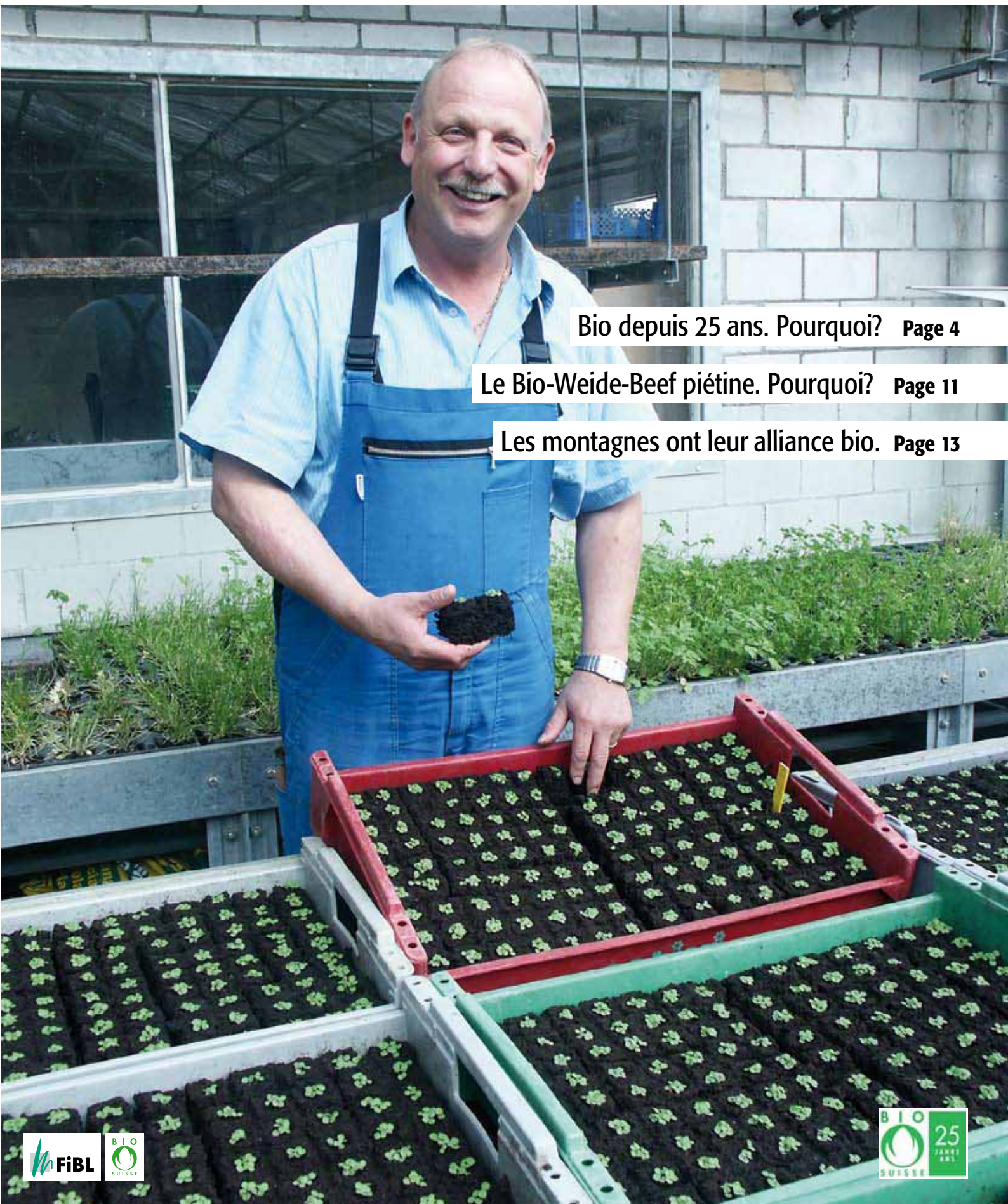


bioactualités

8/06

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

OCTOBRE



Bio depuis 25 ans. Pourquoi? Page 4

Le Bio-Weide-Beef piétine. Pourquoi? Page 11

Les montagnes ont leur alliance bio. Page 13



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action d'automne aliments vaches laitières

Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée d'aliments et de minéraux, livraison jusqu'au 15.12.06

Nos lignes de produits:

Basic: Le prix avantageux

Standard: La meilleure du performance

Haute performance:

La satisfaction des plus hautes exigences, avec levures vivantes

Putzstart: La clé d'une lactation réussie!

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



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

jusqu'au 27 octobre 06

ACTION

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

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

kagfreiland



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 remotes 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, remotes 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!



Ne pas se laisser endurcir

«Toi, ne te laisse pas endure, même si les temps sont durs. Ceux qui sont trop durs se brisent, ceux qui sont trop pointus se piquent et finissent par se



briser.» Ces mots ont été chantés par Wolf Biedermann avant son expulsion de RDA en 1976, quand les temps y étaient devenus très durs. Dans le mouvement biologique suisse aussi, les temps

semblent se durcir, et pas seulement les temps, mais aussi, depuis quelque temps, la manière de régler les conflits. Les exemples les plus récents sont les disputes à propos de la certification et des contrôles ou encore de la direction de Biofarm. Le mouvement bio semble adopter une nouvelle méthode standard de résolution des conflits: la lutte sans merci avec diffamation publique et ultimatus en tout genre. C'est dommage, car les attaques ne sont souvent plus factuelles mais personnelles.

Il n'y a pas si longtemps, on pouvait encore compter sur l'agriculture conventionnelle et sur la politique agricole de la Confédération pour nous fournir de quoi nous forger une identité: le mouvement bio devait s'imposer malgré les (super)pouvoirs des autres, les bons et les méchants étaient clairement définis, et ce n'est qu'ensemble que les bons voulaient implanter l'agriculture biologique sur le marché, dans la politique et dans la société. La pression extérieure les ont conduit à la cohésion et à une identité commune.

Maintenant, ces anciens champs d'affrontement n'existent plus, et l'agriculture biologique s'est établie au point d'être tolérée par la société. Il s'ensuit comme un besoin de nouveaux fronts de bataille, et ceux-ci s'ouvrent à l'intérieur même du mouvement bio. De nouvelles tranchées et de nouveaux fossés menacent de s'ouvrir si ce durcissement se poursuit sans permettre ni pause de réflexion ni sérénité. Dans sa chanson, Wolf Biedermann était arrivé à la même conclusion: «Toi, ne te laisse pas endure, prends ton temps. Tu ne peux pas fuir, tu as besoin de nous et nous avons besoin de ta joie.»

A. Schädli

Alfred Schädli

bioactualités



25 ANS DE BIO SUISSE

4 Pourquoi je suis paysan bio

Pourquoi devient-on paysan ou paysanne bio? Le bio actualités a discuté avec des pionniers qui font de l'agriculture biologique depuis 25 ans.

BIO SUISSE

8 L'agriculture biologique a de l'avenir dans le tiers-monde

Grâce à des projets de Swissaid, des villages entiers se reconvertissent en Colombie à la culture biologique du café.

9 La certification revient devant l'AD

L'organisation actuelle de la certification étant source de conflits, l'AD doit trouver une bonne solution à long terme.

13 Une alliance bio en faveur de la montagne

À la fin du mois d'août, des paysans et paysannes bio ont constitué l'Alliance bio des montagnes.

PRODUCTION

10 Les betteraves sucrières veulent des sols sains

MARCHÉ

11 Bio Weide-Beef: Migros ne joue pas ses atouts

Les ventes de Bio Weide-Beef, «la meilleure viande de bœuf suisse», ne décollent pas. Pourquoi?

12 Paysans et meuniers deviennent partenaires

Que fait et comment fonctionne le pool des céréales?

19 Un Emmentaler bio en exil

En Allemagne, un groupement de producteurs fait transformer son lait en emmentaler et rencontre un vif succès commercial.

RUBRIQUES

14 Jeux de rôles

16 Conseils

18 Consommation

20 Brèves

21 Agenda

21 Petites annonces

21 Impressum

22 Le dernier mot

Photo de couverture: Walter Baumann, maraîcher bio depuis 1978, avec des plantons de rampon. Photo: Markus Bär

Pourquoi je suis paysan bio

Pourquoi est-on paysan ou paysanne bio? Pourquoi l'est-on devenu, pourquoi l'est-on resté? Le bio actualités a discuté avec les responsables de sept fermes pionnières, dont six ont rejoint le mouvement en 1981, l'année de la création de l'AGPBS (Association des groupements de producteurs biologiques suisses), qui s'appela ensuite l'ASOAB (Association suisse des organisations d'agriculture biologique), puis Bio Suisse. Le bio actualités leur a aussi demandé s'ils sont satisfaits des prestations de Bio Suisse et quelles sont leurs expériences et leur opinion au sujet des contrôles et de la certification.

Rudolf et Susanne Binggeli, 2576 Lüscherz

Les Binggeli cultivent une ferme polyvalente familiale classique: 21 ha, 20 vaches, 15 remontes, 4,5 ha de céréales, 2 ha de maïs, 80 ares de pommes de terre, un verger. Le père Binggeli, qui avait reconverti la ferme il y a exactement 50 ans, se remet actuellement d'une opération. Le bio actualités souhaite à ce pionnier un bon rétablissement!

«Lorsque nous avons repris la ferme en 1992, nous avons pensé la reconverter à la production intégrée, et nous avons fait calculer ce que cela impliquerait, tout en désirant si possible continuer en bio. Survint ensuite le Bioboom du milieu des années nonante, les grands distributeurs entrèrent dans la danse et nous eûmes quelques bonnes années. Maintenant, nous ressentons une sensible baisse des prix, surtout pour les céréales et le lait.

Nous avons 50 % de sols tourbeux très profonds où il y a régulièrement des mouilles où il est impossible de travailler avec les machines. Cela fait aussi augmenter la pression des mauvaises herbes. Et les sols noirs sont un paradis pour les vers fil-de-fer...

Le père était un paysan bio presque fanatique. Presque plus personne ne serait aujourd'hui prêt à assumer tout ce qu'à l'époque il a dû prendre sur lui par idéalisme – sans aucune forme de soutien et malgré les moqueries du village. Le bio est aujourd'hui aussi plus intéressant économiquement, ce que beaucoup essaient

d'exploiter à fond. Il faut chercher une voie médiane entre le bio fondamentaliste et la production quasi industrielle.

Du point de vue de l'écologie, on ne peut guère faire mieux que l'agriculture biologique, mais on le paie cher. Nous sommes continuellement à la limite de la rupture avec la charge de travail. Il a été impossible de faire certains investissements qui auraient permis une bienvenue rationalisation, donc nous avons continué à avoir plus de travail manuel, et à ne presque jamais s'arrêter – et tout à coup les enfants étaient devenus adultes...

Les contrôles se passent bien. Nous avons un peu de peine avec certains durcissements récents du Cahier des charges qui nous paraissent assez bornés. Le corset des directives devient vite étroit pour les fermes qui ne font pas trop bonne figure, mais nous ne voulons pas sortir de Bio Suisse: on a besoin de tout, de la présentation du mouvement bio par une fédération forte, des relations publique, de la représentation politique.»



«À mi-chemin entre le bio fondamentaliste et la production semi-industrielle»: Rudolf et Susanne Binggeli.

Walter Baumann, 3116 Kirchdorf

Légumes, salades, plantons, plantes aromatiques et fleurs, Walter Baumann cultive de tout dans sa petite ferme maraîchère et horticole de presque 3 hectares. Il vend entre 80 et 85 % de ses produits au marché, et le reste dans son magasin fermier et à deux ou trois magasins bio.

«C'est mon père et mon oncle qui ont reconverti la ferme au bio; c'était vers la fin des années quarante. Ils faisaient partie du mouvement organo-biologique du Dr Müller et du Möschberg. J'ai encore connu le Dr Müller, qui s'occupait lui-même de la vulgarisation. Mon père est mort jeune et c'est ma mère, qui a participé à la création de l'AVG, qui dirigeait la ferme.

J'ai repris la ferme en 1978. Vu que j'avais grandi dans le bio et que j'en étais convaincu, j'ai naturellement continué en bio – malgré ma formation conventionnelle, pas question de faire autrement. C'était sûrement une bonne idée que no-

tre mouvement biologique régional rejoigne d'autres mouvements et groupements pour fonder Bio Suisse, car cela permet d'être unis sur le front politique et sur le marché.

Il est dommage que l'unité de ce mouvement soit maintenant en train de se fissurer. Toute cette agitation autour des contrôles et de la certification ne profite qu'à nos contradicteurs. Peut-être que Bio Suisse n'aurait jamais dû externaliser la certification. Le conflit actuel montre la nécessité d'une discussion nationale, car il est plus que temps de rechercher ensemble une bonne solution. Et la décision fi-

Ursula Reinhard-Schmid, 3065 Bolligen

Ursula Reinhard dirige une ferme de grandes cultures et de maraîchage de 14 hectares à Bantigen. Elle vend ses légumes et ses fleurs au marché et à la ferme, et la cuisine d'une école Steiner est un de ses bons clients. Le 90 % des céréales est pris en charge par Biofarm.



«Toute cette agitation autour des contrôles et de la certification ne profite qu'à nos contradicteurs»: Walter Baumann.

nale ne doit pas appartenir à quelques uns mais à l'ensemble des paysans et paysannes bio. Bio Suisse devrait être neutre, elle ne doit pas prendre parti.

Les contrôles sont nécessaires, c'est clair, mais ils doivent rester raisonnables. Cela va trop loin sur certains points, on veut absolument trouver des fautes.

L'évolution du marché, surtout le fait que le mouvement bio s'éloigne des réalités saisonnières, me donne aussi de gros soucis. On propose aujourd'hui aux consommateurs des légumes frais qui viennent parfois de très loin. Les gens les achètent, car ils ne savent souvent pas quand quelque chose est de saison. Les légumes de garde du pays sont donc toujours moins demandés. Et tous ces fruits du monde entier! En avons-nous vraiment besoin? La saisonnalité et la production du pays font pourtant partie des principes de base de la pensée écologique.»

«Bio Suisse fait du bon travail»: Ursula Reinhard.

«Mon père a toujours cultivé avec retenue, il faisait ce qu'on appelle aujourd'hui de la PI. J'ai repris la ferme en 1981 et je l'ai tout de suite reconvertie au bio. Je n'aurais jamais voulu faire autre chose. L'affiliation à Bio Suisse suivit tout naturellement.

Les années septante et huitante étaient celles de l'agriculture intensive. J'ai beaucoup réfléchi aux pratiques d'alors. Le livre «Le printemps silencieux» de l'Américaine Rachel Carson m'avait alors beaucoup influencée. Ma motivation pour le bio s'appuyait surtout sur les préoccupations écologiques. Certains de mes voisins paysans riaient de moi, mais ils me demandaient quand même comment je faisais ceci ou cela.

Il n'y avait alors aucune sorte de soutien pour la reconversion et l'agriculture biologique. Seuls les vrais convaincus faisaient du bio. J'ai par contre l'impression que de nombreux nouveaux bio se contentent de calculer si le bio est plus rentable que la PI. Ils se demandent ensuite sans cesse jusqu'où on peut aller, quelles sont les limites du système et qu'est-ce qui est encore permis. Ils ne parlent presque pas de la fertilité du sol et de ce genre de choses, et on les voit ensuite s'agiter dans les champs mouillés avec de lourdes machines... le sol est vraiment trop peu considéré comme une matière vivante.



Bio Suisse fait à mes yeux du bon travail, et Regina Fuhrer est une présidente très engagée. Je n'abandonnerais jamais le Bourgeon, car c'est une notion maintenant bien connue. Les directives sont bien sûr devenues très détaillées et couvrent des domaines assez divers, et il faut vraiment faire attention si on ne veut pas commettre d'erreur. Certains contrôleurs manquent de cœur, ils se contentent de faire froidement leur job, souvent d'ailleurs à temps partiel. Avant, le regard s'orientait sur la globalité, tandis que maintenant il se perd plutôt dans le détail.»

Franco Vanzetti, 6717 Dangio-Torre

Franco Vanzetti, un des premiers paysans bio du Tessin, a commencé le bio en 1977 et s'est affilié à Bio Suisse en 1991. Il s'occupe pendant neuf mois par année de la ferme de montagne de 20 hectares «Prato d'oro» («prairie dorée») à 1500 mètres d'altitude. En hiver, Vanzetti vit dans sa petite ferme au village de Dangio. Il produit du lait et engraisse des veaux. Il fait aussi lui-même son fromage, qu'il vend chez Vatter ou par correspondance, et, au Tessin, par ConProBio.

Pourquoi j'ai passé au bio? – Par respect pour la nature et pour la vie. Et je voulais aussi savoir s'il était possible de se passer de la chimie. J'avais fait en 1950-51 l'école d'agriculture de Mezzana, près de Mendrisio, et tout était orienté vers les pesticides et les engrais chimiques. J'ai ensuite essayé avec de composter le fumier et j'ai fait de très bonnes expériences: cela améliorait visiblement le sol, les rendements et la santé des bêtes.

C'est grâce à mon frère que j'ai fait la connaissance du Dr Müller, un véritable pionnier de l'agriculture biologique. Il est venu plusieurs fois dans ma ferme. C'était un homme incroyablement sérieux. J'ai beaucoup appris avec lui. Par exemple, on

avait coutume, dans la vallée de Blenio, de brûler les prairies et les pâturages. Hans Müller disait clairement à ce propos: «Ne faites jamais ça!».

Je suis très content d'être paysan bio. Je suis convaincu du bio et je continuerai en bio tant que je le pourrai et jusqu'à ce que je trouve une ou un successeur.

Oui, je suis aussi satisfait de Bio Suisse. À propos des contrôles, je dirais ceci: ceux qui croient au bio ne peuvent pas se sentir floués par les contrôles. Ils sont tout simplement indispensables.

Et j'en conjure nos législateurs de la Berne fédérale: n'oubliez pas les petits paysans de montagne. Ils ne doivent pas disparaître!»



«Je suis très content d'être paysan bio»: Franco Vanzetti.

Je me demande parfois si j'ai encore besoin du Bourgeon. Les vins étrangers certifiés Bourgeon à 10 francs envahissent les magasins biologiques régionaux. Nous avons une peine folle à vendre nos vins régionaux.

Au début, les contrôles étaient surtout du conseil, et je me réjouissais de cette visite. Aujourd'hui, ils sont de plus en plus impitoyables. Ce sont surtout les papiers qui me mettent au désespoir, pas les contrôleurs.

La création de l'Association pour la viticulture biologique et le développement du Bourgeon comme label, c'était très bien et tout à fait juste, mais peut-être en va-t-il comme de toutes les bonnes idées: quand elles deviennent populaires, elles s'affadissent – maintenant, je participe à de nouveaux réseaux pour l'entretien des biotopes dans l'agriculture.

Pour en savoir plus: www.biolenz.ch

Guido Lenz, 8524 Uesslingen

Guido Lenz est vigneron depuis 1078. Il a repris et reconverti au bio en 1980 les vignes de son grand-père à Uesslingen en Thurgovie.

«Dans un certain sens, l'affiliation à Bio Suisse allait de soi: on cherchait des possibilités de former des réseaux et d'échanger des informations. Les échanges étaient bons, mais à l'époque je n'ai pas pu apprendre grand-chose de nouveau dans le cercle de mes collègues. J'ai plutôt



«J'ai tiré mes visions de la philosophie indienne»: Guido Lenz.

glané mes connaissances chez les Indiens et les chamanes. J'ai beaucoup lu, fait des voyages et assisté à des conférences. J'ai participé en tout à 10 danses du soleil, au cours desquelles on danse pour avoir une nouvelle vision pendant 3 jours et trois nuits, chaque fois pendant 20 heures suivies de 4 heures de pause, sans manger ni boire, pas même pendant les pauses – Si si, on peut y arriver. Le programme de 21 jours de nutrition par la lumière va encore plus loin: les participants ne mangent ni ne boivent absolument rien pendant 7 jours, puis on n'absorbe que des jus de fruits dilués pendant les 14 jours suivants.

J'ai tiré mes visions et mes forces de la philosophie indienne et de rituels comme ceux-ci. Il s'agissait ensuite pour moi d'appliquer à l'agriculture l'enseignement des chamanes. De ce point de vue-là, du-rabilité signifie veiller à ce que le sol reste fertile pour les 7 prochaines générations.

Au village, nous avons par exemple une vigne naturelle, que j'ai mise en place en 1991 en plantant les plantes directement dans la terre puis en faisant «jeûner» le tout plutôt que de le pousser d'une quelconque manière. Au début ça ne fonctionnait pas bien... mais maintenant, c'est une vigne avec une grande biodiversité – plutôt un biotope qu'une surface productive. Je pense que ce genre d'initiatives se multiplieront un jour dans l'agriculture.

Edi Hilpert, 4313 Möhlin

L'Eulenhof de Möhlin fait 19 hectares, dont 4 ha de céréales, 3 ha de légumes de plein champ, 13 ares de tunnels, 25 ares de pommes de terre et des arbres fruitiers haute-tige. Hilpert vend tous ses légumes directement à trois stands de marché, au magasin de la ferme, à un magasin bio et à un restaurant.

«J'ai reconverti la ferme avec mon père en 1981, l'année de la création de Bio Suisse, à laquelle nous nous sommes immédiatement affiliés. Mon père était alors responsable de la ferme, mais c'est moi qui suis «coupable» de l'avoir reconvertie.

Quand j'étais jeune, je disais que je ferais tout sauf paysan. J'ai suivi l'école de commerce de Bâle, où un jour le professeur de biologie mentionna en passant l'agriculture biologique. J'ai ai parlé à la maison, mais mon père disait: «Ce n'est pas faisable.»

Je ne voulais cependant pas vraiment travailler dans un bureau, alors j'ai suivi la formation agricole. Pour la deuxième année, j'ai trouvé une place d'apprentis-

sage dans une ferme bio. C'était chez Fritz Buser à Zunzgen. Mon père restait sceptique, mais il venait me voir de temps en temps et il a certainement dû se rendre compte que le bio n'était pas si aberrant que ça... et il a bien senti qu'on ne pourrait me faire rester dans la ferme paternelle qu'en la reconvertissant à l'agriculture biologique.

Il y a eu quelques années difficiles, aussi financièrement. Je me disais toujours: «Quand on est convaincu, on finit toujours par réussir.»

J'ai toujours expérimenté de nouvelles solutions pour les questions agricoles ou pour les possibilités de collaboration. C'est en l'an 2000 que j'ai créé l'équipe de l'Eulenhof. J'étais guidé par la doctrine indienne du partage de la terre: j'ai le droit de posséder du terrain, mais je dois le partager pour que d'autres puissent participer de manière indépendante à son utilisation.

Mes expérimentations agricoles portent sur la permaculture, les cultures associées et les surfaces écologiques. L'Eulenhof compte d'ailleurs 25 % de surfaces de compensation écologique – d'une certaine manière, c'est la plus belle branche de production! L'idée est de tout interconnecter encore mieux et d'optimiser l'utilisation de l'énergie. J'ai par exemple fait un petit essai avec les pommes de terre: j'ai installé un petit champ dans lequel j'ai

utilisé comme mulch la deuxième coupe d'une prairie non fertilisée. Les plantes de pomme de terre ont d'abord eu de la peine à le traverser, mais ensuite le mulch a protégé les plantes et le sol, y retenant aussi l'humidité, et à la fin j'avais un rendement quatre fois supérieur à cet endroit! Cela a très bien marché, mais il va de soi que d'autres essais n'ont rien donné.

J'ai de la peine avec certains développements dans le bio – je trouve p. ex. que le lait upérisé bio est «aberrant», de même que les produits convenance très fortement transformés. Bio Suisse n'est cependant pas coupable en tant qu'organisation, c'est la pression du marché, et l'Assemblée des délégués lui cède trop facilement. Je dois maintenant décider jusqu'où je suis d'accord d'aller. Pour moi, le Cahier des charges est une base, un concept de base. Je trouve qu'il est juste de ne pas se figer sur ce concept de base. Non, je ne veux pas sortir de Bio Suisse, le travail de coordination et de représentation qu'elle fait est nécessaire.

Au sujet des contrôles, ce serait bien de pouvoir renouer les relations de confiance qui étaient de mise autrefois. Je me demande quand même parfois si on ne veut pas trouver à tout prix des erreurs.»

Claudia und Christian Butscher, 4934 Madiswil

La famille Butscher a cette ferme à Mättenbach depuis 1981. Ils y font du lait et des grandes cultures. Christian Butscher est président de l'Association suisse pour la biodynamie.

Nous venons tous les deux du monde non agricole, mais par conviction et comme consommateurs, nous faisons déjà partie de la scène biodynamique. Lorsque nous avons pu commencer l'agriculture (Christian Butscher: «la profession de mes rêves»), il était clair que nous ferions de la biodynamie.

L'Association suisse des producteurs de la méthode d'agriculture biologique-dynamique existait bien avant Bio Suisse, c.-à-d.



«Nous avons tous besoin du Bourgeon pour que l'agriculture biologique suisse ait une position forte»: Claudia et Christian Butscher.

Photos: Markus Bär

depuis 1937. Il y a 25 ans, l'Association faisait partie des membres fondateurs de Bio Suisse. C'est Fritz Baumgartner, le président de l'Association, qui s'est fortement engagé pour fédérer tous les producteurs biologiques suisses sous le toit du Bourgeon, et ce qu'il disait alors est certainement encore vrai aujourd'hui: nous avons tous besoin du Bourgeon pour que l'agriculture biologique suisse ait une position forte. La concurrence peut être source de motivation, mais nous devons veiller à ce que la scène bio reste unie.

Les petites fermes familiales et polyvalentes traditionnelles auront de plus en plus de peine. Il faut une spécialisation, il faut des produits premiums et de hautes exigences de qualité. Pas question d'être frileux! Le Cahier des charges définit un minimum: cette base laisse assez de libertés pour trouver une voie pour sa propre ferme. Et le Cahier des charges est défini de manière démocratique. Les gens pour qui ces exigences sont trop dures n'ont qu'à partir. Bio Suisse ne peut pas être la dernière planche de salut et le refuge de tous ceux qui veulent se profiler avec le bio sans vraiment savoir de quoi il s'agit.

Le bio ne marche plus tout seul comme il y a quelques années. Maintenant, il faut de l'engagement et de la fantaisie pour pouvoir ne serait-ce que conserver ce que nous avons acquis. Et chaque nouveau progrès exigera de nous toujours plus d'engagement.

Interviews et rédaction: Markus Bär



«Tout interconnecter encore mieux»: Edi Hilpert

L'agriculture biologique a de l'avenir dans le tiers-monde

Grâce à des projets de Swissaid, des villages entiers se reconvertissent en Colombie à la culture biologique du café. La formation est la clé du succès. Voici l'histoire de Berenice Torres, aujourd'hui pay-sanne bio alors que ce n'était pas son but premier.

Berenice Torres a réussi ce dont rêvent bien des paysans: elle s'est construit une existence. Son bien: quatre hectares de terre sur lesquels cette femme de 31 ans cultive du café, des haricots, des bananes et des légumes. La route du succès fut longue – et l'agriculture biologique n'était à l'origine pas du tout but.

Elle vit avec ses trois enfants de six à dix ans dans le hameau de Fátima, Sur de Bolívar, en Colombie. La région est tristement célèbre dans le pays même pour ses excès de violence. Les milices de droite et de gauche contrôlent cette région difficilement accessible par manque de routes. La culture et le commerce de la coca, aux mains des combattants, augmentent aussi la propension à la violence. La situation est encore aggravée par la sensibilité du caféier aux maladies qui ont fait baisser les rendements de moitié au milieu des années huitante.

Du rêve de l'intensification...

L'ascension de Berenice Torres et de sa famille commença il y a huit ans. Elle contribua alors à la création de l'association locale des cultivateurs de café, l'Asocafe. Les paysans voulaient obtenir de l'aide pour renouveler leurs plantations. Ils avaient envie de couper les vieux caféiers ainsi que les arbres qui les ombragent pour planter plus de caféiers. Ils voulaient renoncer à l'enherbement et aux arbres pour les remplacer par des engrais chimiques et des pesticides. La culture paraissait ainsi plus efficace et plus rentable.

Parrainages Swissaid pour l'agriculture biologique

Swissaid met en œuvre son programme de «développement rural» dans neuf pays du tiers-monde. En s'engageant dans des parrainages, des donateurs et des bienfaiteurs peuvent ainsi financer des projets visant à promouvoir l'agriculture biologique. Ces projets concernent non pas des exploitations individuelles, mais des villages entiers. C'est en effet la seule manière de promouvoir le développement d'une région.

pw



Photo: Swissaid

Berenice Torres avec sa famille.

Lorsque l'association est allée trouver Swissaid avec cette proposition, les représentants de cet organisme d'entraide étaient peu enthousiastes, car Swissaid s'engage pour le développement de l'agriculture biologique dans le tiers-monde. Les discussions entre Asocafe et Swissaid sur les avantages et les inconvénients de la culture «moderne» tirèrent en longueur. Les membres d'Asocafe furent finalement convaincus par les organisations partenaires de Swissaid auxquelles ils rendirent visite.

... à l'agriculture biologique

Les planteurs de café considérèrent alors l'agriculture biologique comme une alternative valable. Au lieu de miser sur la pure augmentation de la production d'un produit d'exportation, ils se concentrèrent sur l'exploitation intégrale de leurs fermes.

Le projet prit alors son élan. Nombre des 159 membres participèrent à des cours et à des rencontres d'échanges d'expériences. Ils apprirent p. ex. comment fabriquer des produits phytosanitaires biologiques, mettre en place des bandes de lutte contre l'érosion ou réaliser une «planification de la ferme».

Aujourd'hui, ils ont diversifié leurs fermes de 4 à 25 hectares. Ils élèvent des

petits animaux, cultivent en plus du café, aussi des légumes et des plantes médicinales, installent des pépinières dans lesquelles ils multiplient des variétés traditionnelles et robustes de café qui améliorent les rendements et diminuent les frais. Les membres d'Asocafe cultivent maintenant du café bio sur plus de 85 hectares. Avec un prix de 1,60 CHF/kg, une famille obtient en moyenne 110 francs suisses par hectare et par année.

Pour financer l'abandon de la monoculture, Swissaid a créé avec les familles un fonds dit de rotation qui permet d'accorder des petits crédits, ce qui permet aux familles de réaliser un revenu supplémentaire.

C'est ce qu'a fait aussi Berenice Torres. Avec le premier petit crédit, elle a acheté 11 poules, avec le deuxième une vache laitière. La vente du premier veau lui a permis d'acquérir quatre hectares de terrain. Son plus grand succès? «Nous vivons plus sainement aujourd'hui.»

Pia Wildberger, Rédactrice du magazine
Le Monde de Swissaid

Le nouveau rapport sur les projets d'agriculture biologique peut être commandé gratuitement à Swissaid (tél. 031 350 53 53).

La certification revient devant l'AD

Les paysans et paysannes bio délégués par les 33 organisations membres de Bio Suisse se retrouveront le mercredi 16 novembre au théâtre municipal d'Olten avec d'autres personnes intéressées. L'ordre du jour et les principaux documents préparatoire ont été envoyés à fin septembre aux 100 délégués. Les organisations membres et les délégués peuvent déposer des motions concernant les points à l'ordre du jour de l'AD. Le Comité examinera et coordonnera les premières motions lors de sa séance du 10 octobre. Le tableau ci-dessous fournit une vue d'ensemble des débats prévus.

Abroger le monopole de la certification?

Actuellement, la seule entreprise qui fait la certification des producteurs et des preneurs de licences Bourgeon est la société bio.inspecta AG. Les contrôles, par contre, peuvent être faits par quatre sociétés agréées. En avril 2004, l'AD avait donné mandat au Comité de préparer l'ouverture de la certification, c.-à-d. qu'il fallait créer la possibilité d'autoriser plusieurs organismes de certification travaillant en parallèle. Les délégués ont ensuite rejeté l'ouverture de la certification en avril 2005: la majorité qualifiée des deux tiers nécessaire pour modifier

les statuts n'avait pas été atteinte, et une motion d'ordre demandant de voter sur la création d'une société purement certificatrice avait également été rejetée.

En août 2006, l'organisme de contrôle Bio Test Agro (BTA) a placé le Comité de Bio Suisse devant le choix suivant: soit le problème était remis à l'ordre du jour de l'AD de l'automne 2006, soit BTA ne contrôlerait plus aucune ferme Bourgeon à partir du 1^{er} janvier 2007. Lors de la Conférence des Présidents (CPrés) du 6 septembre 2006, plusieurs organisations membres ont émis le souhait de porter l'affaire devant l'AD. Le Comité a répondu à cette demande. Quelques jours après la

CPrés, BTA a fait savoir qu'elle continuerait les contrôles Bourgeon en 2007. Le Comité de Bio Suisse salue cette décision. L'Assemblée des délégués de Bio Suisse a donc maintenant toute latitude de décision – mais aussi la pleine responsabilité – pour choisir la meilleure solution à long terme en pesant soigneusement les intérêts en présence.

Christian Voegeli, Bio Suisse

Prière d'adresser toutes vos questions, suggestions et propositions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 385 96 23, christian.voegeli@bio-suisse.ch.

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 15 novembre 2006

1	Points statutaires	
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 19 avril 2006
1.3	Programme d'activités 2007	Présentation des axes principaux prévus pour 2007
1.4	Budget 2007	Adoption du budget pour l'année à venir
2	Révision des statuts et autres décisions	
2.1	Contrôle et certification	Les délégués devront de nouveau choisir entre divers modèles d'organisation de la certification: le modèle actuel étant source de conflits, l'AD doit trouver une solution acceptable à long terme.
3	Élections	
3.1	Élection de l'organe de révision	Les délégués doivent choisir chaque année une société fiduciaire ou de révision indépendante et agréée pour effectuer la vérification de la comptabilité de Bio Suisse.
3.2	Commission de labellisation des importations (CLI): confirmation de l'élection	Le Comité doit élire un ou deux nouveaux membres de la CLI (Commission de labellisation des importations). Cette élection sera présentée aux délégués pour confirmation. La CLI, qui compte actuellement trois membres, est responsable du développement et de l'interprétation des directives dans le domaine de l'importation.
4	Informations	
4.1	Exigences sociales: État de l'application	Les délégués ont complété le Cahier des charges de Bio Suisse avec un chapitre intitulé «Exigences sociales» qui entrera en vigueur le 1 ^{er} janvier 2007. Ce chapitre contient les directives concernant les employés des fermes bio et des preneurs de licences. Comment ces exigences seront-elles appliquées et contrôlées à partir de l'année prochaine? Telle est l'information que les délégués recevront de première main à Olten.
4.2	Cahier des charges pour la commercialisation: Information sur la suite des opérations	La validité de l'actuel Cahier des charges pour la commercialisation, qui oblige les fermes Bourgeon qui commercialisent du lait à s'affilier à une organisation reconnue, a été prolongée jusqu'au 30 avril 2007. L'AD d'avril 2007 devra décider comment continuer. Premières réflexions à ce sujet cet automne.
4.3	Résultats du groupe de réflexion: Les futurs thèmes de la communication et des relations publique de Bio Suisse	Le Comité a institué un groupe de réflexion chargé de dégager les thèmes prépondérants de notre future communication. Ce groupe considère que la santé, la nutrition, la sécurité et la qualité sont des thèmes particulièrement importants. Des contacts sont actuellement noués avec des partenaires susceptibles d'aider Bio Suisse à introduire ces thèmes dans les discussions publiques.

Les betteraves sucrières bio exigent des sols sains

La culture biologique des betteraves sucrières marche bien en Suisse. L'année prochaine, on aura besoin d'une surface de 400 hectares. La principale clé du succès de cette culture est une structure du sol saine.

Les ventes de sucre de betterave bio continuent de bien progresser. On peut aujourd'hui tabler pour l'année prochaine sur l'écoulement de 1500 à 2000 tonnes de sucre bio. Cela représente une surface d'environ 400 hectares. Ceux qui veulent cultiver des betteraves bio doivent entreprendre dès maintenant les travaux des champs nécessaires. Les travaux agricoles préliminaires sont en effet très importants pour la culture biologique des betteraves sucrières, car la croissance optimale des racines exige une structure du sol intacte. Une structure du sol saine «croît» si l'activité des êtres vivants du sol n'est pas entravée. Ce n'est pas un travail du sol intensif qui permet d'obtenir un sol en bon état,

donc il faut tenir compte des principes suivants déjà lors du semis des cultures intercalaires:

- moins de passages de machines pour moins de tassement du sol;
- ne pas travailler plus profond que nécessaire;
- rouler et travailler seulement sur sol ressuyé;
- les machines de travail du sol traînées doivent être préférées à celles à prise de force.

Précédents et fumure

Les céréales sont le meilleur précédent cultural. Après la moisson, le champ peut être travaillé pour faire germer les grains

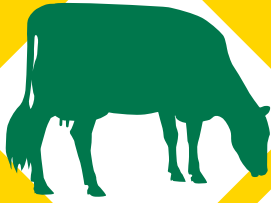
de céréales perdus et les mauvaises herbes et pour ameublir le sol. La culture intercalaire doit être un engrais vert non hivernant. Les engrais verts adéquats avant la betterave sucrière sont les suivants:

- phacelia pure;
- mélange de phacelia et de légumineuses;
- MS 100 (vesce d'été et d'avoine) ou MS 101 (vesce d'été, avoine et pois);
- moutarde (semis tardifs en septembre encore possibles – mais seulement s'il n'y a pas de crucifères dans la rotation des cultures);
- radis oléifère (pour semis avant le 10 août).

S'ils sont utilisés judicieusement et épandus au bon moment, les engrais de ferme peuvent améliorer les rendements et la qualité des betteraves sucrières. Le fumier et le fumier composté influencent positivement la teneur en humus et la structure du sol. Le mieux est de les utiliser comme fumure de fond en incorporant superficiellement entre 20 et 25 t/ha de fumier bien décomposé ou composté avant le semis de la culture intercalaire. Les fumiers frais riches en paille ne doivent jamais être «éliminés» par un labour.

Pour choisir la parcelle, il faut connaître son pH. Les sols acides (pH inférieur à 6,5) doivent être chaulés. Les champignons de la maladie du pied noir de la betterave se développent beaucoup plus fortement dans les sols acides.

Daniel Böhler, FiBL



Action PROTECTOR 2006

Du 1er septembre
au 15 décembre

A l'achat de 300kg de Sel Minéral, vous recevez:
Une veste polyvalente avec polaire incorporée!




A l'achat de 100kg de Sel Minéral, vous recevez:
Une ceinture à outils et un métrique!






PROTECTOR

- INFO-TEL -

021 906 15 15

www.protector.ch

Pour en savoir plus sur les betteraves sucrières bio

Les producteurs qui s'intéressent à la culture biologique des betteraves sucrières peuvent s'adresser pour le contrat de production à Fritz Blaser, ZAF AG, tél. 032 391 62 35. Pour les questions techniques et agricoles, Andreas Bertschi, SFZ, tél. 052 354 98 78 et Daniel Böhler, FiBL, tél. 056 243 18 37, vous renseigneront volontiers. db

Bio Weide-Beef: Migros ne joue pas ses atouts

Les ventes de Bio Weide-Beef, «la meilleure viande de bœuf suisse», ne décollent pas. Les structures de la Migros l'empêchent de jouer cet atout marketing. Les engraisseurs sont déçus et craignent un avenir incertain.

Il est scientifiquement prouvé que la viande de bœuf du programme Bio Weide-Beef est plus saine et plus savoureuse. C'est ce que prouve une étude de l'EPFZ sur la qualité de la viande de bœuf suisse, étude dont l'émission «Kassensturz» s'était emparée. D'une part le Bio Weide-Beef se révèle particulièrement sain à cause de l'engraissement au pâturage, et de l'autre c'est lui qui fournit les entrecôtes les plus tendres. Les producteurs de «Kassensturz» se sont basés le 20 juin sur l'étude de l'EPFZ pour sacrer le Bio Weide-Beef meilleure viande de bœuf suisse.

Les clients qui se sont précipités dans leur Migros – la propriétaire du label – pour acheter de cette viande particulièrement bonne ont été déçus. Le géant orange ne vend en effet du Bio Weide-Beef que dans quelques rares magasins. «La Migros choisit son assortiment uniquement en fonction des désirs des clients. Malheureusement, la viande bio ne jouit pas de leur faveur à cause de son prix», écrit le service de presse de la Migros.

Les engraisseurs sont déçus

Les statistiques des ventes de Migros Ostschweiz, où cette viande est vendue à l'étal, montrent une autre image. Le Bio Weide-Beef représente 15 à 20 % des ventes de viande de bœuf. Les engraisseurs de Bio Weide-Beef sont convaincus qu'on pourrait aussi vendre cette viande avec succès dans d'autres coopératives Migros. «Nous essayons depuis des années de faire de la pression, mais sans succès. La Migros fait tout simplement trop peu de marketing pour favoriser ce produit», dit Vitus Schafer, le président de l'IG Bio Weide-Beef. C'est encore plus incompréhensible après l'incroyable cadeau fait par «Kassensturz». Une lettre a été envoyée à la Migros pour lui demander comment elle pense faire évoluer le Bio Weide-Beef. Toujours pas de réponse.

100 engraisseurs de moins

La stagnation du programme Bio Weide-Beef se ressent du côté des producteurs.

Le boom d'il y a sept ans a en effet été suivi par trois années de désillusion. Les contrats d'une centaine de fermes qui s'étaient annoncés pour le programme Bio Weide-Beef ou qui en produisaient déjà ont dû être résiliés, et les producteurs qui restent perdent patience: leurs collègues qui produisent de la viande de bœuf de pâture normale sous le label Swiss Premium reçoivent un prix plus élevé pour leurs bêtes.

Le marchand de bétail Franz Steiner le dit: «Mes frères ont fait 20 000 francs de pertes au cours des cinq dernières années parce qu'ils sont passés de Swiss Premium au Bio Weide-Beef.» Parce que Steiner est convaincu de pouvoir offrir de meilleurs prix aux producteurs, il aimerait se lancer lui-même dans le commerce du Bio Weide-Beef. Il n'y a actuellement qu'un seul marchand autorisé à livrer du Bio Weide-Beef à la Migros. La Migros Ostschweiz ne veut cependant rien entendre de la proposition de Steiner. Herman Blaser, le chef du département viande et poisson, réagit avec irritation: «Steiner ne livrera pas un gramme de viande à la Migros, car il veut seulement profiter du travail effectué par le marchand actuel.»

Il y a trop de labels Migros

Eric Meili, l'initiateur et ancien président de l'IG Bio Weide-Beef, estime que la situation est difficile: «La Migros a plusieurs labels pour la viande de bœuf, et de nombreuses coopératives ont un label régional qu'elles doivent promouvoir. Il est donc difficile d'établir le Bio Weide-Beef dans d'autres coopératives Migros.»

Les divers labels de la Migros se concurrencent-ils mutuellement, ce qui voudrait dire que les structures de la Migros sont responsables du fait qu'on ne peut pas acheter du Bio Weide-Beef dans toutes les coopératives? Le moins qu'on puisse dire est que la Fédération des coopératives Migros n'est pas très loquace. Elle ne donne en effet de réponse claire ni à la question de savoir pourquoi cette viande n'est pas vendue dans toutes

les coopératives ni à celle de l'avenir même du Bio Weide-Beef. Il semble que la Migros ne sache pas exactement ce qu'elle va continuer de faire avec ce «premier de classe» des labels pour la viande de bœuf. Au lieu de promouvoir fièrement sa propre viande de première classe et de suivre une stratégie claire, la Migros laisse ses producteurs et ses consommateurs dans l'incertitude. Elle laisse passer la chance de jouer son atout maître pour le marketing, comme si elle préférait le garder en main pour mieux le faire mourir.

Dominik Stutz, LID

Photo: als



Paysans et meuniers deviennent partenaires

Grâce au pool de commercialisation des céréales panifiables et fourragères, Bio Suisse a obtenu que les meuniers achètent toutes les céréales biologiques suisses sans en baisser les prix. Comment ce pool fonctionne-t-il?

La transformation des céréales bio est en partie marquée par la concurrence: tous les moulins ne se tiennent pas à la convention collective volontaire de préférer les céréales du pays aux importations bon marché. Le pool céréalier créé il y a une année est à même d'imposer une réelle égalité de traitement.

Ce pool où moulins et producteurs sont représentés de manière paritaire a pour objectif de trouver une solution prag-

matique. Tous les concernés pensent que le nouveau système permettra d'améliorer la transparence et la confiance. C'est en se basant sur la production suisse et la quantité totale de céréales transformées que le pool détermine la proportion de céréales suisses que tous les preneurs de licences peuvent être forcés de prendre en charge au prix de référence fixé par le pool.

Pour cette année, la proportion de marchandise suisse que chaque moulin fourrager est tenu de prendre en charge est de 29 % de la quantité totale utilisée pour l'orge, l'avoine, le maïs grain, le blé fourrager, les pois protéagineux et la féverole. Pour les céréales panifiables, les proportions de céréales suisses sont différentes d'une espèce à l'autre: 30 % pour le blé, 45 % pour le seigle et 55 % pour l'épeautre. Le pool assure le courtage des céréales que les centres collecteurs n'arrivent pas à vendre directement aux moulins qui n'ont pas encore atteint leur quota de marchandise suisse.

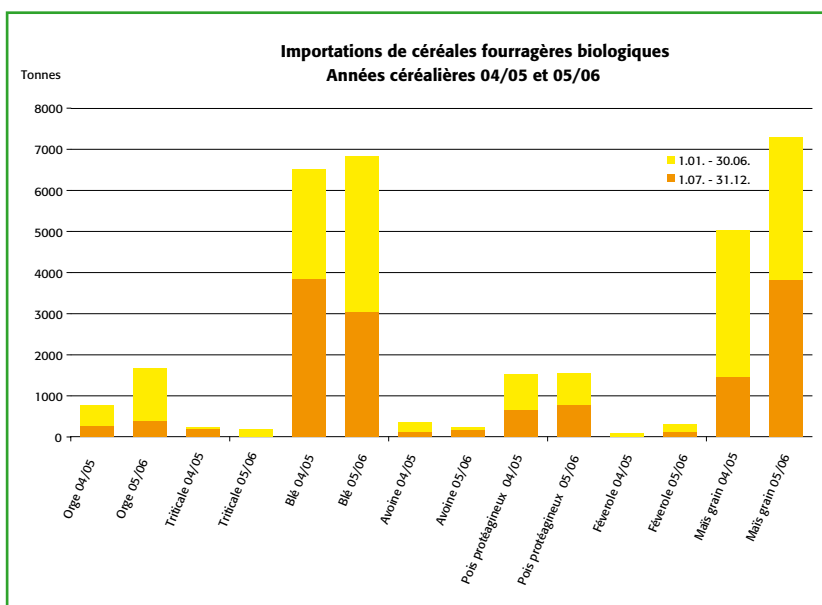
Le travail du pool

Les preneurs de licences se déclarent d'accord avec ce système en signant une annexe à leur contrat de licence. L'application est coordonnée par le responsable du pool, Niklaus Steiner. La responsabilité est portée par deux groupes de travail chargés l'un des céréales panifiables et l'autre des céréales fourragères. Ils sont composés de deux à trois représentants des entreprises de transformation (preneurs de licences), du président de la commission technique Grandes cultures, du product manager de Bio Suisse concerné et du responsable du pool. Les groupes de travail traitent les questions courantes au cours de deux à trois séances ou conférences téléphoniques par année.

L'échéance la plus importante est la table ronde des prix à la fin du mois de mai, lorsque la CT Grandes cultures de Bio Suisse et les preneurs de licences de Bio Suisse fixent les prix pour la récolte à venir. Les groupes de travail présentent alors leurs rapports d'activités pour l'année céréalière écoulée, sur la base desquels il est possible de proposer de modifier certaines conditions du pool et, le cas échéant, de faire les demandes nécessaires auprès des groupes de travail et du Comité de Bio Suisse. La table ronde négocie et fixe les proportions de céréales suisses pour la nouvelle année céréalière ainsi que les prix de référence pour les céréales panifiables et fourragères, et enfin elle détermine la composition des groupes de travail.

Les évaluations post-récoltes sont effectuées à la fin du mois d'août puis comparées aux estimations. Les proportions définitives de marchandises suisses sont fixées par les groupes de travail à fin octobre pour les céréales panifiables et à fin janvier pour les céréales fourragères sur la base des données récoltées auprès des centres collecteurs et des entreprises de transformation. Les quantités de céréales fourragères importées sont recensées auprès des importateurs à fin juin et à fin décembre.

Année	Tarif contingent douanier (Fr./dt)	Fonds de garantie (Fr./dt)	Taxe douanière (Fr./dt)
2004	29.30	4.00	33.30
2005	26.30	4.00	30.30
2006	26.30	3.70	30.00
2007	23.30	3.70	27.00
2008	23.30	3.70	27.00
2009	19.30	3.70	23.00
2010	19.30	3.70	23.00



Pour l'ensemble de la Suisse, les importations de céréales fourragères biologiques Bourgeon atteignent en moyenne 16 400 tonnes par année pour les années 2004 à 2006. Les principales céréales importées sont le blé fourrager et le maïs grain, qui représentent ensemble 78 % des importations.

bb

Une alliance en faveur de la montagne

À la fin du mois d'août, des paysans et paysannes bio venus de différentes régions de montagne se sont retrouvés à Hospental pour constituer l'Alliance bio des montagnes (Bio Bergallianz), qui veut empêcher que les régions de montagne soient défavorisées, mais aussi pousser la croissance du marché bio. L'amélioration des interconnexions et des contacts seront aussi parmi ses priorités.

Pas de nouveau label bio

La création de l'Alliance est aussi motivée par le fait que de plus en plus de fermes de montagne se détournent du Bourgeon pour passer au bio fédéral. Eugen Oggenfuss, le principal initiateur de l'Alliance, pense que ce n'est pas une bonne solution à long terme, et il est convaincu que «alors même que la baisse des prix a rendu le travail en région de montagne encore plus difficile, une multiplication des labels bio aurait une influence négative sur le marché».

L'Alliance bio des montagnes poursuit les objectifs suivants:

- Ne pas défavoriser les régions de montagne: La rédaction de nouvelles directives et règlements doit mieux tenir compte des particularités des régions de montagnes. Une meilleure coordination permettra de mieux cibler les besoins des fermes bio de montagne.
- Structures plus légères, moins de bureaucratie: Les réglementations de Bio Suisse sont toujours plus complexes. La collaboration avec d'autres institutions (Confédération, UE, fédérations bio étrangères) et l'harmonisation des directives devraient permettre de réduire la bureaucratie et de créer des structures plus légères au sein de Bio Suisse.

- Malgré une situation commerciale actuellement difficile pour de nombreux produits bio, la croissance du bio doit continuer en Suisse. Les ventes des produits bio doivent être améliorées sous la conduite de Bio Suisse.

Eugen Oggenfuss pense aussi que l'Alliance peut servir à répartir les tâches pour les consultations des règlements, à préparer ensemble les débats des Assemblées des délégués et à échanger des informations par courriel.

jf

Les personnes intéressées sont priées de s'adresser directement à Eugen Oggenfuss, tél. 027 923 75 36, e.oggenfuss@gmx.ch.

La collaboration partenariale avec les 120 entreprises de transformation et centres collecteurs est une condition importante pour le bon fonctionnement du pool. Les expériences des deux premières années sont positives. Le respect des conditions du pool (déclaration correcte des quantités transformées et des provenances des matières premières) est vérifié lors du contrôle annuel de chaque entreprise. Les règlements du pool peuvent être téléchargés depuis le site www.bio-suisse.ch.

Qui finance le pool?

Les conditions du pool stipulent que le travail administratif et les frais du service de coordination doivent coûter le moins cher possible, ce qui a bien marché ces deux premières années. L'administration du pool des céréales panifiables et fourragères n'a occupé que 34 % de poste, et les coûts annuels totaux de l'administration et du suivi se montent à 33 000 francs pour les céréales panifiables et à 28 000 francs pour les céréales fourragères. Ces coûts sont financés par une retenue de 10 ct./dt sur les céréales fourragères importées et

de 15 ct./dt sur l'ensemble du tonnage de céréales panifiables transformées.

Bertrand Bollag, Bio Suisse

Niklaus Steiner, Coordinateur des céréales



L'influence des taxes douanières

Les taxes douanières qui frappent les céréales panifiables importées influencent fortement l'évolution des prix des céréales panifiables du pays. Or elles vont probablement passer de 30 à 23 francs au cours des quatre prochaines années. Le prix des céréales panifiables biologique importées baissera du même montant. Si le prix et la proportion des céréales suisses ne changent pas, le prix d'achat moyen baissera pour les entreprises de transformation. Si cette baisse du prix d'achat est répercutée sur les prix de vente, les prix baisseront dans les magasins.

L'objectif de Bio Suisse est cependant d'augmenter la proportion de céréales panifiables suisses. Si les prix à la consommation des produits céréaliers Bourgeon peuvent être maintenus au niveau actuel, la proportion de céréales suisses pourrait passer sans baisse de prix des 30 % actuels à 50 %, ce qui correspond, pour une quantité transformée annuelle de quelque 27 000 tonnes de céréales panifiables biologiques, à une augmentation potentielle de la production suisse de 5000 tonnes, soit 1200 hectares.

bb

Sur les traces de la viande Naturaplan

Depuis le début de cette année, Coop et Bio Suisse se regardent régulièrement par-dessus l'épaule. Cette fois, c'est le producteur de Natura Beef Bio Otto Lang et Fulvio Bosio, chef boucher de la Coop du Bahnhofbrücke à Zurich, qui se sont pliés à ce jeu de rôles.

En 1995, Otto Lang a converti à l'agriculture biologique son exploitation de 14 hectares, dans le Seeland lucernois. Ses vaches (dont le nombre pouvait atteindre 19) donnaient chaque année 90 000 litres de lait bio – trop peu pour que ce soit rentable. Aussi cet éleveur de 59 ans a-t-il décidé l'an dernier de se lancer dans la production de Natura-Beef Bio. Dans son pâturage ou dans son étable de vastes dimensions, il y a maintenant 18 Simmental, une race de vaches allaitantes réputées pour leur caractère paisible, ainsi que leurs veaux.

Début juillet, Fulvio Bosio, le chef boucher du magasin Coop de la Bahnhofbrücke, à Zurich, a pu se rendre compte par lui-même de l'exemplarité de cet élevage: «À l'évidence, les vaches et leurs veaux se sentent bien ici. Et puis, je trouve très bien qu'on les préserve des engrais artificiels et qu'on leur donne une alimentation exclusivement biologique.» Adolescent, cet employé de la Coop d'origine italienne, qui est âgé de 34 ans, aimait déjà la terre – il rêvait d'ailleurs de devenir agriculteur. Rien d'étonnant donc s'il se sent très vite dans son élément chez Otto Lang et lui prête volontiers main-forte.

Dans l'étable, les bêtes observent ce nouveau venu d'un regard plein de curiosité. Comme tous les étés, elles séjournent sous abri aux heures les plus chaudes de la journée, car cela vaut mieux pour elles que d'être en plein soleil. Et si elles veulent

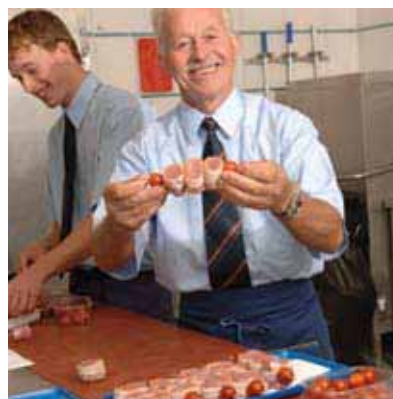


Fulvio Bosio, chef boucher de la Coop Bahnhofbrücke, à Zurich, a aidé Otto Lang dans sa ferme pendant toute une journée.

malgré tout se dégourdir les pattes, elles peuvent toujours accéder directement au parcours couvert attenant à l'étable. «La chaleur leur est nuisible, mais en revanche, elles ne craignent pas du tout le froid», explique Otto Lang, qui a repris cette ferme de son père en 1980 et l'exploite depuis avec l'aide précieuse de sa femme, Hedi, et de ses deux fils, Damian et Elmar.

Un vendeur de grand talent

Jeux de rôles. Bien qu'ayant été mobilisé comme sapeur-pompier pour une intervention au lever du jour, l'éleveur bio Otto Lang se présente en ce samedi matin de la mi-juillet plein d'énergie et d'intérêt chez Fulvio Bosio. Le chef boucher de la



L'éleveur bio Otto Lang, de Retschwil LU est venu renforcer pendant une journée l'équipe de la boucherie de la Coop Bahnhofbrücke à Zurich.

Une exclusivité Coop

Dans la grande distribution, le Natura-Beef se trouve exclusivement à la Coop. La majorité du Natura-Beef vendu à la Coop vient d'élevages conventionnels. Cette viande est donc vendue dans la ligne Naturaplan avec l'étiquette bleue. Si la viande a en plus été produite selon le Cahier des charges de Bio Suisse, elle porte une étiquette verte et arbore le label du Bourgeon en plus du logo Naturaplan.

Coop Bahnhofbrücke, à Zurich, lui propose pour commencer une visite guidée de son magasin de format B. D'un œil expert, Otto Lang, maire depuis 27 ans de Retschwil, une commune lucernoise de 180 habitants, scrute l'assortiment de viande et plus particulièrement celui du Natura-Beef Bio, qui est vendu uniquement préemballé et vient peut-être de son exploitation. Satisfait, il remet sans plus tarder la barquette au frais. Un jour comme aujourd'hui, les rayons sont remplis à ras bord, car en fin d'après-midi et le soir (cette Coop-là est ouverte jusqu'à 20 h), il y a toujours beaucoup d'affluence.

A cette époque de l'année, qui dit grillades, dit brochettes. D'abord responsable de la boucherie de Rümlang, puis de celle de Dielsdorf, et depuis maintenant plus de deux ans à la tête d'une équipe de sept personnes dans ce magasin du centre-ville, Fulvio Bosio n'est pas peu fier du choix de viandes qu'il offre dans ses vitrines étincelantes. Pour le barbecue, les brochettes partent vite, il faut donc en préparer à l'avance. Rapidement initié à cette technique par le chef boucher en personne, qui pratique assidûment la gymnastique dans ses moments de loisir, Otto Lang se charge en vrai professionnel de la fabrication des brochettes.

Dans sa tenue vestimentaire Coop, qui lui va à merveille, l'éleveur lucernois a belle allure. Et quand il s'agit pour lui d'organiser une dégustation de viande des Grisons bio Coop Naturaplan, il dé-

Une viande de bœuf extra

Pour l'élevage sous la mère, on utilise surtout des races de vaches à viande, qui ont l'avantage de donner une viande de première qualité sans devoir recourir à des aliments très concentrés. En Suisse, les éleveurs produisent du Natura-Beef de préférence à partir de races comme la Highland Cattle, la Galloway, le Limousin et l'Angus.

Une étude de l'École polytechnique fédérale de Zurich démontre que le Natura-Beef et les autres viandes de bœuf issues de ce type d'élevages ont une teneur en oméga 3 supérieure à la moyenne. Cette famille d'acides gras polyinsaturés a notamment pour effet de diminuer le taux de cholestérol dans le sang. ms



Otto Lang fait goûter une spécialité bio à la touriste canadienne Mary Dalton dans le magasin Coop de la Bahnhofbrücke, à Zurich.

plie tous ses talents de vendeur. Après cette journée pour le moins instructive, son jugement sur le magasin Coop de la Bahnhofbrücke ne peut être, en bonne logique, que très positif: «La propreté qui y règne m'a épaté, sans parler de la présentation des marchandises. Pour l'avoir vécu moi-même, je sais maintenant que les 4000 kilos de bœuf que je produis chaque année dans ma ferme sont vendus comme il faut, même si la différence de

prix entre la viande conventionnelle et la viande bio me paraît un peu élevée. D'un autre côté, on n'a pas idée du travail que demandent les brochettes. Et la grande difficulté pour Fulvio Bosio, c'est de commander la bonne quantité de viande. Pour avoir le moins de pertes possibles, il doit toujours bien évaluer la situation, ce n'est pas si simple.»

Marco Steinmann,
Redaktor Coop Forte Magazin

L'employé de la Coop Fulvio Bosio nourrissant les vaches de cette exploitation modèle à Retschwil (LU).

Le jeu de rôles des magazines

Au cours de cette année jubilaire de Bio Suisse, le bio actualités et le magazine Coop Forte se livrent eux aussi à une sorte de jeu 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.

als



Déclenchement artificiel de la mue: autorisé depuis l'année prochaine

Question: J'ai une centaine de poules pondeuses. Je commercialise les œufs en vente directe à la ferme, au marché et à des petits magasins bio. Ce serait bien pour mon poulailler si mes poules pouvaient une fois muer, mais le Cahier des charges interdit le déclenchement artificiel de cette interruption de la ponte. Bio Suisse n'a-t-elle encore jamais pensé qu'il faudrait tuer beaucoup moins de

poussins mâles si on avait le droit de faire muer les poules?

» «Réponse: le déclenchement artificiel de la mue sera autorisé dès le début de l'année prochaine. L'AD du printemps 2006 a en effet accepté une modification du Cahier des charges: la phrase «La mue ne doit pas être déclenchée artificiellement.» de l'art. 3.6.3 du Cahier des charges sera supprimée.

La mue – De quoi s'agit-il?

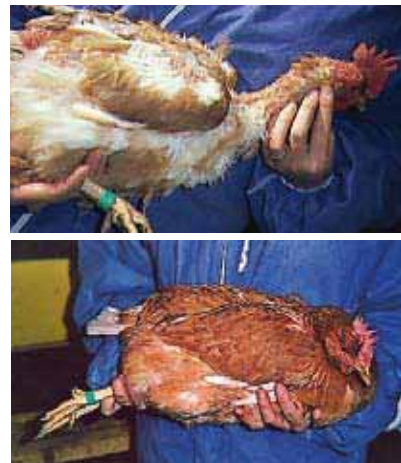
La mue représente chez les poules une période de repos naturelle pendant laquelle l'appareil de ponte peut se régénérer. La mue permet aussi aux poules de renouveler leur plumage. Toutes les poules feraient naturellement une mue de 2 à 3 mois après 12 à 15 mois de ponte, mais pas toutes en même temps. Dans les grands poulaillers, les mues non simultanées peuvent provoquer une dissolution des structures sociales et un picage mutuel.

La diminution de la lumière et l'appauvrissement de l'alimentation permettent de déclencher artificiellement la mue pour que toutes les poules cessent de pondre en même temps. Avantages: après la mue,

la performance de ponte, la qualité des œufs et l'état du plumage sont meilleurs. Faire muer les poules – une seule fois – permet d'augmenter leur durée d'utilisation d'une année à une année et demie, ce qui explique pourquoi cela permet de tuer moins de poussins mâles. La prolongation de la durée d'utilisation sera sûrement bienvenue en agriculture biologique.

Le FiBL éditera à la fin de l'année une fiche technique en allemand sur la mue forcée qui contiendra toutes les informations nécessaires. Si vous avez des questions sur la manière de procéder, veuillez vous adresser au FiBL à Esther Zeltner, tél. 062 865 72 77, esther.zeltner@fibl.org

bm/ez



Photos: z/Vg

Bien reposée: La même poule avant (en haut) et 74 jours après la mue (en bas).

Les conditions-cadres suivantes, qui ont été introduites à ce propos dans le règlement «Volailles», prendront effet le 01.01.2007: la mue peut être déclenchée artificiellement pour prolonger la durée d'utilisation, mais pas avant l'âge de 60 semaines. Pendant la phase d'alimentation appauvrie d'au minimum 14 jours, l'accès au pâturage doit être fermé pour éviter l'absorption d'éléments nutritifs supplémentaires.



Beatrice Moser, Bio Suisse

Le Cahier des charges sera réédité en janvier

Le Cahier des charges et les règlements de Bio Suisse seront réimprimés pour le 01.01.2007 et envoyés courant janvier à tous les producteurs et preneurs de licences Bourgeon. Une enquête a en effet montré qu'une bonne majorité des producteurs Bourgeon souhaite recevoir toutes les quelques années une actualisation imprimée de la réglementation et qu'entre-deux les envois des modifications suffisent. La liste des intrants continuera, elle, d'être envoyée chaque année.

L'année passée, 2000 producteurs Bourgeon avaient reçu un questionnaire avec trois variantes à choix. Un sixième des questionnaires a été renvoyé - un grand merci! Les questionnaires retournés contenaient aussi de nombreuses re-

marques montrant que les souhaits vont de «rien du tout» à «solutions d'informations sur mesure pour son propre type d'entreprise agricole».

Deux tiers de ceux qui ont répondu se sont prononcés en faveur de la variante «envoi complet du Cahier des charges et des règlements tous les deux à trois ans et, entre-deux, feuilles à encarter ou brochure complémentaire». Un cinquième voudrait recevoir chaque année une version imprimée complète du Cahier des charges, le reste devant être obtenu individuellement (commande ou téléchargement depuis Internet). Un peu moins de 6 pour-cent des réponses sont pour l'envoi annuel de l'ensemble du Cahier des charges et des règlements imprimés sur

papier, tandis que quelques voix éparses se contenteraient d'une version annuelle complète sur CD.

La procédure qui vient d'être décidée correspond donc à la variante souhaitée par la majorité. L'envoi complet 2007 remplacera donc les anciennes versions imprimées du Cahier des charges en 2004, des règlements en 2005 et de la brochure complémentaire en 2006. Il est bien sûr toujours possible de télécharger l'ensemble de la réglementation entièrement réactualisée depuis le site www.bio-suisse.ch, où on trouve aussi les dispositions d'application des commissions de labellisation, la liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles et les règlements des sanctions.

Sibil Buschauer, Bio Suisse

Les communautés de compensation écologique sont-elles possibles avec des exploitations PER?

Les fermes Bourgeon peuvent octroyer des surfaces écologiques à leurs voisins PER, mais pas l'inverse, puisque chaque ferme Bourgeon doit pouvoir présenter elle-même 7 % de surfaces de compensation. En production animale, les directives de l'Ordonnance bio pour l'alimentation et pour les achats d'animaux sont aussi strictes que celles du Cahier des charges du Bourgeon.

Question: La surface agricole utile de ma ferme comporte environ 20 % de surfaces de compensation écologique (SCE). La plupart sont des prairies extensives. Le foin est consommé par mes chevaux. Mon voisin PER m'a demandé si je pouvais lui octroyer des surfaces de compensation écologique. J'ai entendu dire que les directives pour les communautés SCE ont changé. Puis-je quand même faire des surfaces de compensation écologique pour mon voisin?

➤ Réponse: Oui, vous le pouvez. Les communautés SCE dans lesquelles une ferme Bourgeon octroie à une ferme PER des surfaces de compensation écologiques qu'elle a en trop sont possibles. Par contre, les communautés SCE (pour atteindre les PER) ne sont pas possibles entre plusieurs fermes Bourgeon. En effet, chaque ferme Bourgeon doit pouvoir présenter elle-même au moins 7 % de surfaces de compensation écologique. Les proportions de prairies peu intensives et extensives, de pâturage extensif, de pâturage boisés et de surfaces à litière doivent toujours représenter au minimum 5 % de la surface des herbages permanents, des prairies artificielles (y. c. prairies extensives sur terres cultivées mises en jachère) et des surfaces à litière. Les autres types de communautés SCE conclues avant le 1^{er} janvier 2005 doivent être dissoutes au plus tard le 31 décembre 2006 (décision de l'AD de Bio Suisse du 15 avril 2004).

L'ordonnance bio est-elle plus laxiste?

Question: Je ne commercialise aucun produit avec le Bourgeon. Vu que je ne trouve pas d'acheteur bio pour mon lait, il finit sur le marché conventionnel. Je suis en train de me



Photo: Martin Lichtenhahn

Les fermes Bourgeon peuvent cultiver des surfaces écologiques pour des fermes PER.

demander si je dois arrêter avec le Bourgeon et passer au bio fédéral. La proportion de fourrages conventionnels dans les rations alimentaires animales est-elle plus élevée dans l'Ordonnance bio? La réglementation des achats d'animaux est-elle moins stricte dans l'Ordonnance bio?

➤ Réponse: La proportion de fourrages conventionnels dans la ration n'est pas plus élevée dans l'Ordonnance bio que dans le Cahier des charges du Bourgeon. L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique stipule que, depuis le 1^{er} janvier de cette année, la proportion de fourrages conventionnels ne doit pas dépasser 5 % de la ration pour les ruminants et 10 % pour les non ruminants – comme pour Bio Suisse.

Pour les achats d'animaux, les directives

sont aussi les mêmes dans l'Ordonnance bio qu'à Bio Suisse. Par exemple, les veaux pour l'engraissement doivent être bio lors de leur achat. Les vaches conventionnelles ne peuvent être achetées qu'avec une autorisation exceptionnelle. Jusqu'au 31.12.2005, il était encore possible d'acheter des poules pondeuses conventionnelles jusqu'à l'âge de 18 semaines ainsi que des poussins conventionnels pour l'engraissement à condition qu'ils soient installés au plus tard à l'âge de trois jours. Depuis le 1^{er} janvier 2006, même les achats de poussins conventionnels pour les élevages de poulettes et pour l'engraissement sont interdits. Par contre, on peut encore acheter des poussins conventionnels des autres espèces de volailles à condition de les installer au plus tard à l'âge de trois jours.

Beatrice Moser, BIO SUISSE



Angela Kadji, mère et femme au foyer, 6210 Sursee

Angela Kadji a 40 ans et elle habite depuis une année à Sursee avec sa fille et son mari camerounais. Elle suit actuellement un cours de poterie, et elle bricole avec toute sorte de matériaux comme le papier et le feutre. Son plus cher désir est d'avoir un deuxième enfant.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Les produits bio sont plus savoureux, et je suppose qu'ils sont aussi plus sains. De plus, l'agriculture biologique pollue moins l'environnement avec des produits chimiques.

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

J'achète en bio tout ce qui entre en contact direct avec la peau parce que je suis allergique aux parfums. J'ai acheté des habits en coton bio, surtout les sous-vêtements et les pyjamas – même pour ma fille, qui était encore nourrisson, bien qu'elle n'ait pas d'allergies. C'était plutôt par prudence... je voulais faire un peu attention. Pour l'alimentation, j'achète presque tout en bio.

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

À environ 70 pour-cent. J'atteindrais volontiers 100 pour-cent, mais c'est une question de prix, car c'est tout simplement beaucoup plus cher.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Exclusivement au «Kochtopf». Je trouve anormal que, dans la grande distribution, presque tout soit emballé sous plastique. À quoi ça rime? Et je n'ai pas tellement confiance dans les produits bio de la Coop ou de la Migros. J'ai par exemple acheté des raisins secs bio à la Migros, mais ça ne valait rien. Je dois absolument les acheter ici, soit de la marque Rapunzel soit d'une autre marque. J'aime aussi par exemple le chocolat noir. J'ai essayé celui de Lindt, mais je reviens toujours au «Kochtopf». Et je pense aussi que mes achats de ce genre de produits bio contribuent à améliorer le revenu des paysans des pays pauvres.

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

Oui et non. La production demande plus



Angela Kadji devant le magasin bio «Kochtopf» («La Marmite») à Sursee.

de temps et donne plus de travail. Les récoltes sont en général moins abondantes parce qu'on n'utilise pas de produits chimiques. Mais ce que Coop et Migros vendent pour du bio n'en est pas vraiment du vrai, du point de vue du goût non plus. Ils sont peut-être un peu moins chers, mais je trouve que les produits des petits magasins bio sont plus savoureux.

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

Pas grand-chose, parce que je ne les connais pas bien.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, quand même. J'achète beaucoup de choses qui viennent des pays du tiers monde. Je me réjouis toujours de voir des mangues du Cameroun parce que mon mari vient de là-bas.

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

(Ne sait pas exactement ce qu'est le Bourgeon.) Je pense beaucoup de bien des produits Demeter – je les connais. Le Bourgeon névoque actuellement pas grand-chose pour moi. J'achète beaucoup de produits Rapunzel ou d'autres marques.

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

Pas réellement. J'avais de très fortes allergies, et j'ai suivi il y a 25 ans des traitements horméopathiques. Je me suis ensuite fortement préoccupée de la question des allergies, et j'ai décidé d'acheter des produits bio. Je suis de naissance intolérante au lactose. Quand il y a eu des produits au soja, j'ai enfin pu manger des poudings. Ou cuisiner avec de la crème. Les produits au soja remplacent bien les produits laitiers. C'est comme ça que je suis venue aux produits bio. J'aime aussi bien le tofu. J'ai été végétarienne pendant dix ans, mais j'ai de nouveau eu envie de viande quand j'étais enceinte.

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

Je ne connais malheureusement aucun paysan bio ici en Suisse. (Après avoir réfléchi.) Je connais seulement les paysans bio qui viennent au marché. Leur stand est très beau avec tous ces légumes, ces fruits, ces confitures... j'aime quand les fruits et légumes ont l'air très sains au lieu d'être toujours comme gonflés et sans aucun défaut. Si je pense aux pommes ou aux poires, leur goût est tout simplement plus intense.

Interview: Irène Böhm

L'Emmental bio en exil

Le groupement de producteurs Rösslerhof d'Allgäu, en Allemagne, fait transformer à façon ses deux millions de kilos de lait bio en emmental bio. Pour soutenir la commercialisation, les agriculteurs entretiennent des contacts étroits avec le personnel des points de vente de fromages bio.

Un emmental venant de l'Allgäu peut-il se mesurer à l'emmental suisse? Voilà une question qui doit certainement venir à l'esprit de tout Suisse qui entend parler pour la première fois d'emmental de l'Allgäu. «L'emmental de l'Allgäu n'est pas une concurrence pour l'emmental suisse» affirme clairement et avec un clin d'œil Gereon Gülденberg, l'agriculteur du Rösslerhof dans le village wurtembergeois de Schlier, près du Lac de Constance, «ni du point de vue du goût ni de celui du prix.» L'emmental de l'Allgäu est très bon, mais il ne peut pas se mesurer à l'original suisse. Pas parce qu'il est moins bon, mais parce que son goût est très différent.

Le groupement de producteurs nommé Rösslerhof se distingue par une transformation et une commercialisation régionales: le camion du lait n'a qu'une petite tournée à faire pour collecter le lait bio des sept fermes qui le composent. Il faut en outre utiliser exclusivement des fourrages de la région. Les aliments fourragers du commerce sont tabous. Le groupement de producteurs s'est imposé lui-même cette restriction il y a trois ans.

En 1982 déjà, Gereon Gülденberg fait transformer en emmental le lait de ses 80 vaches de race Brune par la fromagerie Bauhofer à Kofeld. C'était alors le premier fromage bio à pâte dure produit en Allemagne. Lorsque la demande a fortement augmenté à la fin des années huitante, le Rösslerhof s'est adjoint six autres fermes pour former le groupement de producteurs Rösslerhof.

C'est la fromagerie qui a imposé le choix du type de fromage

«La fromagerie existait déjà, puis on a eu l'idée d'y livrer notre lait», raconte Gereon Gülденberg. Le type de fromage était déterminé par la fromagerie. Le groupement de producteurs livre au total deux millions de kilos de lait bio par année à la fromagerie, qui produit en sous-traitance pour lui de l'emmental et du beurre. Le fromage est fabriqué dans une cuve en cuivre selon le «procédé suisse». «Le lait, la présure naturelle, le sel, les cultures d'affinage et la longue expérience du fromager font de l'emmental Rösslerhof un véritable délice



Gereon Gülденberg, l'agriculteur responsable du Rösslerhof, explique la stratégie de commercialisation du lait de ce groupement de producteurs.

Visite professionnelle au Rösslerhof

Le FiBL avait organisé à fin juin une excursion de deux jours dans des fermes bio de la région du Lac de Constance. L'objectif de ce voyage professionnel était de découvrir des stratégies commerciales adéquates pour l'UE. Ce voyage nous a menés entre autres au Rösslerhof, pendant la visite duquel cet article a été rédigé.

unique en son genre», dit le prospectus publicitaire. Il faut au minimum trois mois d'affinage pour donner à ce fromage à pâte dure sa croûte dorée et son subtil goût de noix. La crème issue de la fabrication de cet emmental est acidifiée par un procédé naturel avant d'être battue en beurre.

La commercialisation échoit au Rösslerhof, qui s'en occupe en collaboration avec l'ÖMA (Ökologische Molkereien Allgäu), un groupement de dix laiteries biologiques qui utilise cette marque pour commercialiser de nombreux fromages bio. Le lait vient de fermes qui respectent le cahier des charges soit de Bioland, de Demeter ou de Naturland.

Divers plans pour convaincre

Il y a différentes manières de gagner le cœur des amateurs de fromage. Le Rösslerhof essaie d'y arriver en faisant apprécier son fromage par le personnel des points de vente. Près de 400 vendeurs viennent chaque année à la ferme pour déguster le fromage et découvrir la ferme, une expérience qui reste gravée dans les mémoires et qui influence positivement les ventes de cet emmental. Gülденberg parle d'expérience: «Quand les vendeuses de fromage peuvent dire «Goûtez donc ce fromage, j'ai moi-même visité cette ferme», les clients s'en souviennent.» Et d'ajouter: «Nos visiteurs doivent repartir chez eux avec une image positive de la ferme et des gens qui y vivent et y travaillent.»

Il donne ensuite encore un truc important: «Il ne faut jamais se lamenter devant des visiteurs, personne n'a envie d'entendre ça. Personne n'achètera quoi que ce soit à quelqu'un qui se plaint constamment.» Gereon Gülденberg semble d'ailleurs n'avoir aucune raison de se lamenter, même s'il admet que «nous avons tout de même encore besoin des subventions étatiques, mais notre objectif est de nous rendre indépendants de ces aides financières.»

Nadine Ackermann et Marion Morgner, FiBL

Pour en savoir plus: www.roesslerhof.de



Le camion du lait n'a pas besoin de faire une grande tournée pour collecter le lait bio qui va devenir de l'emmental.

Médaille d'argent pour les vins du domaine du FiBL

Le domaine viticole du FiBL s'efforce de produire des vins de haute qualité en recourant à l'agriculture biologique et en utilisant des cépages appropriés. Cet effort porte ses fruits: lors du 13^{ème} concours international des vins organisé à Zurich par Expovina, les quatre vins blancs (Gewürztraminer, Chardonnay, Bacchus et Trottenträumli, un vin de dessert) présentés par le domaine viticole du FiBL ont reçu une médaille d'argent. Outre ces quatre vins, le FiBL propose une riche palette de délicieux vins rouges et blancs, et même un vin mousseux. Contact: Domaine viticole du FiBL, Maître de chais Andreas Tuchschnid, tél. 062 865 50 33 ou 079 772 38 00. Domaine viticole du FiBL

Ici vous achetez bio

Les producteurs Bourgeon qui font de la vente directe et qui ont leur propre site internet peuvent envoyer leur adresse et leur lien à bio@bio-suisse.ch. Nous mettrons gratuitement ces liens – classés par cantons – sur notre site www.bio-suisse.ch. ml

Bio Suisse à l'Olma

Bio Suisse retourne cette année à l'Olma (du 12 au 22 octobre 2006) pour se présenter à ses 370'000 visiteurs sur un stand commun avec le Verein Ostschweizer Bioproduzenten (VOB) et le Bio-Ring Appenzellerland. Le stand mettra cette année l'accent sur la viande (spécialités régionales), le lait et les fruits. De nombreux produits Bourgeon de toute la Suisse seront présentés et offerts en dégustation. ml

Mise au point

À propos de l'annonce du retrait du Bourgeon à Lorenz Kunz, Diemtigen BE, bio actualités n° 7, septembre 06.

Voilà dix ans que Lorenz Kunz cultive sa ferme à Diemtigen selon le Cahier des charges du Bourgeon. Il est connu depuis longtemps pour son engagement dans l'agriculture et dans la politique agricole en faveur de l'écologie et du bien-être des animaux. Son exclusion du Bourgeon et comme ferme bio, qui avait été annoncée sous forme de brève dans le numéro de septembre du bio actualités, n'est pas due à une infraction aux directives de production. Cette exclusion a été prononcée parce que le contrôle bio 2005 n'a jamais pu être terminé. Cette omission était due à une surcharge personnelle.

Lorenz Kunz et les instances du contrôle bio s'efforcent actuellement de régler le plus vite possible la question du contrôle de la ferme et de la certification bio. Markus Wittmer, Bio Suisse



Biotta lance une boisson «Bio Energy»

Le Biotta Bio Energy est une boisson caféinée contenant des jus de fruits et de l'extrait de guaraná. Cette boisson se veut énergétique pour l'esprit et le corps, ce qui la différencie des energy-drinks habituels et du café. Toutes les matières premières proviennent de l'agriculture biologique. Biotta Bio Energy peut être achetée en bouteille de 25 cl dans certains magasins de régime pharmacies, et drogueries au prix de 2,80 francs. mgt

Bio Grischun: des cabas en bois d'arole



Les superbes cabas en bois d'arole distribués à Berne par Bio Grischun lors de la fête des 25 ans de Bio Suisse existent en trois formats. Fabriqués en bois d'arole des Grisons certifié FSC, ils portent des motifs pyrogravés: sur un côté on voit le Bourgeon et le logo des «vacances aux Grisons», et sur l'autre le logo de Bio Grischun et celui du bois des Grisons. Pour tout renseignement ou commande: Bio Grischun, Fontauna 7, 7412 Scharans, tél. 081 651 07 68, fax 081 651 07 69, biogrischun@bluewin.ch. mb

Toutes les brochures sont nouvelles

Les brochures de Bio Suisse sur les produits Bourgeon ont été révisées les unes après les autres depuis la redéfinition du modèle de présentation de Bio Suisse en juin 2005. Les brochures suivantes peuvent maintenant être commandées en français ou en allemand par l'intermédiaire du catalogue du matériel promotionnel:

- Bourgeon dessus, Bio dedans (texte général)
- Le bon choix: Fruits à pépins Bourgeon
- Le bon choix: Les œufs Bourgeon
- Le bon choix: La viande Bourgeon
- Le bon choix: Le fromage Bourgeon
- Le bon choix: Les légumes Bourgeon (nouveau)

Ces brochures qui expliquent la plus-value des produits Bourgeon peuvent être utilisées pour des foires et autres activités promotionnelles, mais elles sont aussi idéales pour la vente directe. ml



Le Vacherin Mont d'Or bio fait fureur

Après le lancement réussi l'année passée de son Vacherin Mont d'Or AOC Bio Bourgeon Suisse, la Coopérative Prokana persiste et signe: la fromagère Danielle Magnenat, au Séchey VD dans la Vallée de Joux, fabrique un excellent vacherin qui est vendu avec la marque Prokana dans les magasins bio et les laiteries de Suisse romande et d'ailleurs – jusqu'à Saanen, Berne et Bâle. La liste des points de vente connus se trouve sur le site www.prokana.ch. Pour le canal de la Coop, qui lance cet automne sous sa marque Naturaplan – avec le Bourgeon bien sûr – la commercialisation régionale de la version bio de cette délicieuse spécialité vaudoise, c'est la fromagerie André à Romanel VD qui assure la fabrication avec du lait de la région. mp

PRÉANNONCE

Phytothérapie et aromathérapie:
Des cas... concrets!

Voyage d'étude gratuit le
5 décembre 2006

Hautement intéressant pour tous les éleveurs bio: visites de fermes de Franche-Comté où les éleveurs pratiquent la phytothérapie et l'aromathérapie. Impossible d'être plus au cœur du problème!

Renseignements et inscription auprès d'Agridea, Christophe Poupon au 021 619 44 93 ou par courriel christophe.poupon@agridea.ch

COMMERCIALISATION

Développer de nouvelles possibilités de commercialisation

Cours sur inscription qui se déroulera le 28 novembre à Colombier VD

Programme

Contrat de production, agriculture contractuelle, marché à la ferme... quelles sont les meilleures solutions pour mieux vendre mes productions?

Ce cours comprendra des visites sur site, des témoignages, une présentation et une explication des principes fondamentaux et une analyse de vos situations.

Intervenant principal:

Jacques Pascal Cusin, nutritionniste et spécialiste de longue date de la commercialisation des produits biologiques.

Mais aussi:

Plusieurs visites et témoignages d'agriculteurs ayant mis en place de nouvelles filières.

Inscriptions et renseignements:

auprès du secrétariat de FormaPro, tél. 021 614 24 35.

MES VACHES ET
MES GÉNISSES EN
MONTAGNE?Rencontre et échange avec les
agriculteurs du pays d'Enhaut

Date et lieu

Le mercredi 25 octobre 2006 à XX heures aux Moulins

Objectif:

Trouver des solutions pour amener plus de bétail dans les fermes d'estivage (hivernage de vaches et de génisses de la montagne...)

Inscriptions et renseignements:

Christian Bovigny, tél. 024 423 44 88, c.bovigny@prometerre.ch

BOURSE DES
FOURRAGES BIO

Pour aider les agriculteurs bio des cantons de Vaud et de Genève à répondre à l'exigence de 5 % au maximum de fourrages non bio, une bourse des fourrages a été mise sur pied. Annoncez vos demandes et vos offres de fourrages. Les gens seront ensuite mis en contact. Christian Bovigny, tél. 024 423 44 88, c.bovigny@prometerre.ch

GEMÜSEBAU

Erfahrungsaustausch
Biogemüsebau

Wann

Mittwoch, 29. November

Wo

Raum Fribourg

Inhalt

Produktionskosten, Betriebs- und Arbeitswirtschaft. Wie Produktionskosten betriebswirtschaftlich kalkulieren? Wie Arbeitsabläufe optimieren?

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 folgt

FORSCHUNG

Biolandbau-Forschungstagung
2006

Wann, wo

Montag 27. November, LBBZ Arenenberg
Mittwoch 29. November, LBBZ Liebegg
Mittwoch 13. Dezember (französisch), Institut Equestre National Avenches (IENA, Nationalgestüt)
Freitag 2. Februar 2007, Plantahof jeweils 9.15–16.15

Inhalt

Aktuelles aus der Biolandbauforschung zu Futterbau, Milch- und Käsequalität, Tiergesundheit
Regeneration von Wiesen. — Grasqualität, Milchleistung, Milch- und Käsequalität bei unterschiedlichem Weidedruck. — Einfluss von Fütterung und Tierpflege auf Milch- und Käsequalität sowie Tiergesundheit. — Wirtschaftlichkeit der Biomilchproduktion. In Referaten stellen die Forschenden mehrjährige Ergebnisse vor, welche dann zusammen mit den praktischen Erfahrungen der Teilnehmenden diskutiert werden.

Veranstalter

FiBL, Agroscope, Agridea, Goetheanum, regionale Biovereine, Prokana, kantonale Bioberatungen AG, GR, LU, SG, SO, SZ, TG, ZH, ZG

Kursleitung

Fredi Strasser, Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, zusammen mit Bioberatern

Kosten

Fr. 50.– inkl. Unterlagen, Mittagessen, Erfrischung (Tageskasse)

Auskunft, Anmeldung

— für LBBZ Arenenberg bis 12.11. an Jakob Rohrer, Bioberatung Arenenberg, 8286 Salenstein, Tel. 071 663 32 14, E-Mail jakob.rohrer@tg.ch
— für LBBZ Liebegg bis 12.11. an Niklaus Messerli, Fachstelle Biolandbau Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 83, E-Mail niklaus.messerli@ag.ch
— für IENA Avenches bis 4.12. an Charly Beyeler, Prokana, Tel. 032 493 56 69, E-Mail c-beyeler@vtx.ch
— für Plantahof bis 21.01.2007 an LBBZ Plantahof, Kurssekretariat, 7302 Landquart, Tel. 081 307 45 45, E-Mail paul.urech@plantahof.gr.ch

Recherche

Cherche à louer domaine paysan avec alpage ou pâturage communal pour agriculture biologique, év. avec chédail. Jan et Julia, tél. 032 953 15 77, se réjouisse de recevoir vos offres

Jeune agriculteur **cherche à louer bâtiments et terrains** pour installation dans le canton de Vaud, tél. 021 861 23 05

Cherche 4 à 6 places d'élevage par année, tél. 034 411 15 08

Offre

À vendre pour cause d'arrêt partiel d'exploitation **plusieurs vaches mères portantes et génisses Simmental, Limousin et Highland**, non écornées, avec certificats d'élevage, tél. 032 931 10 10 ou 079 637 24 46

À vendre à prix avantageux, év. à utiliser gratuitement, vache brune légère produisant env. 16 kg de lait par jour (portante), Paul Leuthold, 8933 Maschwanden, tél. 044 767 05 50

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.

Bio Suisse affiche ses problèmes de communication

À propos du conflit engendré par le contrôle et la certification

» Tout agriculteur connaît le problème de l'auto-aveuglement: il est difficile de voir ses propres erreurs et points faibles. La manière dont Bio Suisse aborde un problème aussi vital pour un label – le contrôle et la certification – prouve qu'elle souffre de gros problèmes de communication (et dire qu'une organisation labellisatrice doit justement être très forte en communication). Prenons par exemple la lettre écrite le 25.08.2006 par Bio Suisse à tous ses membres au sujet du retrait de BTA:

1. En tant qu'autorité, Bio Suisse aimerait appeler à la circonspection, à la réflexion à long terme, ne pas chercher de boucs émissaires, etc. Sous peine que ce genre d'appels provoquent l'effet contraire de celui escompté, cette autorité ne peut et ne doit cependant ni prendre part au conflit ni devenir un parti ayant perdu toute crédibilité (cf. plus loin). Elle doit rester neutre.

2. Lorsqu'on se pique d'en appeler soi-même à l'objectivité, on ne doit ni juger une des parties du conflit ni en parler négativement: «Une certification en sous-traitance pour bio.inspecta était en cours de négociation lorsque BTA a rompu ces négociations [dans la dernière ligne droite]» – les négociations en cours en étaient-elles vraiment à ce stade-là? – «a décliné l'offre qu'on lui faisait» (NdT: cette dernière citation ne figure que dans la version allemande de la lettre de Bio Suisse), tout ça ne rend pas un son neutre et ne fait que noircir BTA. Cela ne peut cependant pas avoir été aussi simpliste que ça.

3. De même, il ne faudrait pas profiter d'une position de supériorité pour «sérieux» des arguments unilatéraux comme c'est deux fois le cas dans cette lettre à propos du monopole de la certification. Une confrontation lucide des idées au sujet du contrôle et de la certification serait non seulement plus correcte, mais réellement indispensable. J'espère que cela sera possible au cours des prochaines semaines dans tous les organes de Bio Suisse.

4. Une description (unilaté-

rale) de l'histoire du conflit, telle qu'elle est faite dans cette lettre, sans possibilité de complément ou de correction par l'autre partie, est contre-productive et représente en réalité une nouvelle contradiction dans le comportement de Bio Suisse, qui devrait pourtant enfin cesser de regarder en arrière pour regarder en avant.

5. Cela est cependant aussi une erreur de réflexion fréquente, car il ne suffit pas de «regarder vers l'avenir», d'oublier les histoires anciennes etc. pour résoudre un conflit (ce dont ne parle d'ailleurs le plus souvent que celui qui est apparemment le plus fort): un conflit a une histoire dont les points décisifs doivent tout d'abord être acceptés par toutes les parties, sans quoi on ne peut pas en trouver la cause et donc logiquement pas non plus la solution. Nous croyons que reconnaître des erreurs nous fait perdre la face, mais en réalité cela nous fait trouver la bonne voie.

6. La clé de la résolution du conflit n'est rien d'autre que la crédibilité, qui passe par des mots justes et soigneusement choisis au lieu de parler d'un «soubassement démocratique de la certification centralisée» (le procédé est ridicule et fâcheux) alors que la majorité des délégués a voté en 2005 en faveur de l'ouverture. Ne pas omettre des choses qu'on se trouve quand même plus tard obligé d'admettre: on pouvait lire dans le communiqué de presse de Bio Suisse du 7 août que les délégués avaient décidé au printemps 2005 de continuer à n'avoir qu'un seul organisme de certification, et cette demi-vérité a dû être complétée d'abord dans le «Schweizer Bauer» puis dans la lettre adressée à tous les producteurs et productrices Bourgeon. L'argumentation ne devrait pas non plus contenir de contradictions, or, le jour même où Bio Suisse a reçu le courriel où BTA annonçait son retrait, elle a envoyé à tous les médias un message partial, pour plus tard se fendre soudain d'un avertissement: «Il faut revenir au principe des discussions in-

ternes et arrêter de laver son linge sale en public».

Si je suis revenu à la charge avec cet appel à la raison, c'est dans l'espoir de motiver encore plus toutes les parties concernées par ce conflit à reconnaître la nécessité d'une nouvelle réflexion consciencieuse sur



le contrôle et la certification Bourgeon!
Christian Gamp-Vogel, Kolliken AG

Contre un monopole du contrôle et de la certification



À propos de l'article «Le Bourgeon réorganise ses contrôles», bio actualités n° 7, septembre 2006

En lisant attentivement cet article du bio actualités, je soupçonne que bio.inspecta n'est absolument pas intéressée à une collaboration avec BTA et que toutes ces discussions ne sont que poudre aux yeux. Pourquoi cherchez-vous déjà aujourd'hui de nouveaux contrôleurs? Pourquoi propagez-vous déjà avant l'Assemblée des délégués votre variante préférée, la 3A? Il me semble que vous avez déjà tout entrepris pour l'imposer à l'Assemblée des délégués: pour que toutes les sociétés de contrôle soient traitées équitablement, une société de certification réellement indépendante, c.-à-d. une nouvelle filiale de Bio Suisse ou une société entièrement nouvelle, est selon vous indispensable. Vous comptez donc déjà aujourd'hui sur le retrait définitif de BTA.

Ces procédés, qui sont indignes d'une organisation qui se veut démocratique, ne peuvent que nuire à Bio Suisse. J'étais jusqu'à maintenant fier de posséder le Bourgeon, mais si bio.inspecta use de tous les moyens pour obtenir un monopole du contrôle et de la certification, la possession de ce label ne me procurera plus aucune joie et je ne voudrai plus rien avoir à faire avec Bio Suisse, donc je passerai immédiatement au bio fédéral. Qu'est-ce que bio.inspecta a donc à cacher pour craindre à ce point la concurrence? Moi, paysanne bio, je veux pouvoir choisir par qui je me fais contrôler.

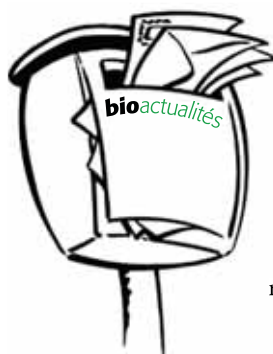
Ruth Habegger, Fankhaus BE

Une gifle pour de nombreux paysans bio



À propos de l'éditorial «La force du Bourgeon» et de l'article «Le Bourgeon réorganise ses contrôles», bio actualités n° 7, septembre 2006

Ce que Messieurs Niggli et Schädli se



sont permis là est une insolence, une gifle pour de nombreux paysans bio.

Monsieur Niggli: Le fait que tant d'énergie ait été gaspillée ces dernières années pour cette polémique, nous le devons à l'équipe dirigeante de Bio Suisse. Elle ne voulait pas admettre qu'un paysan bio puisse réfléchir et refuser de laisser commander par les cols blancs. La création de BTA avait déjà été dure pour vous. Mais: Les paysans s'en sont réjouis!! Et les paysans *sont* la Fédération!!

La création de BTA n'était pas surprenante, elle était absolument nécessaire, et très nombreux sont ceux qui ont été reconnaissants à Niklaus Wynistorf d'assumer ce rôle de précurseur et de tenir tête. Même moi je pouvais prévoir où nous en serions aujourd'hui si cela n'avait pas été le cas: nous aurions un monopole des contrôles et un seul organisme de contrôle totalement hypertrophié. L'existence de BTA a contraint bio.inspecta à une gestion à peu près raisonnable. Le retrait des négociations de cet été n'était pas non plus surprenant. C'est l'aboutissement d'une solution qui aurait été une surprise. Bio.inspecta fait ce qu'elle peut (c'est d'ailleurs logique, je ferais de même) et Bio Suisse se laisse mener par le bout du nez, encore et toujours indignée par le méchant Niklaus qui fait, lui, ce qu'il tient pour juste. Personne ne «danse sur le blues de BTA», mais une majorité (!) en a tout simplement assez de ces fonctionnaires qui n'agissent pas dans le sens des paysans.

Monsieur Niggli, êtes-vous personnellement offensé? Avez-vous un problème avec Niklaus? C'est l'impression que ça me donne.

Monsieur Schädli, votre article semble à première vue neutre et objectif, mais il ne l'est pas! Vous aussi vous prenez de haut ces si stupides paysans qui, pour des raisons incompréhensibles, ne veulent pas croire que le Comité de Bio Suisse sache tout mieux que tout le monde. Vous dites que les contrôles sont devenus l'exutoire des frustrations du mouvement bio. C'est tout simplement faux, et les paysans le savent bien. Ils le savent: sans la pression exercée par BTA, les contrôles coûteraient deux fois plus cher. Ils le savent: les gens de BTA – même les gens du bureau – sont des praticiens qui savent de quoi il s'agit, tandis qu'il y a chez bio.inspecta des gens qui n'ont aucune idée de la question. Ils le savent: bio.inspecta subventionne les tarifs des contrôles (qu'elle a dû baisser à cause de la concurrence

de BTA) avec ses tarifs de certification exagérés. Ils le savent: la vieille rengaine au sujet de la Suisse romande et italienne, c'est du blabla. Et, en réalité, vous le savez aussi, Monsieur Schädli. Les contrôles ne sont pas simplement un exutoire. Le monopole de la certification est un affront, un monopole du contrôle serait une catastrophe. Voilà pourquoi le débat est si émotionnel. Et reviennent sans cesse ces jérémiades au sujet des coûts supplémentaires engendrés par l'existence de plusieurs organismes de certification. C'est tellement ridicule! Le problème existe en effet déjà avec plusieurs organismes de contrôle, et même avec plusieurs contrôleurs. Ici, tout doit se dérouler selon le même étalonnage, et s'il est vrai que c'est réellement difficile, nous avons déjà prouvé que c'était possible, non? Pour la certification, le problème ne pose en fait pas. Il s'agit d'une évaluation uniforme d'un état de fait décrit sur le papier. Cela n'est vraiment pas un problème. Je suis heureux que BTA continue ses contrôles l'année prochaine, car sinon j'aurais dû, le cœur lourd, sortir de Bio Suisse, ma Fédération.

Paul Wüthrich, Oberthal BE

» La certification, une sorcellerie?

À propos de l'article «Le Bourgeon réorganise ses contrôles», *bio actualités* n° 7, septembre 2006

Le débat sur la réorganisation de la certification Bourgeon donne parfois l'impression que la certification est une affaire hautement complexe et difficile. Je ne voudrais en aucun cas contester que la certification soit une tâche lourde de responsabilités. Au contraire, en tant qu'ancien certificateur, je sais très bien que la vérification de ces dossiers aussi variés que complexes exige une grande concentration.

Un rapport de contrôle clairement rédigé est capital pour une certification sérieuse et rapide. On peut en effet alors vérifier assez rapidement si les données rassemblées sont plausibles, si le contrôleur interprète correctement les prescriptions et s'il a prononcé les éventuelles sanctions conformément au règlement. Le certificateur ne peut et ne

doit vérifier que ce qu'il y a dans le dossier, et il doit procéder de manière strictement conforme aux prescriptions et au règlement. Si un dossier de contrôle manque de clarté, la certification devient tout de suite pénible, et la qualité en souffre.

Il faut poser des questions au contrôleur, et quelquefois il est impossible de reconstituer un état de fait jusque dans les détails.

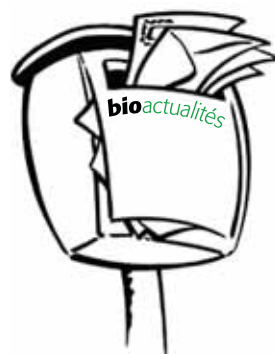
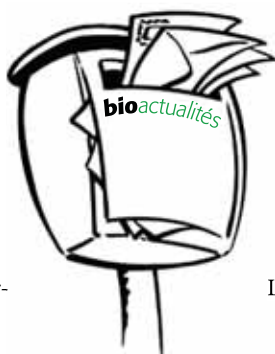
À mon avis, c'est le contrôle sur place qui est le point central de tout le processus. Un rapport de contrôle rempli proprement, clairement formulé et signé par le contrôleur et le producteur représente largement plus de la moitié de l'affaire. La certification qui suit est un travail de routine clairement délimité par des prescriptions et des règlements qui, pour des raisons pratiques, s'effectue de préférence là où les dossiers de contrôle convergent, c.-à-d. dans les organismes de contrôle. Toute externalisation engendre une augmentation des coûts et des pertes de temps. Il me semble que le contrôle de qualité est garanti par la surveillance qui est exercée par les instances d'accréditation. Si Bio Suisse fait en plus des pointages de contrôle du travail de certification fait par les organismes de contrôle, les paysans et paysannes bio devraient de nouveau pouvoir se reposer au travail des organismes compétents et se préoccuper de questions plus importantes.

Jakob Rohrer, Conseiller bio en Thurgovie et ancien membre de la CLA

Toujours le dernier mot!

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers! Que toutes les régions se fassent entendre: il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!

Adresse pour vos lettres de lecteurs :
Rédaction du bio actualités, FiBL,
Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865
72 73, bioactualites@fibl.org.





Conseils?

Renseignements sur la protection
biologique des 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



AZB

CH-5070 Frick

PP Journal

CH-5070 Frick

Veuillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

- 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

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 jusqu'à 1 litre.

Bouteilles avec fermeture canette 2,5 dl jusqu'à 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