

# bioactualités <sup>4/05</sup>

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MAI

Pourquoi Sommaruga achète bio page 4

Les lecteurs du bio actualités sont très satisfaits page 6

L'organisation du marché du lait bio page 17



# «Mieux vaut prévenir que guérir»

Vaches en bonne santé = lait de qualité. Partant de ce simple constat, Bruno Häfliger, paysan bio, n'a pas hésité une seule seconde à adhérer au projet «pro-Q».

L'homme n'est pas du genre bavard. Mais ses mots sonnent justes. «Nous vivons de nos vaches et avec nos vaches. Elles font un peu partie de la famille, et c'est pour ça que nous voulons qu'elles se sentent bien», déclare Bruno Häfliger, paysan bio à Rickenbach, dans le canton de Lucerne. Embrassant d'un regard plein de tendresse ses quelque trente bêtes élevées en plein air, il poursuit: «Par respect pour la nature et pour les animaux, nous nous sommes mis au bio il y a un bon moment déjà, avec à la clé une certaine. L'adhésion au projet «pro-Q» s'est donc imposée à nous comme une évidence.»

Mené par l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), ce projet soutenu par le Fonds Coop Naturaplan a pour priorité l'amélioration de la santé des animaux et de la qualité du lait. «Une vache donne chaque année de 5000 à 6000 litres de lait environ», explique Fritz Heil, vétérinaire du FiBL. «Plus elle est en bonne santé, plus elle est productive, et plus son lait est de qualité», renchérit Patrick Curschellas, vétérinaire à Gunzwil. En sa qualité de «médecin de famille» des vaches de Bruno Häfliger, ce dernier participe activement au programme «pro-Q».

## Chronométrer les traites?

Lors de sa première visite à la ferme, Fritz Heil ne s'est pas contenté d'examiner les vaches, il a également inspecté scrupuleusement l'étable et ses alentours. Car les aspects à prendre en compte sont nombreux: ainsi, le paysan doit avoir prévu un accès à l'air libre adapté et des aires de couchage paillées suffisamment grandes et propres, les bêtes ne doivent pas s'effrayer facilement, l'étable doit convenablement aérée. «Tous ces éléments ont une influence sur la santé des animaux», confirme M. Heil. Mais son travail ne s'arrête pas là: «Je contrôle attentivement la quali-



Fritz Heil, vétérinaire du FiBL: «Plus leur environnement est sain, mieux les vaches se portent.»

té de l'alimentation, je m'intéresse de près aux rapports qu'entretient le paysan avec ses bêtes et je vérifie avec un chronomètre électronique combien de temps durent les traites.» Pardon? Chronométrer les traites? Les deux spécialistes ne peuvent réprimer un sourire. «Nous ne visons pas le record du monde de la traite, rassurez-vous. Mais il ne faut pas oublier que le pis est un organe vivant, pas une machine. Moins il sera sollicité, mieux l'animal se portera et plus son lait sera de qualité», indique M. Heil, ce qu'illustre immédiatement M. Curschellas: «Imaginez une vache qui vivrait la traite comme nous vivons une visite chez le dentiste: la qualité ne pourrait que s'en ressentir.»

Avant même d'être intégrées dans le programme «pro-Q», les bêtes de M. Häfliger bénéficiaient déjà d'une qualité de vie supérieure à la moyenne, propice à leur bonne santé. «Je voulais au moins continuer à leur offrir les mêmes conditions de vie. Les données du FiBL montrent qu'elles se sont améliorées», indique-t-il. Autre satisfaction pour notre paysan bio, il entretient désormais une relation encore plus intense avec ses bêtes: «Je comprends mieux leurs joies et leurs besoins.» Et il suffit d'ouvrir les yeux pour voir que ce ne sont pas des paroles en l'air, que ces vaches-là n'ont manifestement aucune crainte puisqu'elles s'approchent dès que leur propriétaire les appelle. M. Heil et M. Curschellas s'en réjouissent, conscients qu'une telle confiance n'est pas chose courante dans de gros troupeaux vivant en plein air. Mais si tous les indicateurs semblent être au vert, il ne faut pas oublier que «pro-Q» ne constitue en aucun cas une garantie contre les maladies. Dès lors, on est en droit de se demander quelle est la procédure suivie lorsqu'un traitement médicamenteux devient inévitable. «Dans une telle situation, on essaie d'abord des traitements homéopathiques. L'utilisation de produits chimiques n'est pas exclue, mais néanmoins grandement limitée», indique M. Heil. Dans un tel contexte, le diagnostic revêt une grande importance et le lait fait l'objet d'analyses régulières en laboratoire. Pourtant, le surcoût supporté par les paysans est minime. Grâce au fonds Coop Naturaplan en effet, les inspections des collaborateurs de «pro-Q» et

## Des vaches heureuses, un lait de qualité

**M. Heil, vous dirigez le projet FiBL «pro-Q». Que recouvre ce programme?**

Avant tout, nous voulons offrir aux vaches un environnement optimal, de manière à ce qu'elles restent en bonne santé et produisent un lait sain.

nelles ont généralement recours aux antibiotiques. Dans les fermes bio, c'est au contraire l'homéopathie qui prévaut. Les antibiotiques ne sont utilisés que de manière exceptionnelle, lorsqu'il est impossible de faire autrement.

**Les vaches laitières sont-elles souvent malades?**

En principe non, mais il ne faut pas perdre de vue que ces vaches donnent du lait 10 mois sur 12. Pour le pis, les conduits lactifères et

**Le projet «pro-Q», soutenu par le Fonds Coop Naturaplan, est sur les rails depuis maintenant plus d'un an. Avez-vous déjà enregistré de premiers résultats?**

Les données dont nous disposons à l'heure actuelle témoignent d'une amélioration à long terme de la santé des vaches, donc d'un moindre recours aux médicaments.



Fritz Heil

les trayons, cela représente des contraintes énormes.

**Comment soigne-t-on le pis des vaches en cas de maladie?**

Dans la plupart des cas, on n'intervient qu'à partir du moment où l'on constate que la vache a un problème. Les exploitations convention-

**Qu'est-ce que le consommateur retire du projet «pro-Q»?**

Tout d'abord, il a l'assurance que les vaches «pro-Q» bénéficient d'une qualité de vie exceptionnelle. Ensuite, ces vaches donnent un lait savoureux, lequel permet à son tour de fabriquer d'excellents produits laitiers. Parce que des vaches heureuses donnent un lait de qualité, tout simplement.

les frais d'analyse ne leur coûtent que 80 francs par an et par vache.

Deux heures ont passé, la visite est terminée. «La phase de suivi intensif dure environ deux ans, nous explique M. Heil. Au-delà, fermier et vétérinaire continuent toutefois de bénéficier des informations santé mises à leur disposition par l'équipe du FiBL.» A la demande du fermier, les visites du troupeau peuvent même être maintenues dans certains cas. «En cas de problème, le paysan ne se retrouve pas tout seul avec ses vaches.»

## Pour un développement durable

En 2003, à l'occasion du 10<sup>e</sup> anniversaire du label, le Fonds Coop Naturaplan était créé. Coop s'engageait ainsi à financer sur 10 ans et à hauteur de 10 millions de francs par an des projets bâtis autour de la notion de développement durable. Les aides générées par le Fonds Coop Naturaplan traduisent toute l'importance accordée par Coop au respect de l'environnement, de l'homme et de la nature. C'est dans ce même souci que Coop Naturaplan, en collaboration avec l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), a lancé le projet «pro-Q». Pour plus d'informations: [www.coop.ch/naturaplan](http://www.coop.ch/naturaplan), [www.fibl.org](http://www.fibl.org).



## Vive le mouvement!

Chères lectrices et chers lecteurs, je suis fier de pouvoir vous présenter le nouveau bio actualités. Le magazine du mouvement bio s'est mis en mouvement, et ce n'est pas le seul mouvement de ce mouvement... Encore heureux! Le mouvement vaut toujours mieux que l'immobilité.

Au cours du semestre écoulé, nous avons beaucoup travaillé en arrière-plan pour

revoir le concept du bio actualités. Nous, c'est-à-dire la commission de rédaction, qui comprend des représentants de BIO SUISSE et du FiBL, les deux coéditeurs. Cette commission se réunit régulièrement pour planifier le contenu du magazine. Les attributions et compétences

de ces deux organisations ont été redéfinies. Ayant fortement ressenti le besoin d'une nouvelle fraîcheur pour ces prochaines années, nous avons développé un nouveau concept graphique avec l'agence zurichoise Schlumpf & Partner.

Un grand merci à tous ceux qui ont répondu à l'enquête et qui nous ont fait part de leur opinion et de leurs impressions. Et aussi merci à ceux qui m'ont tapé sur l'épaule... il y en a eu tellement que l'épaule droite me fait mal. Sérieux! Mais de cela aussi je suis fier, et cela me permet d'être parfaitement détendu pour écrire cet édito – de la main gauche! Merci aussi à tous ceux qui ont critiqué notre journal. Lorsque nous avons travaillé au nouveau concept, nous avons essayé de tenir compte de vos reproches, mais aussi de vos suggestions. Et nous continuerons de le faire – parce que nous voulons rester en mouvement.

Il me reste à vous souhaiter, chères lectrices et chers lecteurs, beaucoup de plaisir avec votre nouveau magazine bio. Je serai très heureux de connaître votre opinion à ce sujet. Cette revue doit être une plate-forme où se rencontrent les idées et les points de vue les plus divers, voire divergents, du mouvement bio. Tel est notre concept. Dix fois par an, le bio actualités doit vous apporter les principales informations de l'agriculture biologique. Actuelles, conviviales et même, pourquoi pas, divertissantes. Et il doit toujours rester en mouvement.

*A. Schädli*

Alfred Schädli, Rédacteur en chef

# bioactualités



4



10



12



16



20

## CONSOMMATION

### 4 Simonetta Sommaruga

Simonetta Sommaruga, Conseillère aux États bernoise, explique pourquoi elle préfère les produits bio et ce qu'elle pense des paysans bio et de l'agriculture biologique.

## ICI ET MAINTENANT

### 6 De bonnes notes pour le bio actualités

Le bio actualités est apprécié par ses lecteurs, qui lui donnent de bonnes notes.

### 8 Drapeaux et affiches contre les OGM

Paysans et consommateurs démarrent la campagne Stop OGM avec des drapeaux et des affiches

### 9 À propos de votre nouveau magazine

## TOUR D'HORIZON

### 10 Certification unique et double ligne

La certification Bourgeon continuera d'être effectuée par une seule société, et Bio Suisse demeure structurée selon un organigramme à deux lignes.

## MARCHÉ

### 12 Les mauvaises herbes peuvent valoir de l'or

Faut-il donc maintenant manger même les mauvaises herbes!? Oh oui, disent les plus grands cuisiniers. Pour la plus grande joie de leurs clients.

### 16 Mieux vaut réguler que baisser les prix

Vue d'ensemble des mesures actuellement prévues pour la coordination du marché du lait bio.

### 19 Les prix des céréales panifiables baissent

### 20 De nouvelles démarches sont nécessaires

## DIRECTIVES

### 17 La mise en œuvre du modèle 2A

## L'ENVERS DU DÉCOR

### 22 Revenus accessoires ou rêves de croissance

La croissance n'est pas un remède miracle qui soignera tous les maux de l'agriculture.

## RUBRIQUES

### 18 Conseils

### 22 Brèves

### 26 Agenda

### 29 Impressum

### 29 Petites annonces

### 30 Le dernier mot. Courier des lecteurs

Couverture: Simonetta Sommaruga fait ses emplettes à un stand bio du marché de Berne.

Photo: Marion Nitsch

# Simonetta Sommaruga, Conseillère aux États, 3095 Spiegel bei Bern

Simonetta Sommaruga, Conseillère aux États bernoise, est aussi présidente de la Fondation pour la protection des consommateurs (SKS) et de Swissaid. Née en 1960, elle forme avec son mari un ménage de deux personnes. Son plat préféré est une salade mêlée printanière de son propre jardin, sa boisson préférée est la bière «Vollmond». Elle passe volontiers ses loisirs à jardiner, à faire de la musique ou à lire.

## 1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Pour trois raisons: d'abord par souci de santé, c.-à-d. parce que je suis convaincue non seulement que ces produits contiennent moins de poisons, mais aussi qu'ils ont poussé plus naturellement. Deuxièmement, parce que la qualité est en général très bonne. Et enfin, j'en achète parce que je suis convaincue de la justesse du concept sur lequel ils reposent. Par contre, je préfère encore et toujours les produits bio de mon propre jardin.

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

J'achète si possible de la viande bio. «Toujours» serait cependant exagéré. Mon lait, mes produits laitiers et mes légumes doivent aussi être si possible bio. – Mais j'y pense, il y a une chose que je n'achète réellement qu'en bio: les chips. Je les trouve tout simplement meilleurs. Je n'achète par contre que rarement ou jamais du vin bio, de l'huile bio, du vinaigre bio ou du chocolat bio, simplement parce que j'ai d'autres préférences gustatives.

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

Entre 60 et 70 pour-cent en moyenne sur l'année, et davantage en été – parce qu'il y a beaucoup de produits du jardin.

## 4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Ça dépend, ça peut être au marché, dans des magasins bio ou dans la grande distribution. Et là, je préfère aller dans les grands magasins qui ont un bon assortiment bio, ce qui dépend fortement des filiales.

## 5 Le prix joue-t-il un grand rôle dans vos achats de nourriture?

Vu que je vis sans auto et que je suis très avare en matière d'assurances, je peux me permettre de dépenser plus d'argent pour la nourriture. Cela me permet de payer la bonne qualité à un prix juste. Parce que

mon jardin potager m'a appris qu'il faut beaucoup de travail pour produire des légumes de bonne qualité marchande.

## 6 Trouvez-vous que les produits bio sont trop chers?

Comme la plupart des consommateurs, j'aimerais que la plus grande partie du prix revienne aux producteurs. Si c'est le cas, pas de problème. Ce qui me dérange, c'est de payer plus cher parce que la logistique coûte plus cher ou parce qu'il faut cofinancer des contrôles supplémentaires à cause du risque OGM.

## 7 Que pensez-vous des lignes bon marché des grands distributeurs?

Je les trouve très bien partout où, pendant longtemps, les consommateurs ont payé beaucoup trop cher des produits importés vendus à des prix surfaits: cosmétiques, jouets, articles de sport ou de papeterie, détergents, dentifrice. Par contre, si on veut vendre des aliments très bon marché en suggérant qu'il n'y a pratiquement aucune limite vers le bas, on nage en pleine illusion.

## 8 En avez-vous déjà profité?

Évidemment! Surtout, justement, pour des articles importés qui étaient encore récemment entre 30 et 50 pour-cent trop chers. Pour les aliments, je sais que la pression sur les prix peut rapidement devenir très délicate. Je m'engage d'ailleurs pour que nos agriculteurs ne continuent pas à payer des prix trop élevés pour les machines importées, les tracteurs ou les semences. J'espère que les paysans qui siègent au Parlement s'investiront eux aussi pour les importations parallèles et ne se laisseront plus intimider par l'industrie pharmaceutique, qui veut bien sûr les empêcher.

## 9 Est-ce que vous lisez les déclarations des produits lorsque vous faites vos achats?

Vu que je m'occupe à fond de cette question depuis des années, je ne suis pas représen-

tative, mais mon mari, qui fait souvent les commissions, les lit très attentivement.

## 10 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, bien sûr. En tant que consommatrice vivant dans un pays qui investit une partie de l'argent des contribuables dans l'agriculture, je suis intéressée à ce que cette agriculture puisse écouler ses produits. Les transports ne se répercutent pas seulement sur les prix des produits, mais bel et bien surtout sur l'environnement, et ce sont nos descendants qui en pâtiront. Je dis donc que tout transport est un transport de trop. Comparées à celles qui règnent en Espagne ou dans les pays du tiers monde, les conditions sociales suisses sont certes bien meilleures – même si elles ne sont pas partout optimales. J'ai vu de mes propres yeux les conditions de travail dans divers pays d'Afrique qui produisent des denrées alimentaires pour nous... et je peux vous assurer qu'on en perd une fois pour toutes le plaisir de consommer de tels produits. C'est vrai que je mange très volontiers de l'ananas, mais alors vraiment seulement s'il a un label bio ou fair-trade.

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

Le Bourgeon a réussi au fil des ans à garantir une très forte crédibilité. Il a su résister à la tentation de diminuer les exigences pour toucher un public encore plus large, mais, en même temps, le Bourgeon a dû s'adapter aux changements des habitudes alimentaires. C'est là un défi incroyablement difficile que le Bourgeon a remporté, mais aussi Demeter. Je m'imagine sans peine à quelle pression ces deux exigences contradictoires soumettent les responsables.

## 12 Aimez-vous cuisiner?

Je fais très volontiers la cuisine, et je respecte la bonne cuisine. Cuisiner est quelque chose de très complexe: il faut que ça soit à la fois savoureux, sain, beau, et servi



Photo: Manton Nitsch

«Vu que je vis sans auto et que je suis très avare en matière d'assurances, je peux me permettre de dépenser plus d'argent pour la nourriture»: Simonetta Sommaruga faisant ses emplettes au stand bio du marché de la Bärenplatz à Berne.

à l'heure... J'ai beaucoup de chance d'avoir un mari qui cuisine lui aussi très volontiers, pratiquement chaque jour. C'est un cuisinier très créatif... et tendre.

**13 Faites-vous attention aux labels bio quand vous allez au restaurant?**

Dans les restaurants, la cuisine bio reste malheureusement une exception. C'est étonnant, car ceux qui choisissent les produits bio dans les magasins les préféreraient aussi certainement au restaurant. Cependant, au lieu de se démarquer activement en vantant l'utilisation de matières premières bio, la restauration continue d'être rebutée par une différence de prix qu'elle juge trop grande. Je suis convaincue qu'il s'agit d'une erreur d'estimation probablement due au fait que ceux qui décident sont souvent des hommes – des hommes qui n'ont pas encore compris les réels besoins et habitudes alimentaires, notamment des femmes.

**14 Vous rappelez-vous d'une expérience clé qui vous aurait fait devenir consommatrice bio?**

Il y a bien dix ans de cela, j'ai assisté à une conférence de presse donnée dans une ferme bio, au cours de laquelle il fallait reconnaître au goût une carotte biologique parmi une douzaine d'échantillons de bouts de carotte. J'ai tout d'abord pensé que ce serait impossible, et j'ai été bien

étonnée: la plupart des participants ont trouvé juste. Un beau résultat!

**15 Que pensez-vous des paysans et paysannes bio?**

Ils ont été pendant longtemps des pionniers qui devaient accepter d'être exclus des tissus sociaux de leurs villages. Au moment où les agriculteurs ont dû se conformer de plus en plus aux lois du marché, la situation a soudain changé: les paysans bio avaient tout à coup un avantage concurrentiel parce qu'ils savaient déjà très bien comment se mouvoir dans ce nouvel environnement. Ils savaient cependant aussi qu'ils devraient toujours conserver une longueur d'avance s'ils voulaient pouvoir continuer de faire la course en tête. Cela peut être très astreignant de rester toujours en avance et de ne jamais pouvoir se fondre dans la masse, et c'est quelque chose que je respecte au plus haut point, au même titre que le travail quotidien des paysans.

**16 Votre cercle d'amis compte-t-il des paysans ou paysannes bio?**

Oui, mais aussi des paysans non bio.

**17 Quelles caractéristiques distinguent les paysans bio?**

Ils sont fiers de leurs produits, sur lesquels ils ont d'ailleurs entièrement réglé leur mode de vie, surtout les biodynamistes,

qui vivent en très étroite relation avec les plantes et les animaux, une perception très différente et plus intense. Ils se fient davantage à leurs propres observations qu'à des opinions d'experts. Cela me fascine. Je vois malheureusement aussi la tendance – chez certains paysans bio, de loin pas chez tous – à refuser ce qui est étranger parce qu'ils sont fortement reliés au sol et à la nature. Cette attitude peut aller dans certains cas jusqu'à la xénophobie, ce que je déplore vivement. En étant par trop proche du sol qui nous nourrit, on peut en arriver à oublier que l'Étranger peut être enrichissant et avoir sa place. Il y a de l'agriculture dans le monde entier, et c'est justement dans les sociétés du tiers monde qu'elle joue encore un très grand rôle. Je serais très heureuse que les paysans suisses puissent comprendre toujours mieux qu'il y a là une chance à saisir pour jeter des ponts vers leurs collègues des pays pauvres et pour instaurer avec eux un vrai dialogue.

Interview: Alfred Schädeli

**La nouvelle rubrique «Consommation»**

À partir de ce numéro, cette rubrique accueillera dans chaque bio actualités une consommatrice ou un consommateur qui expliquera pourquoi il achète des produits bio et ce qu'il pense de l'agriculture biologique, le but étant de mieux faire connaître leur clientèle à nos lecteurs et lectrices.

# De bonnes notes pour le bio actualités

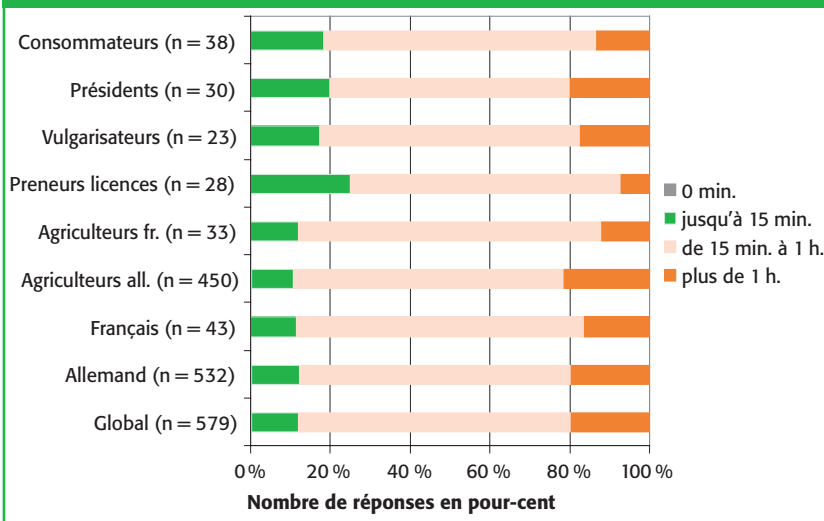
Le bio actualités est apprécié par ses lecteurs, qui lui donnent de très bonnes notes par rapport à d'autres journaux spécialisés. Chaque exemplaire est lu en moyenne par 2,2 personnes, ce qui lui fait atteindre un public total de plus de 20'000 personnes. Voici en un mot les principaux résultats de l'enquête effectués en février.

L'enquête effectuée auprès des lecteurs du bio actualités a montré que la majorité d'entre eux est satisfaite. Sur une échelle de notes de 1 («très mauvais») à 6 («excellent»), le bio actualités a reçu une note moyenne de 4,8. À l'école, cette note serait arrondie à 5. Notre magazine est ainsi mieux noté que toutes les autres publications agricoles spécialisées, qui obtiennent des notes qui vont de 3,5 à 4,5 (cf. graphique). En tout, 92 % des lecteurs attribuent au bio actualités la note 4 («satisfaisant») ou une note supérieure.

L'enquête permet aussi une mise en valeur différenciée d'après les groupes de lecteurs. Les plus satisfaits sont les membres de la Conférence des présidents de BIO SUISSE, qui donnent la note 5,1, puis viennent les paysans bio alémaniques avec 4,9, ensuite les paysans bio romands et les consommateurs alémaniques avec 4,8, et enfin les entreprises sous licence, qui donnent 4,7, la plus mauvaise note, 4,4, étant donnée par les vulgarisateurs.

La plupart des lecteurs apprécie le style d'écriture concis et facilement compréhensible: 92 % des lecteurs trouvent que les articles sont relativement à facilement compréhensibles. Dans ce domaine, les plus mauvaises appréciations sont

## Combien de temps consacrez-vous à la lecture d'un numéro du bio actualités?



données par les agriculteurs francophones. Ce groupe de lecteurs souhaite en outre disposer d'un magazine plus fourni, mais sans pour autant rallonger les articles eux-mêmes.

### Intérêts différents

Les divers groupes de lecteurs du bio actualités s'intéressent à des thèmes différents. Chez les agriculteurs suisses allemands,

c'est la production animale qui vient en premier, suivie de la politique agricole et des directives. Ce qui les intéresse le moins? Les thèmes culturels, l'éditorial et l'agenda. Les agriculteurs francophones s'intéressent tout d'abord à la recherche, puis à la production végétale, à la politique agricole et, enfin, aux directives. Les Romands placent les questions culturelles déjà au cinquième rang, et les rubriques qui intéressent le moins ce groupe de lecteurs sont l'éditorial, la transformation et le dernier mot.

L'enquête a aussi fourni d'intéressants résultats au sujet de l'utilisation d'Internet: 57 % du lectorat surfe sur le Net plusieurs fois par semaine, et un petit 25 % n'y a pas accès. Avec 57 % de réponses négatives, ce sont les agriculteurs suisses allemands qui sont les plus sceptiques au sujet de la réalisation d'un site internet propre au bio actualités. Contrairement à eux, divers groupes souhaitent pouvoir accéder à un site internet contenant les archives du bio actualités et d'autres prestations: 73 % des agriculteurs romands, 62 % des consommateurs, 61 % des preneurs de licences et 77 % des vulgarisateurs.

La plupart (68 %) des lecteurs et des lectrices consacrent entre 15 minutes et une heure à la lecture de leur bio actualités, 20 % le lisent pendant plus d'une heure, et il n'y en a que 12 % pour le mettre au vieux

## Quelles notes donnez-vous aux revues agricoles suivantes?

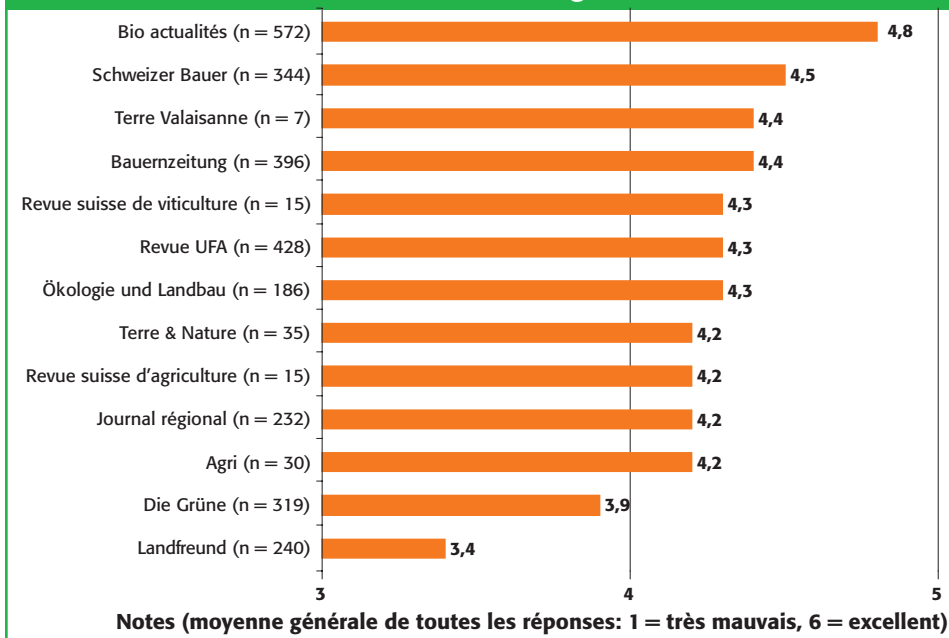




Photo: Thomas Alféici

Plus de deux personnes lisent le même exemplaire du bio actualités, ce qui donne un total réjouissant de plus de 20'000 lecteurs et lectrices. Sur la photo, de gauche à droite: Hansjörg Schneebeili, Anni Abderhalden et Alfred Knüsel.

papier après moins d'un quart d'heure de lecture (cf. graphique).

### Plus de 20'000 lecteurs

Révéler par cette enquête, le nombre de lecteurs de chaque exemplaire est étonnamment élevé: chaque bio actualités est lu en moyenne par 2,2 personnes, ce qui donne un lectorat de plus de 20'000 personnes pour une édition totale d'environ 9'200 exemplaires avec les trois langues.

Les lecteurs du bio actualités émettent aussi de multiples souhaits d'amélioration, souvent très divergents les uns des autres. Les points suivants sont très souvent mentionnés:

- davantage d'articles sur la production animale, mais ne pas se limiter aux vaches laitières et parler aussi des vaches mères et des petits ruminants;
- davantage d'articles sur les cultures maraichères et sur l'agriculture de montagne;
- davantage de chiffres sur le marché agricole, mais aussi rédaction de rapports sur les prix et sur la rentabilité des diverses branches de production;
- davantage d'exemples pratiques, de présentations de fermes et de trucs donnés par d'autres agriculteurs;
- certains lecteurs souhaitent davantage d'humour, des bandes dessinées, des gags;
- présenter plus clairement les directives, distinguer cette partie des autres.

Cependant, certains souhaits des lecteurs se contredisent: certains veulent moins de publicité alors que d'autres trouvent que les annonces sont très intéressantes. De nombreuses voix réclament un développement de la rubrique des petites annonces, ce qui est aussi l'avis de la rédaction, mais il faut signaler que la place donnée aux petites annonces dépend du nombre d'annonces envoyées par les lecteurs.

Les membres de la Conférence des présidents de BIO SUISSE, c'est-à-dire les présidents et présidentes des organisations membres et des commissions, devaient, eux, répondre à une question supplémentaire, celle de savoir comment ils jugent la représentation de leur région ou de leur branche de production dans le bio actualités. Le 66 % des présidents trouve que leur région est beaucoup trop peu présente. La question se pose donc: le bio actualités doit-il devenir un magazine pour les régions, doit-il avant tout présenter l'agriculture biologique comme un tout?

### Améliorations continues

Cette enquête avait pour but de mieux connaître l'opinion des lecteurs du bio actualités sur leur magazine bio, l'objectif étant de correspondre au mieux aux besoins du public-cible. La nouvelle conception graphique que vous avez entre les mains a déjà permis de tenir compte d'un cer-

tain nombre de souhaits d'amélioration, et les résultats de l'enquête seront pris en compte pour continuer le développement du Magazine du mouvement bio.

Avec 579 questionnaires dépouillés, la représentativité des opinions du lectorat du bio actualités peut être qualifiée de bonne. Les éditeurs et la rédaction remercient toutes les personnes qui se sont donné la peine de participer à l'enquête.



Christoph Fankhauser, stagiaire à BIO SUISSE, s'est occupé de cette enquête.

### Heureux gagnants

L'enquête effectuée auprès des lecteurs permettait de participer à un concours. Le premier prix était une nuit pour deux personnes à l'hôtel bio L'Aubier, à Montézzillon NE. Le deuxième et le troisième prix étaient du vin du domaine du FiBL, tandis que, du quatrième au dixième prix, les gagnants se sont vus offrir un abonnement au bio actualités. Voici les noms de nos lecteurs qui ont eu de la chance lors du tirage du 7 avril:

- 1) Rolf Streit, Galgenen SZ;
- 2) Josef Hostettler, Wildhaus SG;
- 3) H. et S. Engelo, Wattenwil BE;
- 4) Robin Giroud, Charrat VS; 5) Sepp Koch, Schongau LU; 6) Christine Martin, Orbe VD; 7) Werner Giger, Platta GR; 8) Brigitte Jud, c/o Pronatec AG, Winterthur; 9) D. et M. Hünerfauth-Capeder, Meisterschwanden AG, 10) Esther et Pio Marco Schnider, Surcuolm GR.

als



## Paysans et consommateurs partent en campagne

Le 15 avril, la commission du Conseil national a soutenu l'initiative sans OGM par 13 voix contre 10. Génial!!! Ce moratoire représenterait un immense soulagement pour tous les paysans bio et conventionnels. Les promoteurs de l'initiative commencent dès maintenant une campagne avec affiches et panneaux chez les producteurs.

**L'**étude effectuée par le FiBL l'a clairement démontré: la coexistence de cultures transgéniques et de cultures sans OGM provoquerait un énorme surplus de travail de coordination entre paysans.

La présence d'OGM impliquerait des contrôles supplémentaires que les fermes bio devraient payer elles-mêmes. Car sans ces contrôles, plus personne ne pourrait être sûr de ne pas être victime d'une contamination transgénique incontrôlée, et la crédibilité de l'agriculture biologique en serait gravement affectée.

Alors, défendons-nous! L'avenir de la paysannerie en dépend fortement! Bien qu'on ne connaisse pas encore la date de la votation, les organisations agricoles lancent dès maintenant la campagne en faveur de l'initiative sans OGM en collaboration avec les organisations de

### Ce qu'exige l'initiative «sans OGM»

L'agriculture suisse n'utilise pas d'organismes génétiquement modifiés durant cinq ans. Ne pourront en particulier être importés ni mis en circulation:

- les plantes, les parties de plantes et les semences génétiquement modifiées qui peuvent se reproduire et sont destinées à être utilisées dans l'environnement à des fins agricoles, horticoles ou forestières;
- les animaux génétiquement modifiés destinés à la production d'aliments et d'autres produits agricoles.

### UE: mesures d'urgence contre le maïs OGM Syngenta non autorisé

Le maïs BT de Syngenta introduit illégalement sur le marché aux USA depuis 4 ans ne peut plus être importé dans l'UE, qui exige désormais que toute importation de maïs en provenance des USA soit examinée. L'interdiction portera de fait sur toutes les importations américaines en l'absence d'obligation de déclaration aux USA. sf

protection des consommateurs, de l'environnement et des animaux. La majorité des paysans et paysannes veulent en effet montrer dès maintenant à la population que l'agriculture suisse entend rester sans OGM. Le message «sans OGM» doit être vu aussi dans les magasins d'alimentation, dans les potagers d'agrément, aux entrées des fermes et sur les balcons.

Gens des villes et gens des campagnes, même combat: nos aliments doivent être produits en respectant la nature et sans recourir aux manipulations génétiques. On ne peut en effet manger avec plaisir qu'en ayant confiance. Et pour cela, il faut savoir que ce qu'on mange a été produit en respectant l'environnement et les animaux. L'agriculture biologique veut pouvoir continuer de respecter cette aspiration.

Martin Ott, Bio Suisse

### Des chercheurs veulent concevoir une chèvre transgénique produisant du lait humain

Un groupe de chercheurs russo-biélorusse travaille à la création d'une chèvre transgénique capable de produire du lait humain, écrit le quotidien «Moskovski Komsomolets».

Au mois de mai, des protéines d'origine humaine (lactoferrine) seront introduites dans l'ADN de plus de cent animaux, selon Alexandre Boudevitch, de l'Institut d'élevage (Académie nationale des sciences de Biélorussie). La lactoferrine est un antibiotique puissant qui, faisant partie du lait maternel, protège le nouveau-né contre les virus et les bactéries.

En cas de succès, le lait humain des chèvres transgéniques servira à allaiter les nouveau-nés. Il permettra également de traiter les maladies cardio-vasculaires, a déclaré la biologiste Svetlana Borinskaïa, de l'Institut de génétique générale Vavilov, dans une interview accordée à la radio Écho de Moscou. L'expérimentation est réalisée dans le cadre du projet russo-biélorusse BelRosTransgen.

Sylvain Fattebert, Stop OGM

*Produire sans OGM et consommer sans OGM, tels sont les messages de base de la campagne pour un moratoire de cinq ans sur les OGM. Tous les paysans peuvent dès maintenant commander des affiches, des drapeaux et des panneaux pour leurs fermes et leurs champs. Le but est de faire écho dans toute la campagne au souhait d'une grande majorité de la population. On trouvera l'assortiment sur le site [www.sans-ogm.ch](http://www.sans-ogm.ch). On peut aussi demander les formulaires de commande au tél. 061 723 21 80 (en service 24 heures sur 24).*

### La Chine commercialise du riz transgénique illégal

Jusqu'à présent, dans aucun pays le riz OGM BT n'est autorisé – en Chine non plus. Aucune étude sur les risques du riz incriminé pour la santé et l'environnement n'a été conduite à ce jour. Pourtant Greenpeace a révélé la présence, en Chine, d'environ 1'000 tonnes de maïs transgénique sur le marché et dans les assiettes – sans autorisation. sf



# À propos de votre nouveau magazine

Pour le bio actualités, l'édition du mois de mai ne se limite pas à un simple changement de présentation: la même équipe produit maintenant aussi pour la biodynamie la revue «Beiträge». Le tout est imprimé sur un nouveau papier, un papier recyclé un peu plus clair. La version allemande sera maintenant enveloppée sous plastique, ce qui était devenu techniquement inévitable.

«**A**vec le mai sort la nouveauté»: tel aurait pu être en français le slogan sous lequel était placé, le 28 avril dernier, le vernissage de la nouvelle conception graphique du bio actualités. Non, vous ne rêvez pas: les versions romande et tessinoise sont maintenant bel et bien intégralement en couleur et n'ont bientôt plus rien à envier à leur grande sœur alémanique. Autre nouveauté, le «Beiträge», cette revue de biodynamie éditée depuis 54 ans par l'Association des paysans Demeter, est maintenant produite au FiBL. Dans le Beitrage, les articles sont tous publiés dans la langue de leur auteur et accompagnés d'un résumé dans l'autre des deux principales langues nationales. La production commune de ces deux magazines indépendants l'un de l'autre devrait susciter des synergies dans divers domaines. Par exemple, pour économiser les frais de port, les lecteurs qui ont souscrit aux deux abonnements devraient, à moyen terme, les recevoir dans le même envoi.

Le concept graphique du bio actualités a été révisé par l'agence Schlumpf & Partner de Zurich. Cette révision avait pour objectifs principaux d'améliorer la convivialité et de rafraîchir la présentation. Jugez donc par vous-même si c'est une réussite!

Le bio actualités est imprimé sur un nouveau papier, un peu plus clair, plus lisse et plus souple que l'ancien. Aujourd'hui, le papier recyclé ne doit plus forcément être gris! Le papier qui a été choisi, «Munken Print Extra», vient de la fabrique suédoise de papier Mundekals, une entreprise pionnière dans le domaine de la fabrication du papier. Ce papier est certifié conforme au label FSC, et ses processus de fabrication respectent les normes ISO 14001 et Emas. La fabrication d'un kilo de papier n'uti-



Ils sont maintenant produits dans les mêmes ateliers: le «Beiträge» et le «bio actualités».

lise que 3,8 litres d'eau, une des valeurs les plus basses au monde. Dès que nous trouverons un papier fabriqué en Suisse répondant à nos exigences écologiques et techniques, nous l'utiliserons.

L'imprimerie Brogle Druck de Gipf-Oberfrick, qui imprime le bio actualités depuis quatre ans, a souvent des difficultés à le plier en deux pour l'expédition de la version allemande du bio actualités, normalement plus épaisse que la française et la tessinoise, surtout quand il y a des encarts... et les encartages sont toujours plus fréquents, vu que c'est plus judicieux que de tout poster séparément. C'est pourquoi nous avons dû nous résoudre à envoyer la version alémanique sous pli plastifié, et il est très possible que nous devions faire de temps en temps la même chose pour le

français – à témoin ce numéro-ci, spécialement épais et enrichi d'encarts.

Comme je m'énerve moi-même chaque fois que je dois sortir une revue de sa gangue de plastique, nous avons cherché des solutions plus écologiques. Parmi d'autres alternatives, nous avons testé une feuille compostable à base d'amidon de maïs, mais elle avait tellement de désavantages techniques et financiers que nous avons dû y renoncer. Nous avons donc finalement choisi une feuille de polyéthylène – même si c'est fabriqué avec du pétrole, au moins ça s'incinère sans polluer. En plus, la quantité est encore raisonnable: pour les 8'000 exemplaires en allemand, il ne faut pas plus de feuille plastique que pour une bonne douzaine de balles d'ensilage.

Les éditeurs et la rédaction du bio actualités espèrent que ce nouveau concept vous plaira et qu'il continuera de susciter de nombreuses controverses intéressantes.

Alfred Schädeli

## Le nouveau bio actualités vous plaît-il?

Que pensez-vous de votre nouveau magazine? Écrivez-nous!

Adresse: bioaktuell@fibl.org, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.



Le travail concentré des délégués et du bureau de l'Assemblée n'a été que brièvement interrompu par les discussions et le repas de midi organisés dans le Foyer.



Christian Voegeli, Coordinateur de la Fédération, Regina Fuhrer, Présidente, et Danielle Rouiller, membre du Comité, résument au rétroprojecteur les résultats des votes.

## Certification unique et double ligne

La certification Bourgeon continuera d'être effectuée par une seule société, et Bio Suisse demeure structurée selon un organigramme à deux lignes. Telles sont les principales décisions d'une Assemblée des délégués qui a préféré conserver ce qui a déjà fait ses preuves, mais qui a néanmoins accepté de réorganiser le marché du lait.

**P**our la première fois, le 20 avril dernier, l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse a statué avec un nombre de délégués plafonné à 100. Les délégués sont maintenant élus pour quatre ans par les organisations membres. Jusqu'à l'AD de l'automne passé, il y avait régulièrement jusqu'à 150 délégués. Dans la salle du théâtre municipal d'Olten, cette limitation avait quelque peu raccourci les rangées de tables et, pendant le repas de midi, on pouvait se mouvoir un peu plus librement dans le Foyer. Autre innovation: les jetons de présence de 200 francs et le remboursement des frais de déplacement selon un forfait variable selon les cantons, que les délégués pouvaient toucher une fois arrivés et dûment enregistrés.

Ces changements avaient été décidés lors de l'AD de l'automne dernier dans le cadre de la première partie de la réforme des structures de la Fédération. Lors de

cette assemblée, les délégués devaient statuer sur la deuxième partie de cette réforme. Les débats portaient en particulier sur la question controversée de la conception de l'organigramme qui doit redéfinir les compétences et les relations mutuelles des divers organes de la fédération.

### On continue avec deux lignes

Le statut des commissions de labellisation (CL) a été au centre des discussions. Selon la structure fédérative actuelle, leurs membres sont élus par l'organe suprême de la fédération, donc par l'AD, et les CL n'ont de comptes à rendre qu'à l'AD, ce qui leur confère une grande liberté pour leur travail d'interprétation du Cahier des charges et de rédaction des règlements.

L'organigramme actuel est donc qualifié de «modèle à deux lignes» parce que, en plus de la ligne verticale AD-Comité-Secrétariat, il comprend encore une deuxième ligne,

verticale elle aussi: AD-CL. Le Groupe de travail pour la réforme structurelle, qui a étudié ces dernières années les structures fédératives de Bio Suisse, voulait rassembler ces deux lignes en une seule. Il avait donc proposé un modèle dit à une ligne, dans lequel les commissions de labellisation étaient subordonnées au Comité, qui aurait aussi élu leurs membres.

Le modèle à une ligne présenté à l'AD avec le soutien du Comité avait incité les organisations membres à déposer de nombreuses motions, car elles craignaient les effets d'une nouvelle concentration du pouvoir sur le Comité, qui aurait ainsi eu, en plus de toutes ses autres tâches, le dernier mot en matière de directives. L'opposition venait aussi des commissions de labellisation, qui ont fait usage commun de leur droit, encore valable, de présenter des motions à l'AD.

Ce droit de motion des commissions



Photos: Alfred Schädeli



Les nonante-six délégués ont voté trois fois pour diverses modifications des statuts, ce qui a donné aux esprits l'occasion de s'échauffer quelque peu.

de labellisation aurait été supprimé par le modèle à une ligne. Vu que cette suppression n'a de justesse pas obtenu la majorité des deux tiers qui était nécessaire parce qu'il s'agissait d'une modification des statuts, ce vote-là a fait capoter l'ensemble du modèle à une ligne. Rien n'y fit, même pas une dernière motion d'ordre déposée dans une atmosphère parfois assez fébrile.

### Le nouvel ordre laitier

Le deuxième des principaux objets de cette assemblée à l'ordre du jour très chargé, que Regina Fuhrer a comme d'habitude menée souverainement, concernait la réorganisation du marché du lait bio. Il s'agissait ici de statuer sur le principe que les producteurs de lait bio membres de Bio Suisse doivent tous s'affilier à une organisation de commercialisation du lait bio reconnue par Bio Suisse. Ce changement nécessitait lui aussi une modification des statuts qui devait être acceptée à la majorité des deux tiers. La nouvelle réglementation ainsi que les dérogations prévues et les critères d'accréditation des organisations ont passé sans problème la rampe des votes de l'AD. Les nouvelles directives sont présentées en détail à la page 17.

### Certification: pas d'ouverture

Le troisième débat important concernait l'ouverture du marché de la certification Bourgeon, qui aurait elle aussi nécessité une modification des statuts actuels, qui n'autorisent en effet que Bio Inspecta à établir des certificats Bourgeon. Il y a un an, l'AD avait donné mandat au Comité de préparer cette question et d'élaborer des critères d'accréditation pour d'autres sociétés de certification. Concrètement, il s'agissait en premier lieu de l'accréditation de Bio Test Agro, qui contrôle depuis des années de nombreuses fermes Bourgeon, et qui aimerait aussi pouvoir faire de la certification.

Le point central des critères d'accréditation présentés aux délégués était la garantie de l'égalité de traitement par et pour toutes les entreprises certificatrices accréditées, un point délicat vu la future situation de concurrence dans laquelle elles se seraient retrouvées en cas d'ouverture. Il est en effet dans l'intérêt absolument fondamental de Bio Suisse non seulement que toutes les entreprises certificatrices soient capables de certifier dans toute la Suisse en allemand, en français et en italien, mais aussi qu'elles appliquent toutes les mêmes tarifs dans toutes les régions.

C'est à cette seule condition que l'ouverture était recommandée par le Comité.

Après une longue discussion, une faible majorité s'était rangée derrière le Comité. La certification continuera pourtant d'être effectuée par une seule société, Bio Inspecta. En effet, la majorité des deux tiers qui était nécessaire pour modifier les statuts n'a de loin pas été atteinte. Comme pour la réforme structurelle, on a vu ici à quel point une proposition controversée peut avoir de la peine à trouver une majorité des deux tiers.

Alfred Schädeli

### Autres décisions de l'AD

La proportion maximale d'aliments fourragers non bio sera divisée par deux à partir du 01.01.2006. Nouvelles valeurs: max. 5 % de la MS de la ration globale pour les ruminants et max. 10 % pour les non-ruminants, et max. 10 % de la MO pour tous les aliments fourragers Bourgeon Intrants. La formation obligatoire lors de la reprise d'une ferme Bourgeon sera maintenant formellement liée à la direction de l'exploitation et non plus à l'exploitation elle-même. D'autres points de la réglementation ont subi des modifications rédactionnelles, et, enfin, le débat sur les directives d'importation a été reporté à plus tard.

# Manger des mauvaises herbes, mode ou folie?

Faut-il donc maintenant manger même les mauvaises herbes!? Oh oui, disent les plus grands cuisiniers de la haute gastronomie. Pour la plus grande joie de leurs clients. Les plantes sauvages sont de plus en plus utilisées en Allemagne. Ce genre de spécialités rares peut aussi trouver un marché en Suisse, mais attention, les exigences de qualité sont très élevées.

Laissez-vous séduire par la saveur d'une salade dont l'inhabituel bouquet de goûts enchantera votre palais. On ressent d'abord le divin contraste entre l'arôme légèrement sucré du maïs jeune et l'agréable acidité du jus de citron frais, tandis que les notes doucement amères du poireau percent à travers un mélange croquant de carotte et de persil et que la suavité des jeunes pois affine la piquante ténacité de la moutarde. Le plat est enfin arrondi par une vinaigrette à base d'huile de noisette et de maïs, de vinaigre balsamique blanc, de bouillon de légumes, de miel, de sel et de poivre.

Ce qui semblait tout d'abord n'être qu'une salade mêlée comme les autres se révèle être un mets rare, composé de plantes sauvages indigènes comme le mouron des oiseaux, l'oseille, l'herbe aux goutteux, le tabouret des champs, la silène, le galinsoga à petites fleurs ou l'arroche, sans oublier les tendres feuilles de la moutarde jaune.

## Ces adventices, quelle salade!

Les salades de plantes sauvages sont des mélanges dont la composition varie selon

les saisons. Toutes ces plantes se trouvent dans les endroits libres d'accès – sur les bords des chemins et des routes, dans les champs et les prairies. Nombreuses sont celles que l'agriculture considère comme des mauvaises herbes. On avait oublié que ces plantes, par leur diversité gustative qui va de l'acide au sucré en passant par l'amer, mais aussi par leur charme esthétique, pouvaient être délicieuses et représenter un enrichissement culinaire. Les nouvelles salades de plantes sauvages, comme du reste d'autres utilisations culinaires inédites de certaines plantes, devraient permettre à cette diversité oubliée de retrouver le chemin de nos cuisines et de reconquérir sa place dans notre nourriture quotidienne.

L'idée de se faire une salade, une soupe ou une glace avec ces déplaisantes mauvaises herbes des grandes cultures peut paraître absurde, mais c'est justement là que se cache la fascination que nos plantes sauvages indigènes peuvent exercer. Ce qui semble incroyable est pratiqué avec succès depuis six ans déjà dans le Mecklembourg-Poméranie, une région du nord-est de l'Allemagne.

## Un assortiment de 80 mauvaises herbes

La société Essbare Landschaften GmbH possède un domaine horticole d'un genre particulier d'une surface de cinq hectares. Cette entreprise cultive des plantes sauvages comestibles, puis elle les vend à la haute gastronomie après les avoir fraîchement cueillies et lavées.

L'assortiment de cette jeune société compte maintenant plus de huitante sortes de plantes, de légumes et de salades. En plus des plantes culinaires classiques, on y cultive aussi un choix unique de plantes sauvages et aromatiques aux noms évocateurs comme le chrysanthème comestible, le lierre terrestre, la myrrhe odorante ou le fenouil rouge. Les cultures sont bio et les plantes sont récoltées, triées et soigneusement lavées chaque jour.

Cueillies du jour et envoyées prêtes à l'emploi, les spécialités d'Essbare Landschaften GmbH enrichissent la carte de plus de cinq cents restaurants dans toute l'Allemagne. Un livre de cuisine édité par l'entreprise décrit les «plantes sauvages culinaires» et montre ce qu'elles peuvent permettre d'enchanter – par exemple un gratin de fruits avec une glace au fenouil rouge et au safran ou, plus exotiques encore, des beignets à la myrrhe odorante. La culture, l'entretien et la récolte de ces plantes nécessite cependant de grandes connaissances et beaucoup de travail manuel, ce qui se traduit par des prix très élevés.

## À quoi en est la Suisse?

Une enquête qualitative réalisée dans le cadre d'un travail de diplôme de l'EPFZ l'a montré: ce qui est réalisé avec succès en Allemagne par une petite entreprise pionnière pourrait aussi avoir de bonnes perspectives en Suisse. Cette enquête a étudié le potentiel commercial des plantes sauvages comestibles en conduisant des entretiens sur questionnaires dans la restauration ainsi que dans le commerce bio et de détail. Cette enquête visait prin-



Photo: zug

Une culture de mauvaises herbes de haute qualité dans le Mecklembourg-Poméranie.



Tabouret des champs



Arroche rouge



Silène



Feuilles de mauve musquée



Moutarde  
jaune

cipalement la haute gastronomie et la restauration alternative, donc des auberges distinguées par le Guide Michelin ou par Gault et Millau.

Les plantes sauvages présentées ont éveillé un vif intérêt dans la haute gastronomie et aiguillonné la fantaisie des maîtres queux interrogés. En tant que figure de proue de la nutrition, les grands cuisiniers sont en effet constamment à la recherche de produits surprenants pour offrir à leur exigeante clientèle des créations aussi exquises que novatrices.

### Suisses et néanmoins exotiques

De nouvelles possibilités culinaires s'ouvriraient à de nombreux cuisiniers grâce à la diversité gustative des plantes sauvages, indigènes ou exotiques, ce qui permettrait en même temps de mieux tenir compte d'une nouvelle demande de la société, qui veut des produits plus régionaux et plus naturels. «Il y a assurément une demande pour ce genre de produits»,

explique Peter Moser, chef de cuisine du restaurant bâlois Les Quatre Saisons. «Dans notre restaurant, le client exige que je lui serve sans cesse de nouveaux délices culinaires qui se dénotent du quotidien.» Rareté et respect de la nature sont des caractéristiques qui correspondent aux actuels besoins des consommateurs, et les plantes sauvages comestibles correspondent très bien à ces exigences.

La qualité des produits est le principal obstacle qui empêche les chefs suisses d'en acheter: «La fraîcheur et la qualité des plantes ainsi que des livraisons correctes, ponctuelles et fiables sont pour moi d'une importance capitale, et tout le reste n'est pas si important», explique Werner Martin, du restaurant Martin de Flüh SO. Et Francis Colomb, de l'hôtel Drei Könige de Bâle, de compléter: «La fraîcheur et la qualité forment la base même de notre art quotidien. Si nous voulons faire du bon travail pour nos clients, nous devons impérativement avoir des produits de toute première catégorie, des produits de qua-

lité. Les produits de base ne permettent en effet pas de faire de la haute gastronomie».

Les grands cuisiniers trouvent donc que des caractéristiques comme la fraîcheur, la conservation et la garantie de livraison sont essentielles dans le domaine des plantes sauvages. Le prix ne jouerait quant à lui qu'un rôle secondaire, ce qui est en fait normal pour la haute gastronomie, qui mise avant tout sur une clientèle aisée qui aime la nouveauté.

### La timidité du commerce spécialisé

En disant que les plantes sauvages peuvent être de nouveaux ingrédients intéressants et enrichissants pour les salades mêlées habituelles, mais qu'elles ne peuvent pas revendiquer à elles seules le statut d'ingrédient de base, le commerce bio et le commerce de détail émettent une estimation beaucoup plus prosaïque du potentiel commercial de la salade de plantes sauvages. «Ces plantes sauvages doivent

être mélangées à d'autres sortes de salades, mais c'est sûr qu'elles représentent un super produit pour les mélanges spéciaux du printemps, cette merveilleuse saison où tout parle de fraîcheur, de nature et de bourgeonnement», explique ainsi un spécialiste en marketing.

Contre l'exotisme de ces nouveaux produits, c'est le prix potentiellement élevé et les supposées réticences des consommateurs qui ont été invoqués comme causes principales du manque d'enthousiasme commercial à l'égard des plantes sauvages comestibles. De l'avis général, il faudrait faire de gigantesques efforts de communication pour vaincre ces obstacles. Cette réalité contraste fortement avec l'attitude ouverte de la haute gastronomie, un domaine, il est vrai, où le client fait en principe confiance au cuisinier, ce qui favorise l'expérimentation culinaire.



## Salade de plantes sauvages «Essbare Landschaften»

### Ingrédients:

120 grammes de mélange de plantes sauvages avec de l'herbe aux goutteux, de la mauve sylvestre, du mouron des oiseaux, de la capselle bourse-à-pasteur, de la silène, du lamier, du galinsoga à petites fleurs, de la dent-de-lion, de l'alliaire sauvage etc., plus un mélange de fleurs de violette odorante, de pâquerette, de myosotis, de capucine et de souci officinal,  
4 cs de bouillon de légumes,  
2 cs de vinaigre balsamique blanc,  
2 cs d'huile de noisette,  
2 cs d'huile de tournesol, de maïs ou d'olive,  
1 cc de miel,  
sel, poivre du moulin,  
1 giclée de jus de citron frais

### Préparation:

*Bien mélanger tous les ingrédients et bien assaisonner. Faire mariner les plantes, les disposer sur une assiette et garnir avec les fleurs.*

## L'intégration dans les salades mêlées

L'évaluation finale des chances commerciales des plantes sauvages comestibles reste cependant globalement positive. Certaines possibilités commerciales existent dans tous les secteurs étudiés, mais, si leur importance et leurs exigences varient fortement d'un canal commercial à l'autre, c'est à l'unisson que la salade composée uniquement de plantes sauvages ne se voit pas créditée de grandes chances commerciales. De meilleurs potentiels d'écoulement sont par contre pronostiqués pour les salades normales relevées par des plantes sauvages. C'est d'ailleurs une stratégie que suivent déjà la Coop et la Migros en lançant de nouvelles salades toutes prêtes, tendance jeunesse, mais agrémentées de diverses plantes inhabituelles.

Un bref examen de l'offre et des tendances générales du secteur de l'alimentation devrait permettre de compléter l'image globalement positive du potentiel commercial des plantes sauvages comestibles. Le marché suisse des plantes aromatiques est caractérisé par une forte segmentation et par une atomisation des structures de production: il y a, d'une part, des fermes horticoles de petite et moyenne grandeur (p. ex. Eglis Frische Küchenkräuter AG et Gärtnerei Eichberg AG) qui produisent et commercialisent des plantes culinaires fraîches et, d'autre part, une production de plantes aromatiques séchées pour les épices et les infusions.

Les plantes aromatiques sont souvent produites à titre de revenu accessoire sur de petites surfaces, ce qui offre aux agriculteurs de nouvelles possibilités d'amélioration du revenu. La production est très fortement centrée sur les plantes alpines utilisées pour fabriquer des infusions, des bonbons ou des produits thérapeutiques: les principaux acheteurs sont Ricola AG, Weleda AG et Hans Kennel AG.

L'organisation faîtière des coopératives suisses de production de plantes aromatiques, Plantamont, organise la collaboration entre les coopératives et fixe leurs quotas de vente. Les principales coopératives sont la Coperme, à Poschiavo dans les Grisons, et Valplantes, à Sembrancher au Valais.

Divers développements sont identifiables du côté des consommateurs. L'alimentation actuelle est en effet caractérisée par un comportement d'achat axé non seulement sur l'écologie, la santé et le plaisir, mais aussi sur la baisse des prix. On peut en outre constater une aggravation

de la polarisation de la société entre riches et pauvres.

Ces deux types de comportements se reflètent d'une part dans l'augmentation de la demande de produits de qualité et de produits bio, et d'autre part dans la progression de l'exigence de marchandises à bas prix (M-Budget, Prix-Garantie). On peut donc constater que ces tendances alimentaires divergentes laissent de bonnes chances commerciales aux produits sains et naturels comme les plantes sauvages comestibles, qui permettent de toucher essentiellement des groupes dont le style

## Filets de poisson poêlés sur lit d'arroche rouge et risotto aux plantes sauvages

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Risotto:

1 tasse de riz pour risotto,  
env. 2 tasses de bouillon,  
un peu de vin blanc sec,  
un peu d'huile d'olive,  
1 gousse d'ail,  
1 poignée de mélange de plantes sauvages pour salade finement émincées

#### Filet de poisson sur lit d'arroche rouge:

4 filets de poisson de 150 grammes chacun,  
1 échalote,  
200 grammes d'arroche rouge fraîche,  
1 branche de romarin

#### Préparation:

Laver soigneusement le riz. Faire suer dans l'huile d'olive l'oignon et l'ail finement haché en ajoutant le riz. Déglacer avec un peu de vin blanc et couvrir avec le bouillon. Faire mijoter environ 15 minutes à petit feu en remuant de temps en temps. Rajouter du bouillon si nécessaire.

Le risotto devrait être encore légèrement granuleux et pas trop sec. Épicer avec du sel, du poivre, de la muscade, du beurre et un peu de zeste de citron (év. du parmesan râpé), puis rajouter et mélanger les plantes sauvages finement émincées.

Faire suer l'échalote finement émincée dans un peu de beurre, y rajouter l'arroche rouge fraîchement lavée et encore légèrement humide, relever avec du sel et un peu de curry, couvrir pendant environ une minute.

Rôtir à l'huile d'olive les filets de poisson désarêtés, décorer d'une branche de romarin et disposer sur la préparation d'arroche rouge. Servir avec le risotto.



Oseille



Alliaire



Achillée



Mauve musquée



Oseille ronde et  
Bugosse azurée



Lamier blanc

de vie met au premier plan des notions comme «sain et naturel», «sain et léger», «délicieux et exclusif».

### Niche, tendance, folie?

Plantes sauvages comestibles: produit de niche, tendance affirmée, folie passagère? Les plantes sauvages comestibles semblent bel et bien réunir à égalité ces trois aspects de la question. Un marketing efficace permet à la fois de susciter les potentiels commerciaux exposés ci-dessus et de positionner les plantes sauvages comestibles auprès du segment de clientèle sélectionné.

Notamment à cause de leur continue recherche de nouvelles spécialités, la restauration de luxe et la restauration alternative s'imposent comme premier porche d'accès des consommateurs à ces produits d'un nouveau genre. Cela permettrait aussi d'ouvrir à quelques producteurs, moyennant de bonnes connaissances sur la production des plantes aromatiques ou le maraîchage, une niche

commerciale intéressante dans un marché peu disputé.

Les plantes sauvages comestibles incarnent des propriétés comme la délectation, la nature, la santé et l'exotisme, ce qui correspond aux actuels besoins de la société, ceux qu'elle réunit dans son côté tendance. Le courage et le goût du risque sont quant à eux les caractères qu'il faut avoir pour se lancer commercialement dans l'expérience des plantes sauvages comestibles. Une entreprise qui peut sembler un peu folle, mais qui peut aussi fort bien couronner de succès ceux qui s'y lancent.



Conradin Bolliger, FiBL

### Pour en savoir plus:

■ Conradin Bolliger, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, conradin.bolliger@fibl.org

■ «Wildkräuter für den Gastrobereich; Business-to-Business Absatzmöglichkeiten und Wirtschaftlichkeit», Travail de diplôme de l'EPF de Zurich, Conradin Bolliger 2003

■ [www.essbarelandschaften.de](http://www.essbarelandschaften.de)

■ [www.couplan.com](http://www.couplan.com) (français)

■ [www.naturosante.com](http://www.naturosante.com) (français)



Photo: Thomas Alföldi

On cherche des stratégies communes pour que les bonnes choses gardent un bon prix.

## Mieux vaut réguler que continuer à baisser les prix

La transformation du lait bio est en régression. En introduisant l'affiliation obligatoire et en instituant la coordination de la Table ronde du lait bio, les producteurs ont engagé de leur côté des mesures très importantes. La Table ronde du lait bio veut maintenant pouvoir se consacrer davantage à la promotion des ventes, et la base est appelée à appuyer le consensus.

**B**ien sûr, il fut un temps où la situation du marché du lait bio était plus simple qu'aujourd'hui, mais, pour les gens de la Table ronde du lait bio (TRLB), les difficultés actuelles ne sont pas une raison valable pour ne plus aller de l'avant.

La TRLB n'est certes pas une association, mais une table ronde de discussion qui ne fonctionne que par consensus et grâce à la confiance mutuelle. Il n'y a aucun moyen juridique qui permettrait à une majorité d'imposer quoi que ce soit à une minorité. Les stratégies et mesures communes ne peuvent donc fonctionner que si tous les comprennent, les décident et les appliquent avec conviction.

Voilà deux ans que les gens de la TRLB, devenant peu à peu une équipe, travaillent de cette manière. Pour le bien de tous, cette équipe s'engage pour le bien commun et l'intérêt supérieur. On peut bien dire que l'aggravation des difficultés commerciales a montré toujours plus nettement la nécessité d'une collaboration. Si on pense aux surplus de lait bio et à la concentration qui règne du côté des acheteurs, la coordination devient une pure nécessité dans l'intérêt même des producteurs. Si chaque

organisation de commercialisation adoptait à l'égard des autres une stratégie de refoulement, tout le monde finirait par le payer très cher – beaucoup plus cher que les prestations de déclassement d'une contre-valeur de 4 centimes par kilo qui sont actuellement en discussion.

### Deux variantes possibles

En principe, deux types de solutions sont pensables pour maîtriser l'actuelle surproduction: soit baisser le prix pour produire moins et vendre plus, soit coordonner et réguler. La TRLB a clairement choisi la deuxième stratégie, notamment parce que même des baisses de prix massives ne permettraient pas d'espérer une sensible augmentation des ventes: depuis plus d'une année, le Biomilchpool propose, dans le cadre d'un projet clairement défini, du lait 10 centimes moins cher pour encourager l'innovation, la recherche, le développement et l'exportation, mais aucun fabricant n'en veut. Par ailleurs, la décision de créer une liste d'attente pour les reconversions (cf. encadré) fait aussi partie de la coordination et de la régulation.

Premier résumé: les surplus sont une réalité qui coûte cher aux producteurs, que ce soit par une baisse générale du prix ou par une contribution au financement du déclassement. Il est par ailleurs irréaliste de rêver d'un prix différencié selon les régions, vu qu'il se pourrait que, pendant l'année laitière 2005/2006, les trois quarts du lait bio d'industrie soient achetés par le même groupe d'acheteurs. La TRLB propose donc de se mettre ensemble pour ne vendre comme lait bio que la quantité de lait bio qui peut effectivement être transformée comme telle, et de retirer ensemble les 40 à 45 millions de kilos de surplus.

Deuxième résumé: vu que la transformation et le commerce entreprennent actuellement peu de chose pour stimuler les ventes de lait bio, les producteurs doivent empoigner ce problème. La TRLB présente diverses mesures de promotion des ventes et propose de les financer par une contribution marketing de 1 centime par kilo.

Il est maintenant nécessaire que chaque producteur soutienne les solutions qui ont été élaborées. Il ne peut pas y avoir de demi-mesures: soit tous y participent, soit les mesures devront être abandonnées. Les premières régions ont confirmé leur accord à fin avril. Il ne reste qu'à espérer que les autres suivront.

Peter Bucher, Product manager  
Lait, Bio Suisse



### Une liste d'attente pour les reconversions

La Table ronde du lait bio (TRLB) s'est donné pour objectif de stabiliser la quantité de lait bio. Pour ce faire, les producteurs en reconversion (ceux qui auront le Bourgeon en 2005) seront certes acceptés comme membres, mais leur lait ne sera provisoirement pas commercialisé sur le marché bio. Les concernés seront mis sur une liste d'attente. Cette mesure concerne aussi les contingents achetés à des producteurs conventionnels à partir du 01.01.2005. L'application incombe aux différentes organisations de la TRLB, qui débat encore d'une éventuelle limitation de la période d'attente.

pb



# L'application du modèle 2A est légalement contraignante

Le 20 avril, les délégués ont voté les textes concrets qui permettent d'inclure le fameux modèle 2A dans la réglementation de Bio Suisse.

L'Assemblée des délégués de l'automne passé avait donné mandat au Comité d'élaborer, sur la base d'un modèle formulé de manière générale, des modifications des statuts et des directives qui pourraient être appliquées dès le 1<sup>er</sup> mai 2005. Les propositions ont été approuvées par l'Assemblée des délégués du 20 avril passé. Elles introduisent les nouveautés suivantes: tous les producteurs qui commercialisent du lait\* doit s'affilier à une organisation reconnue. Les organisations reconnues sont les suivantes:

■ Biomilchpool: Peter Rutz, Dieselbach, 9123 Nassen, tél. 071 393 49 40

■ Biomilchring Biedermann/Züger: Walter Zeller, Steinegg 2, 9042 Speicher, tél. 071 344 12 29

■ Biomilchring Zentralschweiz: Dominik Estermann, Kagiswil-Kreuzhof, 6221 Rickenbach, tél. 041 930 16 61

■ IG Biomilch MIBA: Lorenz Spuhler, Ifanghof 111, 5463 Wislikofen, tél. 056 243 19 37

■ PROGANA: Charly Beyeler, Ch. des Combattes 9, 2744 Belprahon, tél. 032 493 56 69 ou 079 471 45 91

■ Aargauer Biomilchring: Hans Braun, Lehenhof 46, 4852 Rothrist, tél. 062 794 20 01

L'affiliation sera vérifiée lors du contrôle bio 2006, au moment de faire la rétrospective sur l'année 2005. Particularité pour le Biomilchpool, auquel les producteurs ne peuvent pas s'affilier individuellement: les producteurs peuvent s'affilier à un de ses sociétaires s'ils attestent par écrit qu'ils acceptent les décisions du Biomilchpool.

Maintenant obligatoire pour tous, cette affiliation ne signifie cependant pas que les contrats d'achat du lait doivent être modifiés. Tous les producteurs membres de Bio Suisse devaient déjà être aussi membres d'une de ses organisations membres, et voilà qu'une troisième affilia-

\* D'après la loi sur les denrées alimentaires, le mot *lait* désigne le lait de vache, tandis que le lait des autres espèces animales doit être désigné comme tel, donc p. ex. lait de chèvre, lait de brebis.



Photo: Thomas Alfordi

C'est maintenant le modèle 2A qui mène la traite.

tion s'impose aux producteurs de lait bio, qui doivent maintenant s'affilier à l'une des organisations laitières reconnues. Vu que, suivant les situations individuelles, l'affiliation obligatoire impliquera d'autres obligations: cotisations, participations aux surplus, retenues marketing, listes d'attente, etc., une forme d'exception appelée *affiliation minimale* est possible sur demande. Cette affiliation minimale est définie de la manière suivante dans le nouveau Cahier des charges pour la commercialisation:

Les producteurs de lait commercialisé qui tombent sous les conditions suivantes ont droit à une affiliation dite minimale aux organisations du lait bio accréditées:

- les producteurs de lait commercialisé qui ne vendent pas de lait comme lait bio;
- les producteurs de lait commercialisé en reconversion;
- les producteurs de lait commercialisé qui commercialisent leur lait surtout en vente directe;

## Exclusion d'une exploitation et dénonciation du contrat

L'exploitation agricole de **Christoph Hagenbuch, 7013 Domat Ems (exploitation n° 8190)**

n'a plus le droit d'utiliser le Bourgeon pour ses produits ou ses activités commerciales pour cause d'infraction massive au Cahier des charges de BIO SUISSE. La décision s'applique à tous les domaines. Bio Suisse a dénoncé il y a quelques mois les contrats pour l'exploitation agricole et le commerce de bétail.

Markus Wittmer, Bio Suisse

■ les producteurs de lait commercialisé qui utilisent tout le lait qu'ils produisent pour nourrir les veaux de leur ferme ou d'autres fermes;

■ les producteurs de lait commercialisé qui forment un système fermé avec un utilisateur. Un système est dit fermé si aucun lait bio n'est vendu comme lait cru non transformé et si au maximum 1 million de kilos de lait cru bio est acheté.

L'affiliation minimale sert à la transparence et ne coûte donc que 30 francs au maximum. Elle doit être proposée par toutes les organisations accréditées à tous les producteurs de lait commercialisé de BIO SUISSE qui y ont droit.

Aucune autre obligation financière, et en particulier aucune participation à une éventuelle mise en valeur des surplus ou à des activités de marketing, ne peut être liée à l'affiliation minimale.

Aucune limitation de commercialisation ne peut être liée à l'affiliation minimale, et ces membres peuvent en particulier négocier leurs contrats d'achat du lait de manière indépendante.

Peter Bucher, Product manager Lait, Bio Suisse

## i Pour en savoir plus

Peter Bucher, Product manager Lait, Bio Suisse, tél. 061 385 96 37, peter.bucher@bio-suisse.ch www.bio-suisse.ch

# Est-ce que je peux élever des filles de taureaux TE?

Le Cahier des charges du Bourgeon interdit les transplantations d'embryons (TE) et toute insémination (naturelle ou artificielle) avec des taureaux TE, mais il est permis d'acheter des filles de taureaux TE provenant d'exploitations bio fédéral. Par ailleurs, des génisses conventionnelles peuvent être prises en contrat d'élevage s'il est clairement stipulé qu'elles quitteront la ferme bio après le séjour prévu.

J'ai une ferme Bourgeon avec des vaches laitières. Mon voisin a malheureusement démissionné de Bio Suisse pour rétrograder en bio fédéral, ce que personnellement je déplore. Puis-je quand même lui acheter une vache? Le père de cette vache est un taureau TE...

» Oui, vous pouvez acheter cette vache fédéralement bio. Peu importe qu'elle soit fille de taureau TE ou de vache TE. La vache ne doit simplement pas être elle-même issue d'une transplantation d'embryons. Les fermes Bourgeon peuvent acheter des vaches à des fermes qui ne respectent que l'ordonnance bio, et leur lait peut être vendu dès le lendemain avec le Bourgeon. Par contre, si cette vache fédéralement biologique devait être inopinément abattue au cours des trois premiers mois, sa viande ne pourrait pas être vendue avec le Bourgeon, car ce n'est qu'après un séjour de trois mois pleins dans une ferme Bourgeon que la viande d'une vache peut être vendue avec le Bourgeon.

J'ai vendu mon contingent laitier pour me spécialiser dans l'élevage des génisses, et j'aimerais bien prendre en contrat d'élevage des génisses prove-

nant des fermes de mes collègues de Bio Suisse. Je n'ai pas encore assez de bêtes Bourgeon dans ma ferme, mais j'aurais encore la possibilité de prendre en contrat d'élevage cinq génisses venant d'une exploitation PER. Est-ce que j'en ai le droit?

» Oui, vous pouvez prendre dans votre ferme des génisses conventionnelles en contrat d'élevage, mais aux conditions suivantes: vous devez conclure avec l'exploitation PER un contrat

qui stipule que ses génisses retourneront dans leur ferme d'origine, et les conditions d'élevage et l'affouragement des bêtes conventionnelles doivent aussi respecter le Cahier des charges de Bio Suisse, ce qui signifie par exemple qu'il faut respecter les prescriptions SRPA ou qu'il est interdit d'inséminer les génisses avec des taureaux TE. Il est donc fortement conseillé, avant de conclure le contrat d'élevage, d'informer le propriétaire des génisses qu'elles ne peuvent pas être inséminées avec des taureaux TE si elles sont dans une ferme Bourgeon.

Par contre, l'inverse n'est pas possible: une ferme Bourgeon ne peut pas confier ses génisses en contrat d'élevage à une exploitation conventionnelle. En effet, les génisses perdent leur statut Bourgeon dès qu'elles sont transférées dans une exploitation conventionnelle.

Beatrice Moser, Bio Suisse, répond à vos questions sur l'application du Cahier des charges dans vos cultures et vos élevages, tél. 061 385 96 18, [beatrice.moser@bio-suisse.ch](mailto:beatrice.moser@bio-suisse.ch)



## e Mais oui, il y a une pépinière forestière biologique

Le bio actualités n°2, mars 2005, mentionnait à la page 13, sous la rubrique du Cahier des charges: «Il n'y a aucune pépinière forestière biologique en Suisse». Cette publication a heureusement changé la donne, puisqu'il y en a une qui s'est depuis lors annoncée auprès de Bio Suisse. Il existe en effet, à Unterlangenegg, une pépinière naturelle certifiée Bourgeon qui propose toutes sortes de buissons et d'arbres permettant de planter une haie de qualité Bourgeon.

Adresse: Naturbaumschule, Roland Wenger, Flühmatt, 3614 Unterlangenegg, tél. 033 453 23 45



Photo: Heinrich J. Heer

Des génisses PER peuvent être élevées avec ces génisses bio, mais seulement s'il est garanti qu'elles retournent dans leur exploitation d'origine.



Photo: Thomas Stephan, oekolandbau.de

C'est parce que la proportion de céréales panifiables du pays augmente que les prix à la production baissent.

## Baisse de prix moyenne de 7 % pour les céréales panifiables bio

Les prix indicatifs des céréales panifiables biologiques ont été fixés à fin mars lors d'une séance réunissant la Commission technique Grandes cultures de Bio Suisse et les représentants de la filière des céréales. Les prix baissent en moyenne de 6,8 % pour la moisson de cette année. Les paysans bio ont dû accorder cette baisse aux meuniers pour éviter une augmentation du prix de la farine bio.

Les prix devraient donc diminuer de 6 Fr./dt pour le blé, de 8 Fr./dt pour le seigle et de 9 Fr./dt pour l'épeautre, ce qui représente une baisse moyenne de 6,8 %. Cette décision a été prise lors de la séance de fixation des prix qui réunissait, le 23 mars à Olten, la Commission technique Grandes cultures de Bio Suisse et les représentants des acheteurs.

Les prix indicatifs des céréales panifiables biologiques ont été baissés pour pouvoir maintenir ou même baisser un peu le prix de la farine bio, ce qui est nécessaire pour deux raisons invoquées de manière plausible par les meuniers: d'une part il a été possible d'augmenter la production suisse, et, d'autre part, la plus forte proportion de marchandise du pays provoque un renchérissement de la farine.

Dans le contexte actuel, complètement dominé par les discussions autour des prix bas, il n'est en effet pas possible de défendre une augmentation du prix de la farine. Les paysans doivent donc, une fois de plus, encaisser une baisse de prix et donc une nouvelle diminution du revenu.

Les meuniers ont par contre garanti que les stocks encore invendus de blé bio, de seigle bio et d'épeautre bio seront achetés aux prix indicatifs 2004.

### Le fonds pour la reconversion continue

Les producteurs de céréales qui se reconvertissent à l'agriculture biologique labellisée Bourgeon continueront de recevoir en 2005 une contribution versée par le fonds d'encouragement de la reconversion. Le

blé de reconversion sera acheté au prix du blé fourrager Bourgeon, qui n'a pas encore été fixé. Les fermes en reconversion reçoivent du fonds une contribution de 4,50 Fr./dt. Ces contributions ont pour objectif d'atténuer les pertes financières liées à la période de reconversion et d'encourager la reconversion des exploitations de grandes cultures. Par contre, vu qu'il y a encore assez d'argent dans le fonds, les producteurs de céréales Bourgeon ne subiront cette année aucune retenue pour l'alimenter.

Bio Suisse

### Prix 2005 des céréales panifiables Bourgeon, franco centres collecteurs

Produit	Prix indicatif à la production pour 2005, Fr./dt	Prix indicatif à la production pour 2005, Fr./dt
Blé de classe I (pas de classe Top séparée)	104.-	110.-
Blé de classe II	Selon accord	95.-
Blé de biscuiterie	Selon accord	Selon accord
Seigle	92.-	100.-
Épeautre de type A	110.-	119.-

# De nouvelles démarches intellectuelles sont nécessaires

À long terme, ceux qui rongent les racines des paysans producteurs de lait détruisent leurs propres bases d'existence. Si on veut par contre briser le cercle vicieux de l'économie laitière, il est nécessaire d'adopter de nouvelles démarches intellectuelles. Cette conviction est celle de Martin Bienerth, acheteur de lait et fromager dans un village des Grisons. Avec sa femme Maria Meyer, il transforme et commercialise chaque année 360'000 litres de lait.

**E**n définitive, c'est quand même grâce à la vache que l'homme a pu se bâtir des colonies durables et développer les grandes cultures. Des notions comme la gestion des cycles et l'amélioration de la fertilité des sols par les déjections animales ont déjà fait l'objet de larges discussions: l'être humain naturel évolua pour devenir l'homme cultivateur, puis cultivé. Le lait était pour l'homme un véritable don du ciel, et il s'en servit même comme médicament.

## Du médicament à la matière première

Aujourd'hui, le lait, autrefois noble «médicament», n'est plus qu'une matière première

**La croissance est une notion de biologie qui n'est pensable qu'en relation avec la mort. Nous n'avons pas besoin d'une croissance économique, nous avons besoin d'un maintien de l'économie.**

qu'on peut produire presque à volonté, toujours transportable et échangeable, finalement distribuée aux consommateurs après avoir été pasteurisée, homogénéisée, upérisée et emberlingotisée.

Ce liquide blanc n'a depuis longtemps plus rien à voir avec du lait au vrai sens du terme.

Les toutes premières victimes de cette évolution sont bien sûr les vaches, aujourd'hui dégradées au rang de machines à lait à coups d'insémination artificielle, de transplantation d'embryons, de sélection trop spécialisée et décornage. Dire qu'elles furent créées égales à nous! Et dire que ce qui compte aujourd'hui, c'est la quantité de lait et ses teneurs en graisse et en protéines, et que le prix du lait en dépend!

Teneurs et prix ne sont pourtant – en

principe – pas la même chose. Le prix beaucoup trop bas payé actuellement pour le lait a largement contribué à sa forte dépréciation. Nous devrions une fois prendre conscience de la valeur que nous attribuons à des boissons comme le café, le thé, la bière, le coca, le vin ou l'eau, et savoir combien nous dépensons pour en acheter. Nous savons tous quelle valeur on attribue encore au lait. Des voix s'élèvent pour clamer que le lait n'est pas une boisson mais un aliment. À raison: le lait contient des sucres de haute valeur, des graisses, des protéines, des minéraux et des vitamines, le tout simplement dissous dans de l'eau. Or voilà que le lait s'achète actuellement guère plus cher que de l'eau dite minérale... cela devrait nous faire réfléchir.

## Il y a lait et lait

Si la valeur du lait de montagne doit s'aligner sur celle du lait de plaine, pas besoin d'être grand clerc pour savoir que les régions de montagne ont perdu d'avance et que la disparition de toute production laitière montagnarde n'est plus qu'une question de temps.

Par contre, si nous réussissons à montrer les différences et à changer de modèle de valorisation, nous aurons une chance de pouvoir continuer à produire du lait et des produits laitiers dans les régions de montagne. Cette discussion sur la plus-value du lait de montagne doit prendre de l'ampleur. Les régions de montagne vivent dans d'autres conditions que celles de plaine, donc il faut fixer d'autres normes et d'autres prix.

Le prix n'est pas seulement un problème de marché, c'est aussi un problème de communication: nous devons parler de *prix adéquats* à nos acheteurs de denrées



alimentaires. Mais qu'est-ce qu'un prix adéquat? Combien un aliment peut-il ou ne peut-il pas coûter, quelle est ou quelle n'est pas sa valeur, y tenons-nous?

Quand je dis que mon cœur bat pour les petites structures – et, en région de montagne, la topographie nous force à penser en termes de petites structures – je dis aussi que le nombre d'exploitations agricoles est à cet égard une bonne échelle de mesure. Tant que le nombre de fermes de montagne continue de diminuer, cela signifie que quelque chose est faux dans le système d'évaluation du rapport prix-prestations des marchandises dont la vente est sensée permettre aux familles paysannes de vivre. Les produits de montagne, fabriqués dans des systèmes plus petits, ont automatiquement une plus grande valeur et donc un prix plus élevé. Tous les habitants des régions de montagne doivent parler inlassablement de ces réalités avec les cercles de consommateurs qui souhaitent conserver les petites structures de notre agriculture de montagne. Ceux qui exigent malgré tout une baisse du prix du lait n'ont pas seulement un problème de marché comme les médias le prétendent continuellement, mais un problème de commercialisation, et ça, c'est un problème de communication.

## Notre morale de jésuites

Dans les Grisons, plus de la moitié des paysans respectent les exigences de l'agri-



Photo: Martin Bienert

Combien de fermes laitières devront mourir jusqu'à ce que la production laitière soit rentable? Celui qui se pose cette question a déjà perdu, car la mutation structurelle démontre plutôt qu'il faut concevoir des structures plus solides. La fromagerie d'Andeer, dans les Grisons.

culture biologique. Nous en sommes tous contents, surtout lorsque nous recevons plus d'argent sur notre compte en banque pour nos prestations écologiques ou lorsque nos produits, payés plus cher, rapportent davantage. Écologie signifie étymologiquement «science de la maison», mais si nous regardons nous-mêmes dans les plus petites cellules de cet écosystème, je veux dire dans nos frigos et nos caves, nous y découvrons d'innombrables exemples de notre manque de cohérence, de nos attermoissements à les garnir de produits bio. Nous autres agriculteurs et agricultrices, paysans et paysannes, nous sommes pourtant tous des consommateurs, et nous nous devons d'acheter les produits de nos collègues producteurs... tant il est vrai que nous sommes bien contents que d'autres achètent nos produits!

Les formes classiques de notre économie rurale actuelle remontent aux temps de la révolution industrielle. On découvrirait alors des lois économiques qui sont encore valables aujourd'hui. Dans les années cinquante, ces lois furent transposées à des domaines du vivant comme l'agriculture et la production laitière. Si produire plus doit aussi signifier gagner plus, il est impossible d'y arriver sans *exploiter* le sol, les plantes et les animaux. Les conséquences de cette conception sont connues: sols épuisés, monocultures, élevages en batteries, animaux en stabulation toute l'année.

Si on veut briser le cercle vicieux de la spirale de la baisse des prix, l'économie d'entreprise classique devra se résoudre à tenir compte de notions comme les coûts

sociaux, l'input-output, les cycles, les problèmes énergétiques, le management, le moral d'entreprise ou l'éthique économique.

Tels des moulins à prières, les gros titres qu'on nous assène répètent à l'envi que l'économie a besoin de plus de croissance. La croissance est une notion de biologie qui n'est pensable qu'en relation avec la mort. Nous n'avons pas besoin d'une croissance économique, nous avons besoin d'un maintien de l'économie. Partout, la croissance des productions individuelles de lait nous a menés au contingentement laitier et à un effondrement des valeurs. On essaie depuis des décennies de les compenser par une augmentation continue des rendements et de la taille des exploitations. La mutation structurelle semble dictée par les lois du marché, mais est-ce que nous nous portons mieux grâce à la croissance économique et à la mutation structurelle? La baisse du prix du lait accélère la mutation structurelle vers des unités de production toujours plus grandes, ce qui finit toujours par engendrer de nouveaux problèmes plus grands que les précédents.

### Après les vaches s'en iront les touristes

La production laitière de montagne sera en danger si les prix du lait baissent, or chaque exploitation de montagne qui arrête de produire du lait est une perte: une perte pour la fabrication des produits laitiers d'alpage, une perte pour les fromageries des vallées, une perte pour l'ensemble du tourisme. Les touristes ap-

précient énormément les produits laitiers des régions de montagne, et ils sont prêts à payer plus cher pour les produits qu'ils trouvent meilleurs. Nous n'avons pas le droit de sous-estimer les conséquences qu'une nouvelle régression de l'économie laitière de montagne aurait sur l'ensemble de l'écosystème économique alpin.

En outre, les actuels problèmes de l'agriculture – centralisations, fusions, disparition à grande échelle des petites fermes et des transformateurs artisanaux – sont aussi une conséquence des surplus de lait. La surproduction de lait a engendré d'abord un effondrement du prix du lait, puis la mise en place de mesures de soutien du prix du lait. Les conséquences se retrouvent tous les jours dans les médias.

Nous avons d'urgence besoin d'un nouveau système de valorisation du lait qui se découple progressivement du point de vue trop unilatéral des paiements à la quantité. Le lait doit en effet retrouver une valeur qui permettra une fois ou l'autre de retrouver un prix correct. Il faudra entre autres mieux différencier les différentes sortes de lait. Par le passé, divers systèmes de valorisation différenciée du lait d'ensilage et de non-ensilage, ou du lait bio et conventionnel, ont déjà tenté de tenir compte de ces constatations. Il s'agit maintenant de ne pas rester plantés là ni d'attendre passivement les difficultés à venir. De nouvelles démarches intellectuelles sont nécessaires.



Martin Bienert, fromager à Andeer GR



La concentration des terres agricoles rapporte moins dans les comptabilités agricoles que dans les calculs des économistes.

## Mieux vaut des revenus accessoires

La politique agricole 2011 veut poursuivre la mutation structurelle, mais la croissance n'est pas le remède miracle qui soignera tous les maux de l'agriculture. Les résultats comptables montrent en effet que de nombreuses entreprises agricoles feraient mieux de repenser leur concept d'exploitation et de chercher un revenu accessoire. Réflexions d'un vulgarisateur expérimenté en économie.

**D'**après les statistiques, il y a chaque année 2 à 3 pour-cent des entreprises agricoles qui arrêtent leur production.

Mon activité de conseiller me fait cependant constater que, dans la pratique, la situation est perçue autrement: la mutation

structurelle n'existe pas. En effet, quand on demande aux chefs d'exploitations s'il y a de nouvelles terres à louer dans les

### Connaissances en agriculture biologique

## Ne cherchez plus, trouvez!

220 fiches techniques, brochures, manuels, dossiers, CD, études, dont 92 à télécharger gratuitement

[www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)

Ou demandez notre catalogue:  
tél. 062 865 72 72

### Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso  
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84  
[crivelliimballaggi@hotmail.com](mailto:crivelliimballaggi@hotmail.com)

**hosberg AG**  
*Bio-Eierhandel*

**Nous sommes votre  
partenaire pour  
la commercialisation  
des œufs bio!  
Téléphonez-nous.**

Bio-Eierhandel, Neuhofstr. 12, 8630 Rüti ZH  
tél. 055 251 00 20 fax 055 251 00 30  
[info@hosberg.ch](mailto:info@hosberg.ch) / [www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)



Photo: Thomas Alföldi

# que des rêves de croissance

environs, la réponse la plus fréquente est «non, ils veulent tous continuer». Il n'y a pas de terres agricoles disponibles, et on peut juste dégotter de temps en temps cinquante ares, rarement plus d'un hectare.

Cela dépend bien sûr fortement des régions, mais on peut dire qu'en général les fermes suisses ont de la peine à s'agrandir ne serait-ce qu'un petit peu. La pression est toujours relativement forte sur le Plateau ainsi qu'en zone préalpine des collines et jusqu'en zone de montagne 1, et on n'y trouve que peu de nouvelles parcelles à louer. Et ça, c'est une des facettes bien réelles de l'actuelle mutation structurelle de l'agriculture suisse.

## Petite ferme deviendra grand domaine?

Cela n'empêche pas de nombreux agriculteurs et politiciens, et même jusqu'au conseil fédéral, de rêver des effets thérapeutiques de la mutation structurelle. On semble penser qu'il doit être possible de résoudre tous les problèmes en transformant chaque ferme en grand domaine.

Même la PA 2011 continue de viser cet objectif. On y trouve en effet la plus funeste des propositions, celle de modifier le droit foncier rural pour interdire la transmission d'une exploitation à la valeur de rendement à l'intérieur de la même famille si elle emploie moins d'une unité de main-d'œuvre familiale, c.-à-d. 4'200 heures de travail. Cela enlèverait à de très nombreuses petites fermes la possibilité d'une reprise à la valeur de rendement et les obligerait à mettre leurs terres en vente ou en location sur le marché libre. Pour que les autres puissent continuer de croître.

À entendre les économistes, il semble évident que les plus grandes entreprises peuvent produire moins cher et qu'elles reposent sur des bases plus saines. Les chiffres comptables disent cependant tout le contraire.

## Les résultats comptables disent non

L'agriculture biologique compte de nombreuses petites et très petites fermes dont l'existence est très saine grâce à une gestion novatrice, à des cultures spéciales, à la fabrication de produits fermiers, à la vente directe ou à un revenu accessoire.

Les plus grandes entreprises et celles qui ont pu s'agrandir ces dernières années ne brillent par contre pas toujours par les bons résultats qu'on est en droit d'attendre suite aux rêves de croissance. La théorie qui énonce que les grandes exploitations à plein temps sont normalement plus rentables est fautive. Ayant en effet souvent énormément investi en terres, en bâtiments et en machines, elles ploient sous une lourde charge de la dette.

## Une malsaine ruée vers la terre

Dans l'agriculture très structurée de la Suisse, l'exploitation familiale bien organisée qui dispose d'un revenu accessoire adéquat représente la combinaison idéale pour une nouvelle politique agricole. Les très nombreuses fermes moyennes, qui garantissent un habitat décentralisé, ne doivent pas être les grandes oubliées de la politique agricole de l'avenir. Le rêve de la croissance peut cependant leur être fatal. En effet, même si elles doublent leur surface et passent de 10 à 20 hectares, elles

resteront petites. Ce genre d'exploitations aurait souvent meilleur temps de se restructurer et de chercher des revenus accessoires. Plus elles seront nombreuses à le faire, plus la pression sur les terres à louer disponibles diminuera.

Il restera certainement possible de diriger à plein temps les très grandes exploitations maraîchères, arboricoles, viticoles, porchères ou laitières professionnelles, mais, même si elles pourraient profiter d'une baisse des prix des terres dans la mesure où toutes les exploitations agricoles ne participent plus à la course à la croissance, elles doivent réfléchir très soigneusement à leur concept de croissance.

Ces réflexions montrent que l'aggravation des conditions de reprise prévue dans le droit foncier rural pour les reprises familiales est une mauvaise mesure. Il y aura toujours des mutations structurelles, mais il ne faut pas les aggraver artificiellement pour des motifs économiques, surtout qu'il y existe des concepts meilleurs et plus différenciés.

**La plus funeste des propositions: modifier le droit foncier rural pour interdire la transmission d'une exploitation à la valeur de rendement à l'intérieur de la même famille si elle emploie moins d'une unité de main-d'œuvre familiale.**



Eric Meili, FIBL



Photo: Heinz Iseli

## Marche contre l'usine chimique de Galmiz

Le 3 avril, près de 2000 personnes venues de toute la Suisse ont participé à une manifestation contre le projet d'implantation à Galmiz, dans le Grand Marais, d'une usine chimique de la société américaine Amgen. L'interminable cortège de la manifestation partait de Chiètres en longeant le terrain cantonal contesté de 55 hectares pour aboutir à Muntelier, où la manifestation finale se déroulait dans une ferme bio. «Un paysan qui serait partisan de cette construction serait comme un roi qui voudrait supprimer la monarchie», expliquait le paysan bio Alfred Chervet dans son allocution centrale. als

## Unification agricole par Bio Austria

Bio Austria, la nouvelle fédération autrichienne d'agriculture biologique, a démarré début avril avec 95 % de voix favorables. Elle appartient aux quelque 14'000 paysans bio autrichiens. La fédération autrichienne Bio Ernte Austria et les deux organisations faitières actuelles Arge Biolandbau et ÖIG se sont fondues dans le nouveau réseau. Les actuelles fédérations situées au niveau des états fédéraux demeurent en tant que parties du réseau. C'est tout à fait consciemment que Bio Austria n'a pas été constituée comme organisation faitière mais comme association avec affiliation directe. ba



## Des poules très économiques

L'administration communale de la petite ville belge de Diest a distribué 6'000 poules à la population, et, pour faire des économies, a stoppé le ramassage des déchets organiques. Les autorités ont calculé que trois poules peuvent valoriser les déchets de cuisine et les restes de repas d'un ménage moyen. als

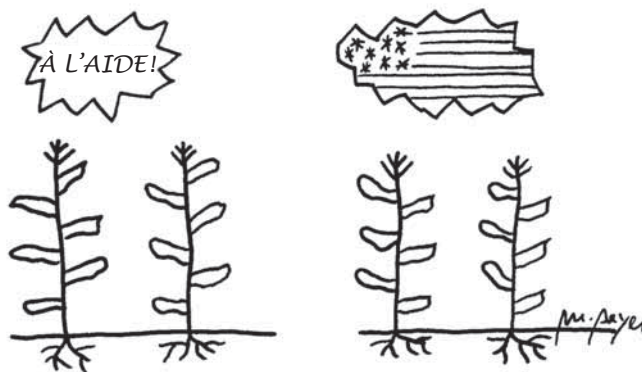
## Un manuel de stratégies de marketing pour les paysans bio

Il n'existe qu'en allemand, mais il peut être utile à nombre de nos lecteurs qui comprennent cette langue... en effet, ces prochaines années, la commercialisation professionnelle commune faite par les producteurs sera toujours plus importante pour faire connaître les produits bio comme alternative à la vague des prix cassés sur laquelle surfent les grandes surfaces. Ce nouveau manuel de marketing édité par le FiBL se concentre sur les initiatives paysannes et régionales de commercialisation. Des exemples pris en Suisse et dans d'autres régions européennes montrent comment les bonnes idées sont nées puis ont été planifiées, financées et réalisées: «Napfmilch» (Suisse), «Bio vom Berg» (Autriche) ou «BioBourgogne Viande» (France), entre autres. comm. *Ce manuel peut être commandé en indiquant le n° d'article 1366 au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.org, www.shop.fibl.org.*



## Le maïs peut appeler à l'aide

Quand elles sont blessées par des larves de chrysomèle des racines de maïs qui les dévorent, les racines de maïs peuvent sécréter un appel au secours chimique. Cet insecte cause d'énormes dégâts aux USA, et depuis peu aussi en Europe. Des scientifiques de l'université de Neuchâtel ont fait cette intéressante découverte: ces «appels au secours» sont reçus par des nématodes se trouvant à proximité des racines de maïs. Ces nématodes se déplacent alors vers le maïs qui les a «appelés» et parasitent les larves qui l'attaquent. L'appel au secours consiste en une molécule odorante chimique sécrétée dans le sol par les racines du maïs. Il a aussi été découvert que les variétés de maïs cultivées aux USA ne sécrètent aucune molécule de ce type lorsqu'elles sont attaquées par des larves de chrysomèle des racines du maïs. En Amérique du Nord, cette capacité a probablement été perdue au cours du processus de sélection. comm.



LE MAÏS EUROPÉEN APPELLE À L'AIDE -  
LE MAÏS AMÉRICAIN CHANTE EN VAIN

Markus Payer, www.m.payer.at





Photo: Alfred Schädeli

## Un nouveau souffle au Château

Fernand Cuche, agriculteur biologique à Lignièrès, a été brillamment élu au Conseil d'État neuchâtelois. Avec l'élu écologiste et ses deux collègues socialistes, l'exécutif cantonal est désormais composé d'une majorité de gauche. Fernand Cuche, connu pour son engagement en tant que syndicaliste et parlementaire, reprend les rênes du département de la gestion du territoire. Gageons que sa sensibilité écologiste et sa force de conviction sauront insuffler l'esprit du développement durable dans les domaines cruciaux de la mobilité et de l'aménagement du territoire. **cs**

## Bio Suisse exige qu'Emmi crée une «marque bio»

En reprenant l'Aargauer Zentralmolkerei (AZM), le groupe Emmi devient encore plus puissant et contrôlera environ 70 % de l'ensemble du marché suisse du lait d'industrie biologique, écrit Bio Suisse dans un communiqué de presse. Voilà pourquoi Bio Suisse demande qu'Emmi se dote d'une forte «marque bio» spécifique et d'une stratégie claire dans le secteur bio. Bio Suisse craint en effet des problèmes d'écoulement supplémentaires pour le lait bio si Emmi ne s'engage pas clairement dans ce domaine. «Emmi possède un énorme potentiel d'innovation», dit encore Stefan Odermatt en soulignant qu'il doit l'utiliser aussi pour le lait bio». **comm.**

## Renzo Blumenthal est le Suisse le plus beau

BIO SUISSE félicite du fond du cœur pour son élection le nouveau Mister Suisse, Renzo Blumenthal, un paysan bio des Grisons. Cette victoire d'un paysan bio remplit les responsables de BIO SUISSE de fierté et de joie. Clin d'œil: cette fois la preuve est faite, le bio n'est pas seulement sain, il rend beau!

**comm.**



zvg

## Les premiers diplômes officiellement reconnus

Treize étudiants et étudiantes ont terminé la formation de quatre ans en biodynamie. Cette formation reconnue depuis une année par la Confédération a pu, pour la première fois, délivrer des diplômes officiellement reconnus, mais seulement à huit candidats, les autres pouvant réclamer le leur plus tard, lorsqu'ils auront effectué la formation préliminaire qui leur manquait.

**als**



Photo: zvg

## L'école de biodynamie du Dottenfelderhof a 30 ans

L'école de biodynamie du Dottenfelderhof, à Francfort-sur-le-Main, fête cette année ses 30 ans d'existence. Depuis sa création en 1975, près de 2'000 étudiants venus du monde entier ont suivi cette formation dans le but de se doter des bases nécessaires pour pratiquer la biodynamie et pour diriger leur propre ferme. **comm.**

Un étudiant en plein exercice pratique d'anatomie.

## Le nouveau chocolat Demeter de Maestrani

C'est avec fierté que la fabrique de chocolat Maestrani de Flawil SG a présenté son tout nouveau produit lors de l'Assemblée annuelle de la fédération Demeter, un chocolat Demeter foncé doux-amer contenant 55 % de cacao. Ce chocolat est fabriqué sur mandat de la société allemande d'alimentation naturelle Rapunzel en deux variantes: avec et sans petits morceaux d'amandes. **als**



**PRODUCTION VÉGÉTALE**

**Grandes cultures**

**Visite de cultures**

**Date**

Jeu­di 23 juin, de 10.00 à 15.30

**Lieu**

1304 Cossonay, Chemin du stand, c/o Georges Desponds

**Programme**

Effet du précédent sur les mauvaises herbes à l'exemple du tournesol (PT et blé).

**Renseignements**

Josy Taramar­caz, conseil­ler bio, ProConseil, Jordils 3, 1006 Lausanne, tél. 021 614 24 30, j.taramar­caz@prometerre.ch.

**Essai DOC: fonc­tionnement du sol en mode PER et bio**

**Date**

Mercredi 6 juillet 2005

**Lieu**

4104 Oberwil BL

**Programme**

Approfondir les connaissances du fonc­tionnement du sol par le biais des travaux réalisés sur l'essai DOC: Présenta­tion de l'essai DOC; fonc­tionnement du sol en mode PER et bio, état sanitaire des cultures, rendements; propriétés physiques, chimiques et biologiques des sols; observa­tion de l'état des cultures (méthode: exposés, exercices, travaux de groupe).

**Responsables**

Gerhard Hasinger et Bernard Chauvin, SRVA (cours pour les conseil­lers et les agricul­teurs)

**Renseignements**

SRVA, Odile Perrin, tél. 021 619 44 06, www.srva.ch

**Journées herbagères ADCF-SRVA 2005:**

**lait, vaches et production de fourrages cohérents**

**Date**

Mercredi 8 et jeudi 9 juin 2005

**Lieu**

«Chante Joux», 2405 La Chau-du-Milieu NE

**Programme**

Inventaire des principaux types de lait à produire, inventaire des techniques de production et de conservation du fourrage et de leurs contraintes, méthodes de calcul du coût de revient des fourrages, réflexion globale, exercice sur une exploitation (méthode: exposés, exercices, travaux de groupe).

**Responsables**

Michel Amaudruz, Pascal Python, Pierre-Alain Mouchet et André Zimmermann, SRVA (cours pour les conseil­lers et les agricul­teurs)

**Renseignements**

SRVA, Odile Perrin, tél. 021 619 44 06, www.srva.ch

**Croisière Grandes cultures**

**Date**

Mercredi 1 et jeudi 2 juin 2005

coaching d'agricul­teurs en difficulté, essais blés fourragers et protéagineux à l'ECA de Grange-Verney, visite d'EcoEnergieEtoy, informa­tion sur les néophytes et leur nuisibilité, reconnaissance de l'ambrosie, essais RAC (protéagineux, blés fourragers, à préciser en fonction du développement des cultures et jachères) (méthode: exposés, visites, discussions).

**Responsables**

Bernard Chauvin et René Morier, SRVA (cours pour les conseil­lers et les agricul­teurs)

**Renseignements**

SRVA, Odile Perrin, tél. 021 619 44 06, www.srva.ch

**Blühender Ökoausgleich im Acker- und Gemüsebau – was schaut für die Artenvielfalt und die Pflanzengesundheit heraus?**

**Wann**

Donnerstag, 16. Juni

**Wo**

Inforama Seeland, 3232 Ins

**Inhalt**

Ökoflächen sind landwirtschafts-politisch nicht nur erwünscht und oft eine Augenweide, sondern leisten einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt in der Kulturlandschaft und können wichtige Funktionen bei der Schädlingsregulierung übernehmen. Welche biologische Vielfalt brauchen wir, um solche erwünschten Funktionen zu verbessern? Seit einigen Jahren arbeitet das FiBL auf dem Gebiet der funktionellen Biodiversität

**Lieu**

Itinérant entre Berne et Genève

**Programme**

Essais HESA (jachères), visite d'un champ de lin et d'une fromagerie valorisant le lin, informa­tion sur le



mit Buntbrachen, Säumen und entwickelt auch einen speziellen Nützlingsstreifen. Die Forscherinnen beschäftigen sich mit Anlage und Pflege, Qualitätssicherung, Optimierung der Saadmischungen, sowie Erfassung der Nützlingseffizienz in Gemüsekulturen. Dieses in enger Zusammenarbeit mit Landwirten erarbeitete Wissen steht an dieser Tagung zur Diskussion. Nebst Vorträgen im Saal findet der Kurs in erster Linie im Feld an verschiedenen Standorten im Freiburger Seeland statt.

#### Kosten

Fr. 150.– inkl. Kaffee/Gipfeli und Tagungsunterlagen, Fr. 100.– für Mitglieder der Bioeratervereinigung und Kontrolleurinnen, Fr. 75.– für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende

#### Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins, Lukas Pfiffner, FiBL Forschung, 5070 Frick

#### Auskunft, Anmeldung

an das FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php](http://www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php)

#### Erfahrungsaustausch Biogemüsebau 2005

##### Inhalt

An drei Kurstagen im Sommerhalbjahr bietet das FiBL die Gelegenheit, Wissen aufzufrischen, Erfahrungen auszutauschen und neuste Erkenntnisse im Biogemüsebau in Erfahrung zu bringen. Dieser Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Beraterinnen und weiteren Fachleuten findet jeweils am Morgen in Form von Referaten und Diskussionen im Kurslokal statt und führt am Nachmittag auf verschiedene Biogemüsebetriebe. Jeder Kurstag ist einem oder mehreren Schwerpunktthemen gewidmet.

##### Wann

Mittwoch, 6. Juli

##### Wo

Raum Oensingen/Niederbipp

##### Inhalt

Schwerpunktthemen des Kurstags vom 6. Juli sind die Unkrautregulierung und einzelne Kulturen. Dieser Kurs wird gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner durchgeführt.

##### Kosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen, exkl. Verpflegung

##### Wann

Mittwoch, 8. Juni, 8.30–17.00 Uhr

##### Wo

Murimoo, Muri/AG

#### Inhalt

Für den Kurs vom 8. Juni steht der Pflanzenschutz im Vordergrund. Dieser Kurs wird gemeinsam mit dem Modul Biogemüsebau der Betriebsleiterausbildung für Gemüsegärtnerinnen und Gemüsegärtner durchgeführt.

#### Kosten

CHF 90.– (inkl. Verpflegung und Kursdokumentation)

#### Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins

#### Auskunft, Anmeldung

bis zum 31. Mai an das FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, [kurse@fibl.org](mailto:kurse@fibl.org), [www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php](http://www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php)

### PFLANZENBAU

#### Bio-Feldtag 2:

#### Förderung der Artenvielfalt im Acker- und Grasland

##### Wann

Freitag, 27. Mai, 8.45–15.30

##### Wo

Landwirtschaftsbetrieb Inforama, 4900 Langenthal

##### Inhalt

Nützlinge: Beschreibung, Nutzen, Ansprüche, Förderung; ökologische Ausgleichsflächen im Grasland; Übung in Ökonomie: Standort beurteilen, Pflanzen erkennen, Beurteilung eines Bestandes. Tipps zur Anlage, Bewirtschaftung und Aufwertung; ökologische Ausgleichsflächen auf der Ackerfläche; Besichtigung und Beurteilung einer Buntbrache; Tipps für Anbau und Pflege.

##### Kosten

Fr. 60.– plus Material und Verpflegung

##### Kursleitung

Ruedi Jaussi

#### Auskunft, Anmeldung

Inforama Waldhof, Biolandbau, Ruedi Jaussi, Tel. 062 916 01 38, [rudolf.jaussi@vol.be.ch](mailto:rudolf.jaussi@vol.be.ch)

#### Infoveranstaltung Artenvielfalt im ökologischen Ausgleichsflächen

##### Wann

Mittwoch, 29. Juni, nachmittags

##### Wo

LBBZ Uri, 6462 Seedorf

##### Inhalt

Sie lernen Pflanzen kennen, die in ökologischen Ausgleichsflächen auf landwirtschaftlichen Nutzflächen blühen. Ausserdem setzt sich der Kursnachmittag mit dem Spannungsfeld Futterqualität und Artenvielfalt auseinander.

##### Kosten

keine

#### Auskunft, Anmeldung

LBBZ Uri, A Pro Strasse 44, 6462 Seedorf, Tel. 041 870 14 94, [bauernschule@ur.ch](mailto:bauernschule@ur.ch)

#### Einführung in die Getreidezüchtung auf biologisch-dynamischer Grundlage

##### Wann

26. Juni bis 2. Juli

##### Wo

Hombrechtikon

##### Inhalt

Eine Seminarwoche für jüngere Menschen zwischen 25 und 35 Jahren, die entweder bereits in der Pflanzenzüchtung oder in einem verwandten Beruf tätig sind oder tätig werden wollen.

##### Kosten, Unterkunft

200 Euro, gemeinsame Verpflegung 70 Euro (Ermässigung für Studierende) Unterkunft nach Absprache

#### Auskunft, Anmeldung

Telefon +41 (0)55 264 17 89 [getreidezuechtung@peter-kunz.ch](mailto:getreidezuechtung@peter-kunz.ch) [www.peter-kunz.ch](http://www.peter-kunz.ch)

### HAUSGARTEN

#### Kräuterspirale bauen

##### Wann

Samstag, 18. Juni

##### Wo

8577 Schönholzerswilen

##### Inhalt

Ideale Standorte für die Pflanzenvielfalt. Theorie und Praxis.

##### Kosten

auf Anfrage

##### Kursleitung

Markus Allemann, Naturgartenfachmann VNG

#### Auskunft, Anmeldung

VNG, Höhenstr. 19, 9320 Arbon Tel. +41 (0)71 440 12 24 [vng.gl@vng.ch](mailto:vng.gl@vng.ch), [www.vng.ch](http://www.vng.ch)

### ÖKOLOGIE

#### Angst vor dem Wolf?

##### Wann

Samstag, 11. Juni

##### Wo

Jelzinen VS

##### Inhalt

Der Wolf kommt zurück. Beute findet er hier zu Lande genug: Wildtiere oder Schafe. Sobald gewisse Alpentäler der Natur überlassen werden, wird das mögliche Habitat für den im 19. Jahrhundert ausgerotteten Jäger umso grösser. Wie wollen wir darauf reagieren? Wie schützen wir Schafe oder Weiden? Und wie gefährlich ist der Wolf für den Menschen? An dieser WWF-Tagung, welche in Zusammenarbeit mit den Schweizer Wanderwegen SAW durchgeführt

wird, erfahren Sie alles über die Tierart Wolf. Sie beobachten Hüte- und Schutzhund bei ihrer Arbeit.

#### Kosten

Fr. 120.–, Fr. 70.– für Mitglieder WWF, exkl. Mittagessen

#### Kursleitung

Urs Zimmermann, Wildbiologe und Wildhüter, Walter Hildbrand, Hundezüchter und Schafhalter

#### Auskunft, Anmeldung

bis 27. Mai an Bildungszentrum WWF, Bollwerk 35, 3011 Bern Tel. 031 312 12 62, [service@bildungszentrum.wwf.ch](mailto:service@bildungszentrum.wwf.ch) [www.wwf.ch](http://www.wwf.ch)

### IMPRESSUM

bioactualités



#### 14<sup>ème</sup> 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](http://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](http://www.bio-suisse.ch).

#### Rédaction

Alfred Schädli, Thomas Alföldi, (FiBL); Christian Voegeli (BIO SUISSE); Christophe Schiess, Manuel Perret (Suisse romande); [bioactualites@fibl.org](mailto:bioactualites@fibl.org).

#### Traduction

Manuel Perret,

1412 Ursins.

#### Maquette

Daniel Gorba.

#### Impression

Broggle Druck AG,

Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick,

Postfach, 5070 Frick,

Tél. +41 (0)62 865 72 04,

Fax +41 (0)62 865 72 73,

[nicole.roelli@fibl.org](mailto:nicole.roelli@fibl.org).

Alimentez vos cultures  
naturellement

# Trapper<sup>®</sup> liquide

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



marque enregistrée d'Omya AG  
classe de toxicité libre

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



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

## Iso-vitmin<sup>®</sup>

Nouveau – sels minéraux pour exploitations BIO

- 8731 Calpho-Biotin Natura granulé Ca/P 1:1 avec Biotine
- 8733 Universal Natura granulé Ca/P 2:1 équilibré
- 8735 Magvit Natura granulé  
Ca/P 2,5:1 avec 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura perlé  
Ca/P 1:1 avec 10% Mg
- 8738 Bac à lécher Natura 20 kg  
Ca/P 2:1 super appétence

Nous vous conseillons volontiers

Mühle Rytz AG  
3206 Biberen  
Tél. 031 751 20 22  
www.muehlerytz.ch  
mail@muehlerytz.ch  
et votre conseiller  
régional



**PROVIMI KLIBA**



## Talon de commande

Dans le «Beiträge», tous les articles sont écrits dans la langue de l'auteur et accompagnés d'un résumé dans l'autre des deux principales langues nationales, l'allemand et le français.

Je désire m'abonner au «BEITRÄGE»  
(10 numéros par année, 52.– Fr., étranger 57.– Fr.)

Abonnement d'essai (4 numéros pour 20.– Fr.)

Je suis abonné au bio actualités

Nom

Adresse

Date et signature

À renvoyer à: Abodienst «Beiträge»,  
Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft,  
Postfach 344, 4144 Arlesheim, fax 061 706 96 44.

## BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.



### 5°05

THOMAS VATTER IM GESPRÄCH  
ÜBER DEMETER UND ANDERE LABELS  
UND MARKEN IN SEINEM LADEN

## À vendre

**Économisez** sur vos achats de fourrages → **silos boudins à monter soi-même**: 2,5 t = Fr. 730.-, 3,5 t = Fr. 890.-, 4,8 t = Fr. 1'090.-, 7,0 t = Fr. 1'480.-, prêts à remplir, y. c. instructions de remplissage et orifice d'écoulement, tél. 062 721 33 28 ou 079 622 36 33

### À vendre machines Haruwy, rabais de 50 %:

1 x herse étoile et pour maïs et pomme de terre 4 x 78 cm, 1 x planteuse à pomme de terre 2 rangs, 1 x planteuse à pomme de terre 4 rangs, 10 x éléments de planteuse à pomme de terre, 10 x socs étrilleurs pour butteuse, 1 x pulvérisateur arboricole Hardi avec souffleuse, tél. 078 647 57 56

### À vendre balles de regain (et de foin) bio du Jura neuchâtelois.

Geneviève Montandon, 2406 Le Brouillet, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister SVP)

### À vendre barquettes pour fruits

**Bio Suisse**, 1 kg, avec anse à insérer, 70 unités de 50 pièces, tél. 071 983 12 74

**À vendre rare, UNIQUE, ISOLÉ, Domaine** 100 ha A.B., pratique maraîchage biodyn/élevage, 5 maisons restaurées pierres, 2 gîtes cap. 10 et 12, mini lac, nombreuses sources, etc. accès: 5 km piste, Alpes Hte Provence, France. **CADRE UNIQUE!** VTE SA.FER. 660'000 €. www.lavalbonnette. info, tél.: 0033 (0)4 92 34 22 88

**www.luco.ch** – la géniale sarclieuse horticole!

## Cherche

**Cherche à louer à long terme petite parcelle** pour construire une hutte à suer ou un sauna enterré. Il faudrait disposer d'eau courante et d'un vestiaire (grange ou analogue). Faire offres au tél. 079 219 40 64

**Cherche encore 15 à 20 génisses pour estivage** dans bon alpage du Jura neuchâtelois en bio depuis 26 ans. Geneviève Montandon, 2406 Le Brouillet, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister SVP.)

Femme de 37 ans avec expérience en production de plants, entre-

tien cultures, récoltes, vente au marché, **cherche pour mai 05 ou à convenir place durable** dans ferme horticole et maraîchère bio, tél. 062 298 28 69

**Cherche** pour ferme de brebis laitières avec transformation un **collaborateur motivé et engagé, poste à 100 %, avec formation agricole.** Activités exigeantes et variées: production de yogourt, de fromage, de lait pasteurisé, de séré, etc. Traite et suivi des brebis, travaux des champs, grandes cultures. Vous êtes jeune et vous cherchez un défi spécial en agriculture avec possibilité de formation et de perfectionnement, vous aimez travailler avec des petits ruminants, vous vous intéressez à la mise en valeur du lait de brebis et vous êtes prêt à vous perfectionner dans ce domaine. Intéressé? Contactez-nous SVP par courriel: info@gauch-schafprodukte.ch

**Alpage bio cherche 3 à 4 vaches bio** pour l'été 05, tél. 079 688 24 60

**Cherche place d'apprentissage pour la formation spécialisée en biodynamie** à parti d'août 2005.

Prière de me contacter par téléphone. Andres Fauser, tél. 079 644 31 03 / 061 701 29 37

Nous, 3 «filles du FiBL» et un chien très gentil, **cherchons pour 01.07.2005 un appartement** dans ferme bio du Fricktal. Attendez votre appel, tél. 062 871 07 45

## Divers

**Livraison des préparations biodynamiques:** Je serai désormais davantage à l'étranger. Je ne pourrai donc pas toujours livrer tout de suite vos commandes. Je vous prie donc de bien vouloir me les adresser assez à l'avance. Merci beaucoup et bonnes salutations, Rainer Sax

**Voyage «permaculture» en Autriche**, visite de la Krameterhof avec Sepp Holzer et de la GärtnerhofsLangerhorst, les 4, 5, & 6 août 2005, renseignements et inscriptions auprès de Lorenz Kunz, Biohof zum Frohberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, fax 043 277 05 06, lorenz.kunz@freesurf.ch

## bioactualités



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

Éditeurs: FiBL et BIO SUISSE

## ÖKOLOGIE & LANDBAU



Pour tous les spécialistes en agriculture, les conseillers agricoles, les producteurs bio, les jardiniers, les consommateurs...

Paraît 4 fois par an. Seulement en allemand. Informations complètes sur la recherche, la pratique et le marché de l'agriculture biologique. Inclut des pages rédigées par le FiBL.

## abo

# Talon de commande

Je m'abonne à «bio actualités»: les 10 numéros annuels me coûteront 49.- Fr. (étranger: 56.- Fr.).

Je m'abonne à «Ökologie & Landbau»: 4 numéros par an pour 42.- Fr.

Je suis encore en formation/sans revenu: je joins la copie d'une attestation valable et je m'abonne à «Ökologie & Landbau» au tarif réduit de 31.- Fr.

«Ökologie & Landbau» pour entreprises/organisations: 61.- Fr.

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

NPA/Localité \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

Envoyer à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, info.suisse@fibl.org

## Le dresse-vaches remis en question?

À propos des «petites annonces» parues dans le bio actualités n° 3, avril 2005

» J'ai remarqué quelque chose d'intéressant dans les petites annonces du dernier bio actualités: on y propose un dresse-vaches. Pourquoi vendre un dresse-vaches justement dans ce magazine bio???

Margrit Neyerlin, Wahlen BL

## Un modèle pneumatique

Merci pour cette remarque pertinente. Nous avons vérifié l'annonce: il s'agit d'un modèle pneumatique absolument biocompatible. La rédaction du bio actualités vérifie toujours que les annonces commerciales ne proposent que des produits bioconformes, mais cette vérification n'est malheureusement pas toujours possible pour les petites annonces, et c'est bien pourquoi c'est finalement toujours l'acheteur d'un produit qui sera responsable de sa conformité avec le Cahier des charges. La rédaction

## Décevante étude sur la coexistence

«La coexistence d'une agriculture avec et sans modifications génétiques est une question qui préoccupe actuellement beaucoup la politique et le public. Pour différentes raisons, les fédérations écologiques, agricoles et de consommateurs pensent que la coexistence de ces deux formes d'agriculture est quasiment impossible dans un pays aussi petit que la Suisse. Agroscope FAL Reckenholz, la station fédérale de recherches en agroécologie et agriculture, montre pourtant dans une nouvelle étude que, du point de vue scientifique, la coexistence des productions agricoles avec et sans génie génétique est possible en Suisse. Il faut bien sûr prendre des mesures techniques et organisationnelles et assurer les consultations et les échanges d'informations entre voisins. Les résultats de l'étude montrent que la culture de maïs génétiquement modifié serait possible dans la plupart des communes suisses moyennant le respect des distances tampons nécessaires.»

Telles sont les affirmations\* données par une équipe de chercheurs de la FAL Reckenholz dans le tout dernier numéro

\* L'extrait cité en introduction et les autres citations ont été traduites par le bio actualités.



Photo: Thomas Allföldi

«La coexistence est possible.» L'auteur de cette lettre s'élève contre cette conclusion à laquelle est arrivée une étude de la FAL Reckenholz.

de la revue «Agrar-Forschung» éditée par stations fédérales de recherches agronomiques, numéro dans lequel une étude réalisée par la FAL sur la coexistence a été publiée (on la trouve aussi sur le site [www.agrarforschung.ch](http://www.agrarforschung.ch)). L'extrait ci-dessus a été traduit par le bio actualités. La lettre de lecteur ci-dessous prend position à ce sujet du point de vue de l'agriculture biologique:

» C'est avec étonnement que j'ai pris connaissance des affirmations de la station de recherche Reckenholz FAL au sujet des manipulations génétiques, affirmations publiées dans le numéro d'avril 05 de la revue «Agrar-Forschung» éditée par les stations fédérales de recherches agronomiques. J'ai une grande estime pour l'engagement pour l'agriculture biologique de nombreux collaborateurs d'Agroscope FAL Reckenholz. La lecture des textes mentionnés ci-dessus m'a cependant fortement ébranlé.

J'aimerais souligner une chose à ce propos: la question de l'utilisation des organismes génétiquement modifiés en agriculture et celle du bannissement des OGM pour les produits bio sont très importantes pour l'agriculture biologique. L'article «Koexistenz einer Landwirtschaft mit und ohne Gentechnik» (coexistence d'une agriculture avec et sans modifications génétiques) ne parle pas de l'agriculture biologique. Il mentionne seulement qu'aux Pays-Bas, on s'est mis d'accord pour une distance d'isolation de 250 mètres autour des parcelles bio. Quelles seraient les conséquences d'une telle distance pour l'agriculture suisse? Pourquoi l'article mentionné ne dit-il pas un mot à ce sujet? Cette négligence est pour le moins très étonnante.

Il est bien connu que l'agriculture biologique est une notion globale et que la Suisse applique avec une grande cohérence le principe de globalité des exploitations. Impossible donc de comprendre comment la FAL peut, dans une telle étude sur la coexistence, prendre la responsabilité de jeter dès le départ cette globalité par-dessus bord. La FAL est tout de même LA station suisse de recherches en agroécologie! Il serait donc pour le moins normal qu'une étude sur la coexistence mentionne et étudie toutes les interactions importantes.

Le principe de globalité est mis à mal dans les domaines suivants:

Citation d'«Agrar-Forschung»\*: «La notion de coexistence n'est cependant pas utilisée en relation avec les risques des plantes cultivées génétiquement modifiées et de leurs possibles effets sur la santé humaine et l'environnement.» Cette définition est peut-être scientifiquement correcte, mais, agroécologiquement parlant, l'exclusion de points si importants n'est pas soutenable.

Citation d'«Agrar-Forschung»: «Les coûts d'une coexistence et la question de la séparation des flux des marchandises pendant la transformation et le commerce n'est pas traitée dans cette étude.» L'estimation de ces coûts serait évidemment très complexe, mais, si on autorise la coexistence, elle engendrera des coûts. Et qui devra les assumer en priorité? Les paysans. En faisant de la recherche pour l'agriculture, la FAL ne peut quand même pas se permettre de faire l'économie de l'estimation des coûts qui lui incomberont. Et pourtant. Cette estimation, elle la doit aux paysans et aux paysannes.

Les affirmations suivantes m'ont aussi étonné:

Citation d'«Agrar-Forschung»: «... idéalement, tous les agriculteurs devraient être prêts à prendre les mesures nécessaires à la coexistence, aussi bien ceux qui travaillent avec les modifications génétiques que ceux qui travaillent sans elles.» Si on autorise la coexistence, il faudra développer des lignes séparées des semences aux produits finis, des fermes aux magasins, et les produits seront concurrents sur le marché. Croire que les coûts engendrés par une telle séparation seront volontiers assumés confraternellement par des concurrents commerciaux me semble irréaliste.

Citation d'«Agrar-Forschung»: «On peut en outre empêcher la concordance des périodes de floraison en semant les champs OGM à d'autres périodes que les champs non-OGM d'alentour.» Cette affirmation est-elle sérieusement destinée à être mise en pratique? Quels paysans pourront semer au bon moment, lesquels devront consciemment semer plus tôt ou plus tard? Et qui optimisera les dates de semis?

Dieter Scheibler, Oftringen AG

## Au voleur!

À propos de l'interview «La laiterie continue dans le même esprit» de Pius Biedermann, bio actualités n° 3, avril 2005.

» «Dans ce contexte, la pression ne vient pour une fois pas des distributeurs qui réclameraient des prix plus bas pour le bio, mais elle vient du marché lui-même.» Voilà l'affirmation de Pius Biedermann. A-t-il peur, par égard pour ses partenaires, de citer nommément ceux qui exercent cette pression? Est-ce aussi pourquoi il unissonne dans ce chant qui ne veut rien dire intitulé «Marché»?

Mais qui est réellement ce «Marché»? Une partie de la réponse se trouve dans le «Schweizer Bauer» du 9 avril 2005, qui nous communique que les grands distributeurs ont redéfini leurs besoins et que les laiteries industrielles font maintenant la course aux sous-enchères. Elles ne sont apparemment pas conscientes de qui vient cet argent dont elles s'approprient à faire cadeau, ou alors ça leur est égal.

Lors des assemblées paysannes, elles racontent ensuite au public mortifié que le «Marché» ne leur laisse malheureusement aucune autre possibilité que de baisser les prix. Le «Marché», cependant,

déclaré coupable de tout, a foutu le camp depuis longtemps. Le fait que même le prix bio commence à baisser à cause des «lois du marché» n'est rien que logique et montre que les paysans bio, malgré une image de marque un peu meilleure, sont finalement assis dans le même bateau que tous les autres paysans.

Werner Scheidegger, Madiswil BE

## Les hybrides ne sont pas plus tolérants à la germination sur pied

À propos de l'article «L'agriculture biologique peut-elle accepter le seigle hybride?», de Christine Arncken, bio actualités n° 2, mars 2005

» Concernant la résistance à la germination sur pied, j'ai fait la moyenne des temps de chute de tous les seigles hybrides et de tous les autres, et je suis arrivé à deux résultats absolument identiques de 6,0 chacun (liste variétale descriptive pour les céréales 2004). Ergo: les variétés hybrides ne sont pas plus résistantes à la germination sur pied que les autres!!!

Je voulais aussi signaler une relation qui ressort des résultats présentés dans l'encadré sur les essais variétaux réalisés dans le canton d'Argovie: l'extrême orientation des seigles hybrides sur l'intensité

## Toujours le dernier mot

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. Et les lettres en français paraîtront bien sûr aussi en allemand! Les réactions aux articles du bio actualités et les lettres de lecteurs sur d'autres sujets brûlants en rapport avec l'agriculture biologique sont toujours les bienvenues. La même chose vaut bien sûr aussi pour les propositions de thèmes qui devraient être traités par le bio actualités. Nous vous prions donc d'envoyer vos lettres de lecteurs à l'adresse suivante:

bioactualites@fibl.org, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.

de la culture fait que les stations actuellement favorables à la culture des blés de qualité pourraient aussi être cultivées en seigle, ce qui n'aurait pas été possible à cause de la tendance à la verse et aux moindres rendements des variétés populations classiques.

En contrepartie, les stations typiquement favorables au seigle deviendront toujours moins intéressantes pour la culture du seigle, et cela parce que les rendements des stations plus intensives provoqueront une chute des prix qui touchera d'autant plus les «régions à seigle» qu'elles ne pourront pas se reconvertir à la culture du blé. Conclusion: à cause de la généralisation des seigles hybrides, les «régions à seigle» seront toujours plus exclues de la céréaliculture.

Karl-Josef Müller, sélectionneur biodynamique de céréales, Neu Darchau, Allemagne



Photo: Thomas Stephan, oekolandbau.de

Le seigle hybride nuit aux régions classiques de la production de seigle parce qu'il produit de très hauts rendements dans les stations favorables, écrit Karl-Josef Müller.



LM 01.05.04

## Des céréales aux meilleurs prix

grâce au compte marchandise UFA

- jusqu'à Fr. 5.– de plus que le prix du marché
- prise en charge garantie
- pour exploitations bio «Le Bourgeon» (y c. reconversion)

**Déclarez dès maintenant vos céréales bio à la LANDI!**

www.ufa.ch

Dans votre **LANDI**

**AZB**  
**CH-5070 Frick**

**PP Journal**  
**CH-5070 Frick**

Veuillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse



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

**Commercialisation et conseil:**  
Linus Silvestri, Lüchingen natel 079 222 18 33  
Franz Steiner, Einsiedeln natel 079 423 14 62  
Jakob Spring, Kollbrunn natel 079 406 80 27  
(pour la Suisse romande)

## À tous les éleveurs bio de vaches mères!

**Nous cherchons:**  
Fermes avec élevages de vaches mères pour produire des remontes d'engraissement de bonne qualité.

**Nous offrons:**  
Depuis le printemps 2005: génisses Limousin bio F1 sélectionnées et portantes. Commandez-nous les bêtes dont vous avez besoin!

**Nous commercialisons:**  
Remontes d'engraissement bio provenant d'élevages de vaches mères et laitières.  
Veaux bio d'étal et veaux bio à sevrer de races laitières et à viande.  
Cochons bio, truies bio et porcelets bio.  
Vaches de réforme bio.

**Téléphonez-nous, nous sommes là pour vous!**





## Protection biologique des plantes

écologique – novatrice – durable

<b>Nématodes</b>	pour lutter contre les otiorhynques	
<b>Madex</b>	contre le carpocapse des pommes	
<b>Rebell amarillo</b>	contre la mouche de la cerise	
<b>Filets de protection</b>	pour la couverture de sol contre la mouche de la cerise	
<b>Algifol &amp; AlgoVital Plus</b>	produits à base d'algues, fortifiant les végétaux	
<b>Natural</b>	savon de potasse contre les pucerons	

**Notre antenne romande:**  
**Michel Jeanrenaud à Burtigny:** Tel/Fax: 022 366 48 01; Natel 079 632 35 63  
Andermatt BIOCONTROL AG; Stahlmatten 6; CH-6146 Grossdietwil  
Tel. 062 917 50 05; Fax 062 917 50 06; www.biocontrol.ch; sales@biocontrol.ch