n'est pas nouveau. Ce qui est nouveau, ce sont les lueurs d'espoir qui pointent à l'horizon. Le centime marketing des producteurs de lait bio est utilisé pour la promotion des ventes en Suisse, mais aussi pour le développement de l'exportation du fromage bio. Une analyse globale de la situation.

Environ un tiers du lait bio produit en Suisse finit actuellement sur le marché conventionnel. La situation du marché du lait bio est donc encore plus dramatique que ne le prévoyait le Rapport laitier de Bio Suisse de l'automne passé. Le déclassement touchera en 2006 probablement 80 millions de kilos de lait bio. Où se situe le problème?

Du côté de l'offre, ça bouge en fait assez peu. Pour 2006, le contingent global de lait Bourgeon se monte à quelque 215 millions de kilos, dont le 97 pour-cent est collecté comme tel. Du côté de la demande, la situation est moins stable.

En 2005, 165 millions de kilos de lait bio étaient encore transformés avec le Bourgeon, mais les quelque 50 laiteries sous licence prévoient pour 2006 une régression à 137 millions de kilos, dont une partie peut être expliquée par des améliorations d'efficacité d'ordre technique dans la transformation (diminution de la quantité de lait bio nécessaire au nettoyage des tuyauteries et des installations), mais les transformateurs prévoient aussi une baisse de la demande de la part des consommateurs.

Faible diminution dans le commerce de détail

Qu'en est-il dans le commerce de détail? À la Coop, dont les rayons présentent la majorité des produits laitiers bio, la situation n'a pas encore l'air dramatique. «Il y a eu cette année un recul des produits laitiers biologiques», confirme Christian Waffenschmidt, le directeur du projet Naturaplan de la Coop, «mais il est quantitativement assez faible. La diminution du chiffre d'affaires est légèrement plus forte, parce que la baisse du prix de 5 centimes consentie il y a un an pour le lait pasteurisé bio est encore perceptible et parce que la proportion des actions a augmenté cette année». Il en va de même pour les prometteuses spécialités régionales bio, dont l'assortiment continue de s'étoffer.

La situation actuellement biaisée du marché du lait bio fait pression sur les prix à la production. Selon un recensement de l'office fédéral de l'agriculture, la différence entre le lait bio et le lait conventionnel a fondu à 8 centimes au début de l'année. Et la pression sur les prix continue d'augmenter: il y a d'un côté le surplus de l'offre, et de l'autre les organisations de

commercialisation du lait bio commençant à se concurrencer mutuellement, ce qui accentue encore cette pression.

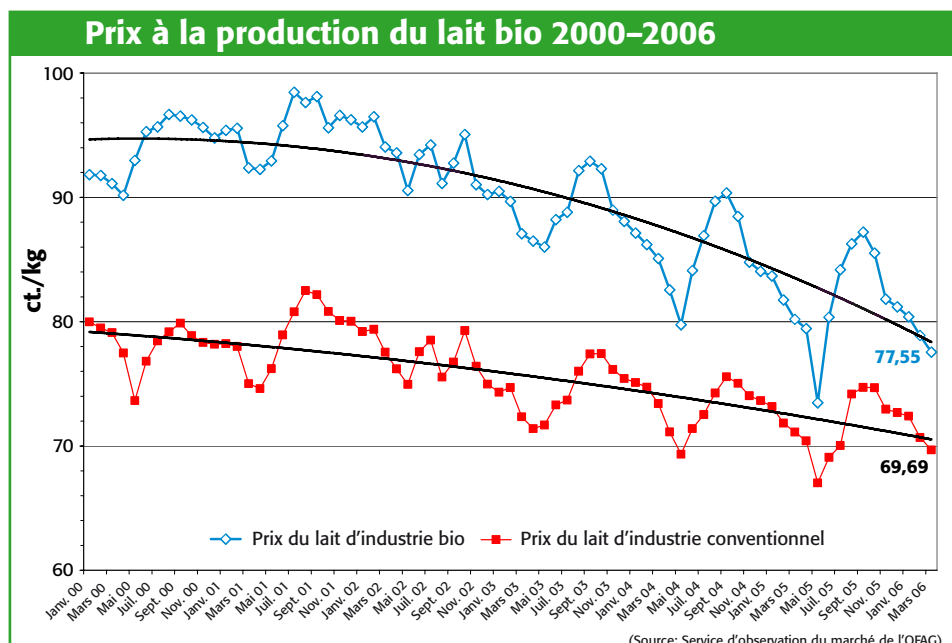
La dissociation du marché, un modèle dépassé

L'exemple le plus récent? Cette année, Emmi a conclu un contrat d'achat du lait avec le Biomilchpool, n'en laissant que les miettes à ses traditionnels fournisseurs de l'IG Biomilch de la ZMP, qui doivent maintenant livrer une quantité importante de leur lait sur le marché conventionnel. La valorisation commune des surplus, aussi appelée dissociation du marché, qui avait moyennement fonctionné l'année passée, n'est donc pratiquement plus à l'ordre du jour. Quelques organisations continuent bien de retenir les trois centimes par kilo de lait bio pour le déclassement solidaire, mais elles versent cet argent jusqu'à nouvel avis sur des comptes bloqués.

Les difficultés du marché du lait bio ne sont pas nouvelles. Cela fait quelques années que les problèmes actuels s'esquisaient, ce qui a tout d'abord incité de nombreux producteurs de lait bio à quitter le Bourgeon pour essayer de commercialiser leur lait en bio fédéral ou avec d'autres labels. Avec peu de succès. Il semble malgré tout que ce soit le Bourgeon qui offre le meilleur cadre: après avoir passé à 5 pour-cent en 2003, le lait bio sans Bourgeon est redescendu à 2,5 pour-cent (le M-Bio est ici compté avec le Bourgeon parce que ce canal exige que les conditions du Bourgeon soient remplies).

Un vent nouveau souffle sur le marketing

Ces troubles perspectives commerciales ont incité la Table ronde du lait bio et la Commission technique Lait de Bio Suisse – deux instances quasiment identiques composées des six organisations du marché du lait bio – à prendre l'offensive et à donner plus de poids à notre propre marketing pour le Bourgeon. Leurs efforts sont financés par un centime dit du



marketing payé par les producteurs de lait bio. L'année passée, ce centime a permis de rassembler 1,4 million de francs.

Les représentants des producteurs misaient tout d'abord sur un processus créatif qui devait générer de nouvelles idées de marketing. Rétrospectivement, ces acteurs sont cependant tous d'avis qu'ils se sont fourré le doigt dans l'œil et que les résultats escomptés ne sont pas au rendez-vous. Ça n'a rien donné.

Depuis l'automne passé, le centime du marketing est donc investi de manière plus prometteuse, c.-à-d. pour la promotion des ventes en Suisse, pour les contacts avec les clients essentiels («key account») ainsi que pour le développement des marchés d'exportation pour le fromage bio.

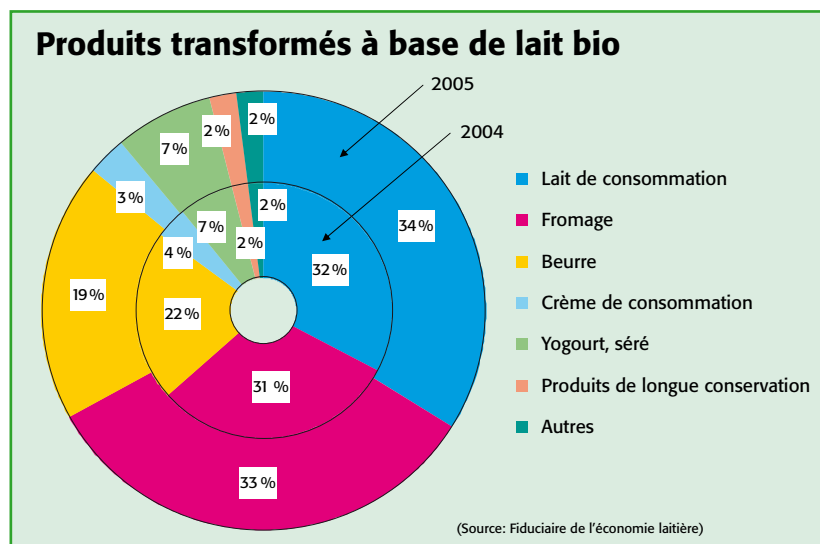
Le fromage marche bien

«L'exportation du fromage recèle un très gros potentiel», explique Pierre Coulin, le product manager Lait de Bio Suisse. Le fromage bio représente en lui-même déjà une lueur d'espoir pour le lait bio: la proportion de lait bio transformé en fromage augmente, et le Rapport laitier escompte pour cette année une croissance de 5 pour-cent. Le fromage bio peut acquérir une bonne place sur le marché intérieur, car sa part de marché par rapport à la consommation globale de fromage ne représente encore qu'un petit 3 pour-cent. Les temps sont d'ailleurs aussi mûrs pour l'exportation, dit Pierre Coulin: «Les marchés bio des pays qui nous entourent, surtout en Allemagne, se développent très fort actuellement.»

Des efforts ont été faits ces dernières années pour promouvoir l'exportation des produits laitiers biologiques, mais les quantités écoulées sont encore assez faibles. Bio Suisse mise maintenant sur une plate-forme de commercialisation pour amener le fromage biologique suisse dans le commerce spécialisé et dans certains supermarchés des pays voisins – en mettant l'accent sur l'Allemagne. Ce souci répond à la libéralisation de l'accès aux marchés d'exportation: au milieu de l'année 2007, toutes les barrières douanières devraient avoir été supprimées.

Une plate-forme de commercialisation pour le fromage bio

En cours d'élaboration depuis l'automne passé, une offensive d'exportation est entrée ce printemps en phase pilote. Elle est placée sous la responsabilité de la CT Lait, tandis que le Biomilchpool et Progana réalisent le projet en partenariat avec la Société suisse des fabricants de froma-



ges à pâte molle et mi-dure (SFPM), en tant qu'organisation de marketing, et avec la société commerciale Schwyzer Milchhuus. Le fromage biologique suisse a participé à plusieurs foires internationales. Selon Roberto Mentil, le directeur du Biomilchpool, les premiers retours ont été très positifs, et les premières livraisons ont déjà été faites, tandis que les négociations sont encore en cours avec d'autres clients. Ce bon connaisseur du marché avertit cependant qu'il ne faut pas s'attendre à des miracles: «il faut être conscient que personne n'attend les produits biologiques suisses». Il s'agit plutôt d'entretenir les contacts noués lors des foires, «et c'est un véritable travail de forçats».

Mentil ne veut pas risquer de pronostics sur l'importance que revêtiront un jour les exportations. Un objectif a bien été fixé à la plate-forme de commercialisation pour le projet pilote, mais il ne sera pas publié pendant cette phase de développement. Le marché conventionnel pratique en grand les exportations depuis plus d'un siècle. C'est d'ailleurs tout à fait sensé, puisque la Suisse, avec son agriculture axée sur la production fourragère et sa grande tradition fromagère, a réellement quelque chose à proposer sur les marchés internationaux. L'augmentation de l'importance de la production bio laisse à penser qu'une partie de ces exportations devrait pouvoir être de qualité bio.

Pas d'offensive d'Emmi

Chez Emmi par contre, l'exportation de fromage bio se trouve assez loin en bas de la liste des priorités. «Emmi n'a actuellement pas l'intention de démarrer une offensive pour l'exportation du fromage bio», nous a expliqué Stephan Wehrle, l'attaché de presse d'Emmi. Il admet que le fromage bio pourrait avoir une chance sur les marchés spécialisés dans l'Europe germanophone, au Benelux ou en Scandinavie, mais à condition de pouvoir

relier une plus-value supplémentaire. Et si la demande augmentait, Emmi pousserait l'exportation. Pour Emmi, vu que la provenance suisse représente déjà sur les marchés internationaux une plus-value en terme de qualité et de saveur, le fromage n'a pas besoin d'être en plus biologique. Il est donc d'autant plus important que Bio Suisse assume un rôle actif en marketing.

Outre l'exportation «classique» de fromage biologique suisse, la CT Lait planche aussi sur d'autres projets. L'exportation pourrait aussi viser les États-Unis et la Grande Bretagne, mais ces pays exigent une certification particulière. Une vingtaine de fermes suisses sont certifiées selon les normes de la Soil Association et sont donc prêtes à fournir des produits laitiers biologiques aux Britanniques.

Nouveaux marchés en Suisse

Les spécialistes du lait de Bio Suisse cherchent aussi à développer de nouveaux créneaux en Suisse, surtout la restauration et les cuisines industrielles. On pénètre là un terrain difficile mais qui a un gros potentiel de développement. Les marchés établis doivent eux aussi être dynamisés par de la publicité et des innovations pour que les ventes de lait bio reprennent l'ascenseur. Coop va vendre du séré bio demi-gras, et elle introduit le «lait bio de la région» dans une onzième région. Des paysans devraient aussi attirer l'attention des clientes de la Coop sur les produits laitiers bio en participant à des dégustations. Le 25^{ème} anniversaire de Bio Suisse, qui sera accompagné d'affiches et d'annonces, devrait lui aussi contribuer à améliorer les intentions d'achat des consommateurs.

Pierre Coulin est convaincu que le nouveau plan de marketing sera positif pour les produits laitiers bio: «Les choses ont beaucoup évolué depuis l'automne passé, et le marché envoie depuis peu de nombreux signaux positifs réjouissants.»

Alfred Schädli

Les prix des céréales ne changent pas

Les négociations pour les prix des céréales menées entre la Commission technique Grandes cultures de Bio Suisse et les transformateurs ont abouti à un résultat positif pour les producteurs: pour la récolte 2006, tous les prix restent les mêmes que l'année passée.

Les prix des céréales panifiables et fourragères Bourgeon restent les mêmes pour 2006. C'est le résultat des négociations de prix entre Bio Suisse et les transformateurs. Aussi bien la proportion de céréales suisses par rapport à la demande globale que la demande de céréales Bourgeon restent constantes.

tion devient trop importante. Bio Suisse recommande donc aux paysans Bourgeon de semer cette variété seulement dans les endroits favorables et, sinon, de préférer des variétés de la classe Top. Pour le seigle et l'épeautre, il s'agit de maintenir les surfaces actuelles.

Pour le blé qui ne peut pas être vendu comme blé panifiable Bourgeon, les fermes en reconversion à l'agriculture biologique recevront de nouveau cette

année une contribution de 4,50 Fr./dt financée par le fonds de solidarité pour la reconversion. Le prix du blé fourrager de reconversion sera donc 82.- Fr./dt (77,50 + 4,50). L'argent de ce fonds sert à compenser la baisse des rendements pendant la reconversion. Les fournisseurs de céréales Bourgeon ne subiront cette année aucune retenue pour alimenter ce fonds d'encouragement à la reconversion.

als/Bio Suisse

Photo: Thomas Stephan, BLE



Grâce à la coordination du marché des céréales assurée conjointement par Bio Suisse et les transformateurs, tous les moulins ont pu être approvisionnés avec la même proportion de céréales suisses, et il n'y a pas de stocks invendus comme l'année passée.

La prise en charge des céréales Bourgeon produites en Suisse par les transformateurs représente 30 % de leurs besoins totaux pour le blé, 45 % pour le seigle, 55 % pour l'épeautre et 29 % pour les céréales fourragères.

La classe Top est demandée

La classe Top est particulièrement demandée bien qu'elle n'existe pas réellement sur le marché du blé bio puisque les prix sont les mêmes pour la classe I et la classe Top. Le succès de la variété de classe I Zinal a fait augmenter sa proportion dans les fermes bio. Vu que la qualité de Zinal n'est convaincante que dans les endroits très favorables et si la fumure est optimale, il y a un risque de baisse de qualité si sa propor-

Les prix 2006 des céréales Bourgeon Bio Suisse		
Produit	Prix de référence à la production pour la récolte 2005, franco centres collecteurs (Fr./100 kg)	Prix de référence à la production pour la récolte 2006, franco centres collecteurs (Fr./100 kg)
Céréales panifiables		
Blé de classe I (pas de classe Top séparée)	104.00	104.00
Blé de classe II	Selon accord	
Blé de biscuiterie	Selon accord	
Seigle	92.00	92.00
Épeautre de type A	110.00	110.00
Céréales fourragères		
Orge	75.00	75.00
Avoine	60.00	60.00
Triticale	75.00	75.00
Blé fourrager	77.50	77.50
Maïs grain	77.50	77.50
Pois protéagineux	80.00	80.00
Féverole	71.50	71.50

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

Sylvane Burgos, technicienne, 1400 Yverdon-les Bains

Sylvane Burgos, 61 ans, photographe à l'origine, travaille actuellement dans la technique des appareils de mesures météorologiques. Mariée et mère de deux enfants maintenant adultes, elle aime surtout les produits naturels pour leur authenticité.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Surtout à cause de mon odorat et de mon goût, qui sont très développés: quand je mange des produits non bio, il m'arrive même de sentir la présence des produits chimiques. Donc j'achète bio par goût des produits naturels, mais aussi pour la prévention de la santé, ce qui a été très important pour mes enfants, et enfin pour contribuer à la protection de la nature et du patrimoine – ne devons-nous pas veiller à léguer aux générations futures une planète viable?

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

Tout ce que j'ai la chance de pouvoir acheter en bio je l'achète en bio, les fruits, les légumes et les œufs toujours, c.-à-d. presque toute l'alimentation, quand c'est possible. Les boissons aussi, bière, café, vin... et ça fait très longtemps qu'on a fait ce choix. Bien sûr, on ne se refuse pas des extras gourmands non bio!

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

Pour l'alimentation, ça varie peut-être entre 75 et 85 %: les fromages, la viande et le poisson ne sont pas toujours bio, l'eau minérale bien sûr ne l'est pas... Pour le ménage, je prends toujours des produits écologiques Ecover ou Held: ceux-là au moins ne contiennent pas d'adjutants problématiques.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Surtout au marché, ici à Yverdon: je suis vraiment contente qu'il y ait ce stand bio! Autrement, je vais surtout dans des petits commerces spécialisés, comme p. ex. la poissonnerie, et je n'achète presque rien dans les supermarchés – en fait seulement du lait bio et certaines viandes bio.

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

Non. Certains produits ne sont pas accessibles à tout le monde, c'est vrai, mais je trouve que, même si on sait que c'est plus cher, ça va: ces prix sont justifiés – à condition que la qualité soit au rendez-vous!

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

Je n'en pense pas grand-chose, c.-à-d. que je ne m'en préoccupe pas personnellement. Sans savoir si j'ai raison, je me méfie de la qualité de ces produits.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, je regarde toujours d'où viennent les produits. Je n'ai rien contre les produits étrangers, mais si j'ai le choix, je privilégie les produits locaux à cause de la fraîcheur et des problèmes écologiques liés aux transports, et aussi pour soutenir l'économie locale.

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

C'est important parce qu'ils donnent une garantie d'intégrité et de respect de règles strictes et bien établies, et choisir ces labels permet de soutenir activement ceux qui font cet effort. Ici et ailleurs.

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

C'est en fait venu très insensiblement. Ma mère était très sensible à la fraîcheur des produits, nous avions un jardin potager. Donc le choix du bio est une tentative de retrouver ces goûts et cette fraîcheur, cette sensation de manger quelque chose qui est encore réellement vivant. Il y a aussi eu vers la trentaine une petite alerte de santé qui m'a confirmée et encore plus ancrée dans ce choix. C'est aussi une question d'équilibre de soi et de respect de la planète.



Photo: Manuel Perret

Sylvane Burgos devant le stand bio de Dominique Delay, producteur Bourgeon, au marché d'Yverdon-les-Bains.

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

Tout d'abord, je les trouve courageux, et j'aimerais mieux les connaître, c.-à-d. que je serais heureuse qu'ils se présentent davantage en public, même si je sais que cela représente un gros effort. Je les respecte beaucoup parce que leur démarche est sérieuse, cohérente, et qu'elle découle de tout un cheminement personnel. Je leur suis vraiment reconnaissante d'être là et de faire ce qu'ils font.

Interview: Manuel Perret

Du magasin à la serre maraîchère

Antonio Lettieri, de la Coop, et Manfred Wolf, maraîcher bio de son état, échangent leurs rôles et s'intéressent mutuellement au travail de l'autre. Ils constatent bien vite qu'ils ont de nombreux problèmes communs – c'était particulièrement net ce printemps.

Bien qu'il soit chef de rayon fruits et légumes à la Coop de la gare de Bienne et qu'il travaille donc chaque jour avec toutes sortes de primeurs, Antonio Lettieri n'avait encore jamais vu autant de concombres sous le même toit. Grâce aux échanges de rôles en cours, il a pu se familiariser avec la production des légumes qu'il vend à son étalage. Il a donc été dans la ferme maraîchère biologique de Manfred Wolf, près de Chiètres, dans le Seeland fribourgeois. 20 000 plants de concombre dont chacun portent plusieurs fruits en pleine croissance poussent dans un grand tunnel à double enveloppe de 12 000 mètre carrés.

Wolf dirige selon la saison de huit à vingt-deux personnes. Quatre employées sont spécialisées dans la récolte des

concombres. Elles en cueillent chaque jour en moyenne 2000 à 3000. Aujourd'hui, elles ont exceptionnellement laissé une ligne à l'intention de l'employé de la Coop, qui se met d'ailleurs tout de suite au travail. Ce n'est d'ailleurs pas si simple: les concombres bio doivent peser entre 400 et 450 grammes à leur arrivée dans le commerce. Après l'hésitation bien normale du début, Lettieri repère bientôt facilement les concombres qui font le bon poids.

Manfred Wolf s'est spécialisé dans un petit nombre de sortes de légumes. Dans la serre, il plante au tout début du printemps et en été deux séries de concombres l'une derrière l'autre, suivies en automne jusqu'au printemps par du chou chinois ou par trois séries de rampon. Sur les 24 hectares en pleine terre, ce paysan bio novateur mise sur la salade: rampon, cicorino, mais surtout eisberg, dont il plante jusqu'à 50 000 pièces par semaine en pleine saison, pour atteindre une récolte annuelle de 800 000 têtes.

À cause du mauvais temps de ce printemps, la récolte des eisbergs a été retardée d'au moins une semaine, ce qui explique pourquoi il a été impossible d'en vendre avant la mi-mai. Ce temps froid et humide ne chamboule pas que le programme de Wolf, mais aussi celui de Lettieri: à cause du retard de la production suisse, il doit acheter d'onéreux légumes bio venus de l'étranger. Les deux compagnons d'infortune en ont eu la confirmation au cours d'un échantillonnage de récolte prélevé dans le champ de salades eisberg situé dans les terres tourbeuses noires et humides du Seeland.

Tout est dans la fraîcheur

Changement de rôle. Le paysan bio Manfred Wolf suit la visite guidée par le chef du rayon fruits et légumes, Antonio Lettieri, de «sa» succursale Coop de la gare de Bienne, la plus grande de Bienne. Dans le chambre froide, il lui explique sa philosophie: les légumes doivent être présentés à la clientèle dans un état impeccable.

Un des principaux outils de travail d'Antonio Lettieri est un petit couteau japonais qu'il porte toujours sur lui et qu'il avait déjà utilisé lors de la récolte des

concombres. Il montre au paysan bio comment préparer correctement les fenouils pour qu'ils présentent bien à l'étalage.

Près de l'étalage des légumes bio, le chef de rayon a installé une composition de corbeilles pour des «légumes bio tout frais de la région». On y présente aussi les concombres et les salades de Manfred Wolf. À cette occasion, le vendeur montre au paysan comment il aurait préféré que les salades soient emballées: la tige vers le bas dans les sachets, parce que, sinon, les têtes sortent trop facilement des emballages lorsque les clients les choisissent. Lettieri, qui est responsable de la décoration pour l'ensemble du magasin, a complètement consacré son rayon au thème «salades de saison». Il avait mis bien en vue des tomates, des tomates cerises, de la mozzarella et de l'huile à salade (conventionnelles).

Wolf pose pour le «bio tout frais de la région»

Le visage de Manfred Wolf n'était pas inconnu d'Antonio Lettieri. En effet, à la Coop de la gare de Bienne et dans d'autres magasins de la région, sa photo figure sur les légumes qui proviennent de sa ferme avec le slogan «Bio-Frisch aus der Region» (du bio tout frais de



Des légumes tout frais de la région arborant le portrait de Manfred Wolf, le maraîcher qui les produit.

la région). Ses produits ne sont cependant pas vendus que dans la région, mais dans toute la Suisse. Wolf produit en effet un quart de tous les concombres bio consommés en Suisse, et un concombre bio du pays sur deux qui sont vendus en Suisse par la Coop vient de ses cultures.





Photos: François Cribbi

Photo de gauche: L'attache des concombres – un quart des concombres bio produits en Suisse vient de la ferme de Manfred Wolf, près de Chiètres.

Photo ci-dessus: Le maraîcher bio Manfred Wolf.

Cette présentation a permis de multiplier les ventes par quatre ou cinq.

Toujours pour la fraîcheur, Lettieri a même inventé un pulvérisateur d'eau mobile. En effet, il peut faire si chaud sous les spots que les salades se fanent. Un peu partout, les légumes délicats sont humidifiés à l'aide de pulvérisateurs manuels, mais Lettieri est persuadé que ce n'est pas assez efficace. C'est pourquoi il a développé un engin qui pulvérise davantage d'eau

et en gouttes plus grosses. Le réservoir est placé sur un petit chariot. Cette abondante rosée artificielle permet à Wolf de bien refroidir les légumes qui en ont besoin.

Le rayon des fruits et légumes est très important, puisqu'il apporte à lui seul entre 10 et 12 pour-cent du chiffre d'affaires de la Coop de Bienne, dont 15 à 20 pour-cent proviennent des produits bio. «Ces chiffres ne me surprennent pas», dit Manfred Wolf, «car ce rayon est vraiment géré *pico bello*».

Alfred Schädeli

Les magazines aussi font des échanges



Au cours de cette année jubilaire de Bio Suisse, le bio actualités et le magazine Coop Forte se plient aussi à une sorte d'échange de rôles. Les deux revues assument en effet à tour de rôle les reportages sur les échanges de rôles entre producteurs bio et collaborateurs de la Coop, puis elles mettent leurs textes et leurs photos à disposition de l'autre partenaire. Le magazine Coop Forte, qui paraît 6 fois par année, est tiré à 60 000 exemplaires (10 000 au total pour le bio actualités) envoyés à tous les employés et retraités du groupe Coop



En haut: échantillonnage de récolte dans le champ des salades eisberg. Le temps froid a retardé le début de la récolte d'au moins une semaine, mais la qualité est heureusement bonne. En bas: Antonio Lettieri, le chef de rayon fruits et légumes de la Coop de la gare de Bienne.

En haut: Antonio Lettieri explique à Manfred Wolf comment l'emballage des salades pourrait être amélioré. En bas: Antonio Lettieri, Stefanie Müller, le contremaître de la ferme maraîchère bio, et Manfred Wolf.

Stabulations libres dès 2010 et sel non iodé dès 2007

Les grandes fermes bio devront élever leur bétail laitier dans des stabulations libres à partir de 2010, mais personne ne sait encore à partir de combien de bêtes une ferme sera considérée comme grande. À partir de 2007, la Liste des intrants n'autorisera plus que du sel fourrager non iodé.

Question: J'ai 25 vaches laitières en stabulation entravée. Je suis en train de réfléchir à l'avenir de la production laitière dans ma ferme. Selon le Cahier des charges, les stabulations entravées seront interdites à partir de 2010 pour les grandes fermes. Jusqu'à combien de vaches une ferme est-elle donc considérée comme petite? Mon étable n'est pas encore vieille, et j'aimerais savoir assez tôt si je devrai avoir une stabulation libre pour mes vaches à partir de 2010.

» Réponse: On ne sait malheureusement pas encore jusqu'où une ferme est encore considérée comme petite. L'OFAG attend que les autorités de l'UE décident quelle sera la limite entre petites et grandes exploitations, car il va très vraisemblablement reprendre la règle de l'UE. La CLA de Bio Suisse intervient auprès de l'OFAG pour que cette limite soit la plus haute possible. La CLA aimerait en effet que le moins possible de fermes doivent

investir rapidement dans une stabulation libre à cause de cette décision. Toutes les fermes qui prévoient des transformations ou des constructions doivent bien entendu construire une stabulation libre. Cette clause figure dans le Cahier des charges. Dès que nous en saurons davantage, nous publierons l'information dans le bio actualités.

L'iode dans le sel fourrager

Question: Pourquoi le sel fourrager iodé est-il encore autorisé pour les fermes Bourgeon? Les vaches ont-elles vraiment besoin d'un supplément d'iode par le sel? L'iode s'accumule ensuite dans les produits laitiers et finit donc aussi dans l'alimentation humaine. À mon avis, les bêtes bio ne devraient pas être suralimentées en minéraux par le sel.

» Réponse: L'iode contenu dans le sel fourrager n'est pas nécessaire pour l'approvisionnement de base des vaches.

Tous les autres mélanges de sels minéraux contiennent en effet déjà la quantité d'iode nécessaire pour couvrir leurs besoins. Bio Suisse est clairement d'avis qu'il ne faut pas dépasser les besoins et qu'il n'y a pas d'intérêt à donner de l'iode en surplus. C'est pourquoi Bio Suisse a fixé les teneurs maximales en iode des aliments fourragers et qu'elle vérifie les aliments fourragers et sels minéraux Bourgeon Intrants. Le sel fourrager iodé est encore autorisé jusqu'à cette année parce que la CLA voulait être sûre qu'il y aurait assez de sel non iodé sur le marché et qu'on pourrait en trouver dans toutes les régions. On sait que c'est maintenant le cas. Les Landi ont déjà du sel non iodé à l'assortiment ou peuvent en commander. Le sel fourrager iodé figure donc encore cette année dans la Liste des intrants, mais, à partir de 2007, seul le sel non iodé pourra être acheté.

Beatrice Moser, Bio Suisse



La Carte comptable CFCV provoque un esclandre

Le document pour les flux des marchandises «Carte comptable CFCV» – jointe par bio.inspecta aux documents pour le contrôle de cave 2006 – a si fortement mécontenté les vignerons romands que des lettres indignées ont été adressées à Bio Suisse.

Que s'est-il passé? Sur demande de vignerons, bio.inspecta a contacté les instances fédérales chargées des contrôles de la vinification pour diminuer les frais en supprimant les doublons entre le contrôle fédéral et le contrôle Bourgeon. Parmi les sociétés contactées, la Commission fédérale de contrôle du commerce des vins (CFCV) a accepté, tandis que l'OIC (Organisme Intercantonal de Certification) n'était pas intéressé.

Résultat: La «Carte comptable CFCV pour les entreprises bio» est acceptée par

bio.inspecta et sert en même temps au contrôle fédéral. Dans la lettre d'accompagnement, bio.inspecta avait expressément mentionné qu'il n'était pas obligatoire de remplir la carte CFCV et que bio.inspecta acceptait aussi d'autres registres des flux des marchandises (p. ex. ceux de l'OIC).

Surprise par la réaction des vignerons, bio.inspecta a décidé que l'envoi pour 2007 ne contiendrait aucun document préimprimé pour les flux des marchandises. Les chefs d'exploitation seront tenus de se fournir les documents nécessaires par

internet (sites de bio.inspecta et de l'OIC). Même traitement pour tous.

Le problème aigu dont les vignerons souffrent vraiment reste par ailleurs entier: double contrôle égale doubles frais. À notre avis, la seule solution est d'unifier les contrôles au niveau fédéral en introduisant des règles valables dans toute la Suisse et une transparence de l'offre des sociétés de contrôle, mais il y a encore loin de la coupe aux lèvres!

Rolf Kaufmann, Président de la Commission technique Biovin de Bio Suisse

Le nouveau Bag-in-Box est là

Comme l'avait annoncé le bio actualités 2/06, le Bag-in-Box pour le jus de pomme a été refait à neuf. Comme l'ancien, le nouveau carton a un fond automatique et existe en version 5 et 10 litres. Pour chaque contenance, il est possible de commander seulement le carton, seulement le sachet ou les deux. L'image en couleur imprimée sur le carton est une photo de pomme prise en gros plan. Cet emballage est très attractif et ne devrait pas manquer de faire son effet. Le Bag-in-Box peut être commandé à l'adresse ci-dessous aux prix indiqués. La livraison est gratuite pour les commandes à partir de 1000 francs. Cette offre est valable pendant une année.

Une palette contient 1000 Bag-in-Box de 5 litres et 800 de 10 litres. Les petits producteurs auront tout intérêt à regrouper leurs commandes avec d'autres fermes de leur région pour pouvoir profiter de la livraison gratuite. Important: la marchandise ne pourra être livrée que si une copie de votre certificat bio est jointe à la commande.

Rolf Lösch, Bio Suisse

Box 5 litres, carton	Box 5 litres, sachet	Box 5 litres, carton et sachet	Box 10 litres, carton	Box 10 litres, sachet	Box 10 litres, carton et sachet
Fr. 0.93	Fr. 0.87	Fr. 1.80	Fr. 1.50	Fr. 1.15	Fr. 2.65

Tous les prix sont sans TVA.

Commander les Bag-in-Box directement à:
NormPack S.A., Route de Bellerive/Daval, Case postale 647
3960 Sierre, Tél. 027 458 18 00, Fax 027 458 18 19
Courriel info@normpack.ch

Objectif: 150 hectares de colza bio

Grâce à une bonne collaboration entre des paysans bio novateurs, les coopératives Progana et Biofarm, le FiBL, les conseillers bio cantonaux et la FAL Reckenholz, la culture du colza bio s'est bien développée: elle est passée de 5 hectares en l'an 2000 à 100 hectares en 2006. Biofarm commercialise avec succès la très digeste huile de colza bio avec le Bourgeon Bio Suisse, et certains paysans bio font presser leur propre huile de colza bio pour la vendre à la ferme ou dans la région.

À partir de 2007, la Coop vendra elle aussi de l'huile de colza biologique suisse. Pour 2007, Progana cherche de nouveaux producteurs pour atteindre une surface totale de 150 hectares. L'expérience a montré qu'en bio, le colza ne donne de bons résultats que dans des sols fertiles et riches en éléments nutritifs. À cause du méligèthe, il faut préférer des situations ouvertes et venteuses. Le colza bio est réceptionné par cinq centres collecteurs. Pour la Suisse romande, la prise en charge des récoltes de colza bio est organisée par Progana.

Charly Beyeler, Progana, et Niklaus Steiner, Biofarm

Les fermes Bourgeon intéressées sont priées de s'annoncer à la Coopérative Progana, Charly Beyeler, tél. 032 493 56 69, 079 471 45 91, info@progana.ch.

Une fiche technique sur la culture du colza bio peut être demandée à Agridea (SRVA), tél. 021 619 44 70.

Une soirée d'information est prévue pour les producteurs romands de colza bio le mercredi 09.08.2006 à Dizy chez François-Philippe Devenoge à 19.00 heures. Pour tout renseignement: Progana, Charly Beyeler, tél. 032 493 56 69, 079 471 45 91, info@progana.ch.

Photo: zvg



Nuremberg, le 23 avril: Dans le cadre du 6^{ème} congrès annuel de la GGTM, Michael Walkenhorst reçoit le prix de la recherche sur les thérapies naturelles en médecine vétérinaire des mains de la Dresse Heidi Kübler, la première présidente de la GGTM.

Michael Walkenhorst reçoit un prix de recherche pour le FiBL

Le prix de la recherche décerné pour la première fois par la Gesellschaft für Ganzheitliche Tiermedizin (GGTM, Allemagne, c.-à-d. la société pour la médecine vétérinaire holistique) est allé au vétérinaire Michael Walkenhorst pour sa thèse sur la comparaison des thérapies homéopathiques et antibiotiques contre les mammites bovines.

Ce travail de doctorat a été suivi par le Dr Jürg Spranger – jusqu'en novembre 2005 au FiBL, puis à l'Institut pour la médecine vétérinaire anthroposophique *iavet* créé par Spranger, aussi à Frick. En plus de son activité au FiBL, le lauréat travaille aussi à temps partiel à *iavet*, sur lequel rejaillit ainsi une partie de cet honneur. La clinique pour la médecine de la reproduction de la faculté VetSuisse de l'université de Zurich a elle aussi largement contribué à la réussite de ce travail. Son directeur, le Dr Wolfgang Kähn, a en effet suivi l'étude menée par Walkenhorst et a assumé les devoirs de directeur de thèse.

La GGTM attribuera tous les trois ans ce prix de la recherche sur les thérapies naturelles en médecine vétérinaire doté de 5000 euros. Ce prix doit distinguer «des travaux de recherche dans le domaine de la médecine régulatrice particulièrement excellents et qui traitent des questions importantes pour la pratique vétérinaire». Voir aussi le site internet www.ggtm.de.

Le bio actualités félicite vivement Michael Walkenhorst pour son beau succès!



Cherchons deux membres pour la Commission de labellisation des importations de Bio Suisse (CLI)

Les tâches de la Commission de labellisation des importations (CLI) de Bio Suisse

La CLI traite les questions d'interprétation et de développement du Cahier des charges et des règlements de Bio Suisse dans le domaine des importations. Elle est responsable d'édicter les dispositions (Cahier des charges, règlements, règlements des sanctions) pour l'étranger et pour la reconnaissance par Bio Suisse d'entreprises et de projets à l'étranger. La CLI, dont les décisions font jurisprudence interne, est aussi une instance du contrôle de qualité. Elle surveille que les tâches opérationnelles effectuées dans le domaine des importations par le secrétariat et les organes de contrôle et de certification, mais aussi par la commission des recours de l'organe de certification, soient conformes aux directives de Bio Suisse. La CLI entretient d'étroites relations avec les organisations partenaires étrangères.

Composition de la CLI

La CLI compte cinq membres. Deux sièges sont à repourvoir. Les membres sont élus par le Comité de Bio Suisse, puis cette élection doit être confirmée par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse (le 15 novembre 2006).

Travail

Il y a six séances ordinaires d'une journée entière par année (le plus souvent à Zurich), le reste se réglant par conférences téléphoniques en fonction des besoins. Il faut compter une demi-journée de préparation par séance. Il y a aussi des discussions avec les organes de contrôle, le Comité et le secrétariat, ainsi que des travaux préparatoires dans la spécialisation de chacun. Si nécessaire, des groupes de travail ad hoc sont constitués pour la rédaction de nouveaux

règlements ou pour étudier les modifications des directives existantes. Un secrétariat de commission professionnel et des collaborateurs spécialisés du secrétariat de Bio Suisse s'occupent des travaux de fond et des tâches administratives.

Rémunération

L'activité de la CLI est rémunérée selon le règlement ad hoc de Bio Suisse.

Exigences

Vous avez une bonne connaissance et une solide expérience de l'agriculture biologique en Suisse et à l'étranger. Les cultures pratiquées dans d'autres zones climatiques vous sont familières. Vous êtes prêt(e) à vous engager pour l'agriculture biologique et le développement durable, et les questions des directives et de l'assurance-qualité vous intéressent. Vous avez le sens du travail d'équipe, de l'innovation, de la communication et de la stratégie. Vous êtes capable de vous exprimer dans votre langue maternelle et vous pouvez suivre sans difficultés des discussions en allemand et en français. Il est nécessaire de bien savoir l'anglais. Vous disposez d'une bonne infrastructure de bureau.

Renseignements

Avez-vous des questions? Alors n'hésitez pas à nous contacter. Hans Ramseier, le secrétaire de la CLI qui travaille au secrétariat de Bio Suisse, vous renseignera volontiers. Si cette fonction vous intéresse, prière d'envoyer votre candidature au plus tard le 31 juillet 2006 à l'adresse suivante:

Bio Suisse, Hans Ramseier, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales Bio

En tant que plus grand Centre collecteur de céréales Bio à l'ouest de Berne, nous offrons les meilleurs prix pour vos céréales fourragères Bio en contre-affaire avec les aliments. Demandez-nous une offre!

Nous collectons:

– Céréales panifiables – Céréales fourragères – Colza, soja

Semences

Après la récolte, les nouveaux semis!

Nous offrons les semences Bio des marques suivantes:

Eric Schweizer Samen AG:

avec 40 % semences Bio

Steffen Samen: avec 40 % semences Bio

Sativa Rheinau: 100 % Bio

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



www.pro-beef.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 probef@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

Peste aviaire: réfléchir soi-même

» Qu'on se représente un oiseau infecté volant librement. La vue des volailles enfermées lui donne la diarrhée et il perd en vol ne serait-ce qu'un gramme de fiente, infectée elle aussi. Comment Bio Suisse peut-elle encore recommander de consommer des petits fruits, des fruits et des salades de cultures en plein air?

Le comportement pathologique de l'homme qui consiste à «produire» de la viande de volaille dans des élevages industriels de milliers et de dizaines de milliers de têtes est certainement une des causes de certaines maladies animales et humaines. L'apparition de la peste aviaire dans des fabriques d'animaux malgré un confinement permanent – inexplicable pour les «spécialistes» – le montre elle aussi. La tactique de l'atermoiement

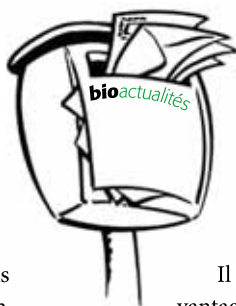
suivie par les autorités, qui continuent d'autoriser les élevages industriels en se contentant d'attendre des avis d'experts scientifiques, est incroyable. Les pertes subies par les aviculteurs doivent être compensées.

Grâce au courage de la KAG, les dysfonctionnements sont portés à la connaissance du public et le retour immédiat à l'élevage de plein air est fermement exigé.

Nous sommes profondément déçus de l'attitude de Bio Suisse! Bio Suisse trempe-t-elle donc elle aussi dans toute cette magouille économique, qu'elle se retrouve ainsi les mains liées et la bouche close?!

Il est plus que temps que davantage de gens commencent de nouveau à penser par eux-mêmes et à agir en conséquence. Autrefois déjà, l'homme a dû se libérer des baillis.

Alfred Burckhardt et Regina König,
Ohmstal LU



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 Schädeli, 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.

L'office fédéral de la santé publique s'ennuie-t-il?

» De l'avis d'un praticien, la directive de l'office fédéral de la santé publique (OFSP) sur la déclaration des œufs de plein air en cas de nouvelle mesure de confinement des poules ne peut s'expliquer que de la manière suivante:

1. L'OFSP a trop de personnel et il s'ennuie;
2. L'OFSP est surpayé, ce qui fait que les minables producteurs d'œufs de plein air sont pour lui inaccessibles et n'ont par conséquent même pas été contactés;
3. L'OFSP est cent pour-cent étranger aux réalités de la pratique.

Je n'aimerais cependant pas me contenter de critiquer, mais aussi formuler une proposition constructive: que le personnel de l'OFSP passe désormais entre dix et vingt pour-cent de son temps de travail dans des fermes avicoles qui pratiquent l'élevage de plein air en y recevant un salaire horaire brut, habituel pour l'agriculture, de dix-huit à vingt-cinq francs. Mes trois reproches s'évanouiraient de cette manière en un clin dans le néant, emportant avec eux la directive concernée.

Felix Lang, Co-Président des
Nordwestschweizer Biobauern, Rohr SO

Demandes

On cherche **une vache allaitante avec son veau, prête on portante**, si possible Simmental ou R/B, avec cornes, tél. 032 935 12 91, insister S.V.P. !

Agricultrice sans ferme cherche **agriculteur (40-50 ans) avec ferme**. Faire offre au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, Chiffre BA 105-3011016

Cherche pour magasin à la ferme **fruits et petits fruits** pour fabrication de confitures, tél. 079 783 20 90

Offres

À vendre **foin et regain** directement pendant la saison ou plus tard. Déjà convoité, mais vendu de préférence par trop loin de la vallée de la Brévine, à personnes pouvant aider, surtout pour charger les bottes (appartement d'alpage libre). **Balles et bottes** selon demande. Geneviève Montandon, tél. 032 935 12 91, insister S.V.P.!

À vendre **10 cartons de 330 sachets à fruits 500 g CNp**, PV Fr. 20.- par carton (PN Fr. 40.-), tél. 031 755 43 39

À vendre **bocaux à conserves Bülach de 1 lt et de ½ lt, une presse à fruits ménagère, hachoir à viande**, tél. 033 744 67 51

Cherche travail du 11 sept. au 6 oct. dans ferme bio avec grandes cultures (pas en Suisse orientale). J'ai travaillé une année dans une ferme bio (surtout bétail laitier) et j'étudie maintenant à la haute école d'agriculture. Tania Aeschlimann, tél. 031 911 19 83, tania_aes@hotmail.com

Nouveau: **épluchage mécanique des haricots** en travail pour tiers. Urs Frühauf, Grünboden 6264 Pfaffnau, tél. 079 725 16 10

Tracteur/faucheuse à deux axes Bucher Polytrac 40 CV, 1986, 1500 heures, roues jumelées, faucheuse frontale Bidux, râteau-faneur Molon, révisé et prêt à l'emploi, tél. 079 466 18 19

À vendre **petite ferme de montagne** dans l'Emmental, exposition sud, école et TP à proximité, 3 ha de terrain et 3 ha de forêt, renseignements au tél. 031 701 06 37

Divers

Lucko – le génial outil de jardin avec lequel vous ameublirez le sol et désherbez sans grand effort, www.lucko.ch

Voyage «permaculture» en Autriche, visite du Krameterhof et séminaire avec Sepp Holzer et visite du Gärtnerhof à Langerhorst, les 3, 4, 5, août 2006, renseignements et inscriptions auprès de Lorenz Kunz, Biohof zum Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, lorenz.kunz@freesurf.ch, www.permakulturhof.ch

Activités vaudoises de la vulgarisation agrobiologique		
Sujet	Lieu	Date, heure
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.bovigny@prometerre.ch		



Préannonce:
Marché bio de Bio-Fribourg
Cette année, le marché bio de Bio-Fribourg sera consacré au thème «La diversité gourmande». Il se déroulera le samedi 23 septembre 2006 de 9 à 16 heures sur la Kirchenplatz à Tafers FR.

Préannonce: Marché bio de Saignelégier
Cette année, le marché bio de Saignelégier se déroulera du 16 au 17 septembre (de 9 à 18 heures) à la halle du Marché-Concours à Saignelégier. Quel beau nom pour un thème: Tutti Frutti! Vous en saurez plus dans le prochain bio actualités ...

BOURGEON, OÙ VA-T-ON?

Le dimanche 16 juillet 2006, journée campagnarde de réflexion.
La journée devrait permettre de cerner les perspectives et orientations que les exploitations romandes souhaitent retrouver dans le futur de Bio-Suisse. Le comité de notre fédération sera informé de l'issue de ces échanges. C'est l'occasion pour chacun de nous de s'exprimer, de proposer, de réfléchir et d'être entendu! Le thème sera donc «L'identité du Bourgeon, 25 ans après?».
Cela se passera à la Ferme du chat noir à Mur, Vully (entre les lacs de Morat et Neuchâtel).
Programme:
Dès 10h: brunch avec des produits bio romands.
Dès 13h: discussion-débat sur nos «visions» du bio futur ou actuel.
La modération sera assurée par Vincent Curty d'Agriidea.
Prix pour la journée (brunch et boissons compris):
Producteurs bio: Fr. 25.- par personne, enfants gratuit
Autres: adultes Fr. 40.-, enfants Fr. 15.-
Si vous pouvez me vendre des produits de votre production pour le brunch, je vous contacterai par téléphone pour définir les quantités (produits laitiers, charcuterie, viande froide, céréales, pâtisserie, pains, jus, confitures, miels, œufs durs, fruits, légumes, etc..).
Pascale Cornuz

Renseignements et inscriptions (au plus vite SVP!):

Nom:
 Prénom:
 Adresse:
 Producteur bio oui/non
 Pour le brunch je peux fournir un ou des produits de ma ferme
 oui/non
 Liste:

Inscription à envoyer à:
Pascale Cornuz, le chat noir, 1787 Mur ou info@lechatnoir.ch, Fax: 026 673 28 66

BIOFORSCHUNG: DIE SAAT GEHT AUF



Ergebnisse aus drei Projekten am FiBL

Wann
11. Juli 2006, 9.45 bis 16.00 Uhr
(ab 9.00 Abholdienst ab Bahnhof Marthalen; 9.15 Empfang mit Kaffee und Gipfeli)

Wo
Saatgut- und Zuchtbetrieb der Sativa AG und Gutsbetrieb Rheinau, 8462 Rheinau

Inhalt
Fachtagung und Medienorientierung: Informieren Sie sich über die Ergebnisse aus drei Jahren Forschung in den vom Coop Naturaplan-Fonds finanzierten FiBL-Projekten:

- pro-Q: Förderung der Qualität biologisch erzeugter Milch durch Prävention und Antibiotika-Minimierung
- Sicherstellung von biologischem Saat- und Pflanzgut – Impulse für die biologische Pflanzenzüchtung
- Qualität von Bioprodukten – wie unterscheiden sich biologisch erzeugte Produkte von konventionellen Lebensmitteln?

Es liegen Ergebnisse vor, die in der landwirtschaftlichen Praxis zu Durchbrüchen geführt haben oder noch führen werden. Markterfolge wurden möglich, Forschungslücken konnten geschlossen werden, Akteure erhielten neue Entscheidungsgrundlagen und Zugang zu gut aufbereiteten Informationen.

Vorgestellt wird ausserdem ein weiteres Projekt, welches der Coop Naturaplan-Fonds finanziert: Die Entwicklung von Biosaatgut durch die Sativa in Rheinau.

- Am Nachmittag Vertiefung in vier Workshops:
- pro-Q: Ist Antibiotika-freie Milchproduktion eine Illusion?
 - Lässt sich die besondere Qualität von Biobiossmitteln wissenschaftlich beschreiben?
 - Braucht es biologische Züchtungsrichtlinien?
 - Ist qualitativ gutes Biosaatgut Wunschdenken?

- Referentinnen und Referenten**
- Urs Niggli, Direktor FiBL
 - Kathrin Rapp Schürmann, Leiterin Kompetenzmarken VIVA und Fachstelle Ernährung, Coop
 - Martin Ott, Biolandwirt Gut Rheinau und Vorstandsmitglied der Bio Suisse
 - Ruth Genner, Nationalrätin, Mitglied des landwirtschaftlichen Forschungsrates, Verwaltungsratspräsidentin der bio.inspecta
 - Amadeus Zschunke, Sativa AG
 - Peter Kunz, Getreidezüchter
 - Forscherinnen und Fachleute des FiBL

Kosten
keine; Mittagessen wird offeriert
Auskunft, Anmeldung
bis 30. Juni an FiBL Kurssekretariat, Postfach, 5070 Frick, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org
Detailliertes Programm erhältlich. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.
Online-Anmeldung über www.fibl.org/aktuell/fibl-terme.php

Clarification

À propos de l'article «Où seraient les paysans bio sans le Bourgeon?», *bio actualités* n° 4, mai 2006

» J'ai donné à Liliane et à Orlando Schmid la réponse suivante: «La ferme de Liliane et d'Orlando Schmid est gérée conformément au Cahier des charges de Bio Suisse. Je regrette d'avoir parlé de négligence dans le bio actualités en relation avec des dérogations au Cahier des charges. Je m'en excuse en bonne et due forme.» Dans ma réplique aux reproches adressés au Cahier des charges du Bourgeon et à ses contrôles parue dans le bio actualités, je mentionne – en me référant à un article paru dans le «Beobachter» – 25 critiques adressées par le contrôle au paysan bio présenté comme «témoin principal» qui l'ont fait rougir de déplaisir et de colère, et je précise que c'est un réflexe compréhensible quand on se fait prendre sur le fait pour tant de négligence. Le paysan bio concerné, dont je n'avais pas cité le nom, a ressenti cela comme une accusation injustifiée qui nuisait à sa réputation. Je ne peux que constater que le mot «critiques» se trouve dans l'article – autorisé par le paysan bio concerné – du «Beobachter» («Ce n'était pas la seule critique: les numéros du certificat du label manquaient sur certains produits. Pour la liqueur, le contrôleur a également buté sur une mauvaise sorte de sucre, et, dans le carnotzet, des spécialités régionales sans le Bourgeon étaient sur la table à côté des produits bio.»). Me basant sur la formulation «et quand il s'avéra qu'il devrait demander au total 25 dérogations ...», j'en ai conclu qu'il ne les avait pas encore. Selon le paysan bio concerné, il ne s'agit pas de critiques dans le sens de blâmes pour des infractions au Cahier des charges du Bourgeon, mais de 25 dérogations autorisées. Je regrette donc que ce que j'ai écrit ait pu faire comprendre à tort que ce paysan bio ne respectait pas le Cahier des charges de Bio Suisse. Je maintiens par contre mon affirmation qu'une atmosphère négative et partielle se dégage de l'article du «Beobachter», ainsi que le reproche que j'adresse aux paysans et paysannes bio cités en disant qu'ils se sont laissés manipuler, et encore le fait que la démocratie de base qui détermine le processus de rédaction des directives du Bourgeon soit dissimulée pour accrédi- ter la thèse de l'arbitraire et de la bureaucratisation soi-disant exercées par

les fonctionnaires de Bio Suisse. J'ai il est vrai signé cette réplique de mon nom accompagné de mes fonctions, mais mes affirmations ne représentent pas l'opinion de la Fédération, mais mon opinion et mon impression personnelles.

Herbert Karch, Berne

Carton rouge pour Herbert Karch

À propos de l'article «Où seraient les paysans bio sans le Bourgeon?», *bio actualités* n° 4, mai 2006

» Voilà bien une attaque de bas étage! Déjà rien que son titre témoigne de votre pensée fédérative élitario-arrogante. Et c'est justement la forme de pensée de Bio Suisse et donc son problème. Il aurait fallu écrire «Où serait le Bourgeon sans les paysans bio?» Vous vous sentez apparemment la vocation d'un ayatollah du bio! Et le fait que vous accusez Orlando Schmid d'être le jouet des médias témoigne de votre pensée bornée typiquement suisse: au lieu d'accepter la critique, on s'en prend au critique. Cela vous range dans la meilleure société bourgeoise et conservatrice (cf. le cas Meili). La famille Schmid s'en serait certainement bien passée: 23 ans (!) de travail pionnier et acharné pour le bio – et cela au Valais – en dit cependant long sur leur engagement et leur sincérité. On devrait plutôt se demander ce qui pousse les paysans bio à apparaître ainsi en public (le «Beobachter» n'a en effet rien d'un mauvais journal à sensation). Étudier ces questions pourrait peut-être, il est vrai, devenir désagréable. Il faudrait en effet reconsidérer les principes et abandonner des points de vue devenus par trop confortables... même la critique semble devoir être bioconforme! Les soixante-huitards de nos Maisons du Bio semblent décidément bien dépassés... et j'aimerais demander à Max Eichenberger si un village paysan de montagne n'a de droit à l'existence que si tout y est bio?

Daniel Wismer, Embd VS

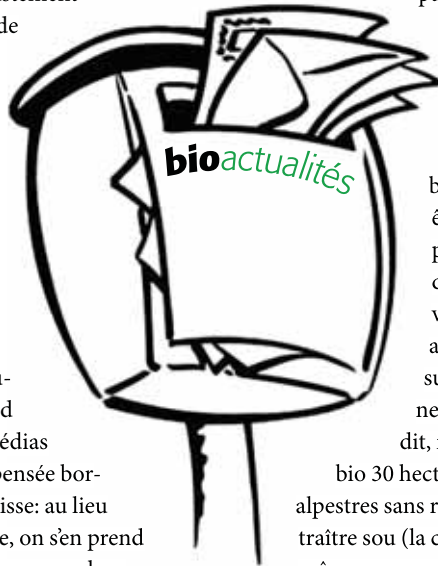
La goutte qui ferait déborder le vase

» Je cultive avec ma famille dans le Jauntal un domaine de 26,5 hectares de surface agricole utile en zone 3, entre 1050 et 1700 mètres d'altitude, et environ 30 he de pâturages alpestres. Il y a 10 ans que j'ai reconverti ma ferme à la production bio. J'étais totalement enchanté de faire quelque chose de bien pour l'homme, le sol, les animaux et les plantes. Cet enchantement diminue cependant d'année en année à cause des orientations que vous avez prises. Chaque année de nouvelles directives, ordonnances ou chicanes qui n'apportent rien d'autre que du travail supplémentaire pour nous. On sert la vis chaque année davantage sans contre-

partie financière. Et voilà que vous voulez ériger un nouvel obstacle, l'alimentation 100 % bio de nos bêtes. Si cela devait être décidé, ce serait pour nous la goutte qui fait déborder le vase! Je dois encore attirer votre attention sur un dysfonctionnement. Comme je l'ai dit, nous cultivons en bio 30 hectares de pâturages alpestres sans recevoir pour cela un traître sou (la contribution est la même que pour les alpages PI). Je trouve complètement injuste de de-

voir respecter les directives bio dans les alpages alors que, financièrement, nous sommes traités comme les exploitants PI. Tout notre lait bio est livré sur le marché conventionnel (le prochain point de ramassage du lait bio est à 25 kilomètres). Je voudrais quand même bien savoir qui a eu la bonne idée d'interdire d'utiliser du sel pour lutter contre les chardons. J'aimerais que ces gens viennent passer 15 jours de vacances chez nous pour arracher les chardons, bien sûr pour les beaux yeux de la princesse, comme nous le faisons nous-mêmes depuis 10 ans. Pour autant que je le sache, le sel est un produit naturel et ces petites quantités seraient supportables pour le sol. Pensez donc s'il vous plaît aussi aux familles paysannes qui font en été un dur travail manuel depuis tôt le matin jusque tard le soir!

Martin Schuwey, Jaun FR





**Des céréales
au meilleurs prix**
grâce au compte marchandise UFA

- jusqu'à 10% de plus que le prix marché
- prise en charge garantie
- pour exploitations bio «Le Bourgeon» (y.c. reconversion)

Déclarez dès maintenant vos céréales bio à la LANDI

www.ufa.ch Dans votre **LANDI**



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

Commercialisation et conseil:
Linus Silvestri, Lüchingen, 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'égal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies et porcelets bio, vaches de réforme bio

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers!




- ▶ 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

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