

bioactualités

6/05

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUILLET/AOÛT

Du houblon bio pour la bière bio Seite 4

État-major de crise: aromates et mueslis en difficulté Page 8

Le marketing Bourgeon d'un paysan bio Page 14



“Les fruits et les légumes bio séduisent par leur saveur.”

(Hedy Gehrig, maraîchère bio)



Une bonne terre donnera...



Pour que les fruits et les légumes de l'agriculture biologique développent tous leurs arômes, il faut que le sol soit bien préparé avant les semis. En effet, seule une terre vivante, habitée par de nombreux micro-organismes, sera fertile et apportera un équilibre naturel. Nos producteurs bio sont donc particulièrement attentifs à la rotation des cultures: condition sine qua non pour de nombreuses récoltes.

des fruits et des légumes...

Pour que le sol produise de bonnes récoltes, il faut le nourrir avec des substances saines. C'est pourquoi la culture biologique des fruits et des légumes n'utilise que des engrais naturels: du fumier provenant des étables ou du compost. Une croissance vigoureuse apporte plus de croquant, plus de vitamines et autres substances vitales.



plus robustes qui ...

Des variétés éprouvées et robustes non seulement poussent bien sous nos climats, mais deviennent aussi de plus en plus résistantes. Mais en cas de maladies ou d'attaques de ravageurs, on a recours à des insectes utiles comme les coccinelles, les chrysope ou les guêpes parasitaires.



développeront tout leur arôme.

Les fruits et les légumes bio sont un plaisir unique à tous points de vue. Non seulement ils sont cultivés de manière saine au rythme des saisons, mais surtout ils sont incomparablement meilleurs. Tous les fruits et légumes bio vendus sous la marque Coop Naturaplan sont cultivés conformément aux directives de BIO SUISSE et, à ce titre, portent le label du bourgeon. En outre, tous les agriculteurs bio sont régulièrement contrôlés, en Suisse comme à l'étranger, par des entreprises indépendantes.



Plus de nature, plus de goût.

coop

Il faut conserver les contributions écologiques

Et dire que ce sont des politiciens paysans du Conseil National qui préparent une attaque contre les contributions écologiques pour les faire supprimer! Cela serait dévastateur non seulement pour l'agriculture bio, mais aussi pour toute l'agriculture suisse. En faisant cela, les paysans menacent en effet le principe même de leur droit aux paiements directs.

La population suisse exige une agriculture durable, très écologique et très respectueuse du bien-être des animaux.



Cette exigence ressort de plusieurs votations populaires des années nonante, et les sondages continuent de la confirmer. Grâce aux prestations écologiques, la population accepte bien ces paiements directs agricoles.

Soumettre le droit aux paiements directs à des exigences moindres reviendrait à faire fi de la volonté du peuple et à mettre en péril l'indispensable acceptation des paiements directs par la population.

Les contributions écologiques ont été introduites pour soutenir et promouvoir de manière ciblée les prestations paysannes dans le domaine de l'écologie et du respect des animaux, car elles ne peuvent pas être financées par l'intermédiaire du marché en augmentant les prix des produits. L'actuelle discussion sur les prix cassés influence en effet aussi le secteur bio: les prix agricoles conventionnels dégringolent, et les prix bio s'en rapprochent toujours plus. En fait, cette constatation justifierait plutôt une augmentation des contributions écologiques!

Les paysans et paysannes bio n'ont encore jamais fait état de cette revendication pourtant justifiée. Ils veulent en effet d'abord épuiser toutes les possibilités du marché. Le succès du bio repose sur la crédibilité, les prestations commerciales et l'envie des consommateurs.

Le fait que des élus paysans affirment que les contributions écologiques provoquent une distorsion de concurrence témoigne soit de leur ignorance des réalités du marché soit d'une motivation politique. Dans le contexte de la lutte pour la manne financière fédérale, l'objectif est apparemment de chicaner les paysans bio et de les mettre sous pression. Bio Suisse continuera de les défendre, ce qui profitera en dernière analyse à l'ensemble de l'agriculture.


Stefan Odermatt, Directeur de Bio Suisse

bioactualités



4



11



13



14



bio contrôlé.

23

ICI ET MAINTENANT

4 Une bonne bière bio pour l'été

Histoires sérieuses sur la production d'orge et de houblon bio et sur la fabrication d'un breuvage aussi ancien qu'apprécié.

8 État-major de crise: aromates et mueslis en difficulté

Bio Suisse vient d'être incriminée plusieurs fois en public. Dans ce genre de situation, il est primordial que les bonnes personnes fassent très vite ce qu'il faut.

TOUR D'HORIZON

11 Des apéros régionaux pour planète bio suisse

Des apéros biologiques régionaux sont organisés aux nouvelles étapes de planète bio suisse.

PORTRAIT

14 Une recette pour le marketing Bourgeois

Un paysan argovien fait de la publicité pour l'agriculture biologique... en fauchant le logo dans ses prairies.

PRODUCTION

17 De l'uranium dans les champs suisses

MARCHÉ

18 En vue de la sortie du contingentement laitier

19 Le prix du porc bio est en train de baisser

RUBRIQUES

12 Conseils

15 Bio Suisse

16 Consommation

20 Brèves

20 Petites annonces

22 Agenda

23 Impressum

23 Le dernier mot. Courier des lecteurs

Couverture: Erwin Ackermann dans sa houblonnière.

Photo: Marion Nitsch

De bonnes bières bio pour l'été

Au plus fort du creux de l'été (il n'y a en effet pas de numéro en août), le bio actualités ne vous sera pas servi sur papier glacé, mais pourquoi pas avec une bonne blonde bien glacée. Ou alors une Trappiste ou une Vollmond. Pourvu qu'elle soit fraîche. Blague à part, voici, en prévision de la canicule, notre très sérieux reportage bio sur la bière, l'orge, le houblon et la brasserie, un art aussi ancien qu'apprécié et bienvenu – même pour le paysage, le roi des cailles et la balance commerciale Suisse-UE.

Cela correspond au développement général du marché de la bière: on boit moins de bière, mais on apprécie aussi les produits des petites brasseries artisanales et on se paie de temps en temps l'une ou l'autre spécialité (cf. encadré).

Et à part l'eau?

La recette de la bière comprend environ 85 pour-cent d'eau. Mais où nos brasseries achètent-elle le houblon et le malt ou l'orge de brasserie?

Au début du mois de mai dernier, Heineken annonçait dans le «Blick» le lancement d'une «bière du pays». Cela serait «la seule bière» brassée avec de l'orge

Le marché de la bière est en pleine fermentation. Les petites brasseries créatives ont de réelles chances.

suisse. «Toutes les autres utilisent de l'orge importée.» Vraiment? Cette multinationale devrait peut-être commencer par se pré-

occuper de régionalisme dans les pays qu'elle dessert? Sur demande, le porte-parole de Heineken Suisse admet qu'il aurait fallu écrire «la seule bière industrielle brassée avec de l'orge suisse».

C'était il y a 12 ans: décidément très novatrice, la brasserie Locher à Appenzell était la première à utiliser des céréales de brasserie suisses. D'abord pour des bières conventionnelles, et si possible des productions des environs (producteur sous contrat à Stein AR pour l'orge et le blé). Pour ses bières bio, la brasserie Locher achète de l'orge de brasserie des monta-

gnes des Grisons à la coopérative Gran Alpin. Il y en a assez pour la marque «Naturperle» de Locher, et le plus souvent aussi assez pour la bière «Vollmond». Vu que la brasserie Locher se fournit à 100 % en houblon bio du pays et qu'elle produit elle-même sa levure, la bière «Naturperle» est un produit 100 % bio et 100 % suisse. La brasserie pourrait donc demander à utiliser le Bourgeon avec le texte «Bio Suisse». Pourquoi ne le fait-elle pas? «Nous pourrions le faire si nous étions totalement sûrs de notre approvisionnement, sinon nous devrions avoir deux sortes d'étiquettes».

La deuxième bière suisse 100 % du pays est la nouvelle «Biera Engiadinaisa» de Tschlin, qui a été lancée en mars dernier. Selon son directeur Angelo Andina, cette nouvelle petite brasserie régionale recule cependant devant l'effort requis par la certification Bourgeon. La «Biera Engiadinaisa» est donc une bière «bio fédérale».

Une remarque importante au sujet des matières premières suisses concerne le maltage des céréales de brasserie: vu qu'il n'y a pas une seule malterie en Suisse (!), tous les brasseurs suisses doivent choisir entre transporter les céréales suisses à l'étranger pour les y faire malter et, ce que font la plupart d'entre eux, importer (surtout d'Allemagne, de Tchéquie et de France) du malt prêt à l'emploi fabriqué à l'étranger. Vu que, en Suisse, l'orge de brasserie est en soi déjà plus cher que le malt prêt à l'emploi importé de l'Union européenne, il y a bien sûr peu d'enthousiasme pour l'utilisation de céréales du pays, surtout en bio, un secteur déjà caractérisé par un manque de céréales. Pour les bières biologiques de la brasserie Locher et pour la Biera Engiadinaisa, les céréales suisses sont maltées à Memmingen, dans le sud de l'Allemagne, à environ une demi-heure de la frontière.

Le marché suisse de la bière est en pleine fermentation. Les petites brasseries ont de réelles chances commerciales, et elles créent sans cesse de nouvelles spécialités (dernier exemple en date: une bière anniversaire à la verveine créée par

la Wädi Brau-Huus), il y a des happenings et des cours de brasserie pour le public (Wädi, Unser Bier).

Une bière des montagnes de l'Engadine

Dans les montagnes grisonnes, on a su brasser avec succès les ingrédients de la réussite. La brasserie Locher avait manifesté de l'intérêt pour de l'orge de brasserie du pays... mais l'orge de brasserie doit être pauvre en protéines. Or, dans les régions de montagne, lorsque la fumure est retenue, l'orge forme moins de protéines.

La demande appenzelloise a rencontré l'intérêt de l'association des Bündner Biobauern: créée en 1987, la coopérative Gran Alpin, qui s'engage en faveur du développement des grandes cultures dans les vallées des montagnes grisonnes, y a vu une belle chance à saisir pour lutter contre la diminution des grandes cultures en région de montagne en y pratiquant une culture adaptées aux conditions locales.

Peu après le début du projet et les maladies d'enfances (trop fortes teneurs en protéines la première année – c'était la sécheresse de 2003), un autre projet vit le jour, ajoutant un deuxième objectif important: le développement d'une brasserie régionale permettrait d'inclure un nouveau produit du pays dans l'offre de l'industrie du tourisme.

Cette brasserie, la Bieraria Tschlin, a depuis lors été construite. Elle et son minuscule bar de dégustation sont installés dans une vieille maison de Tschlin.

Hans Casper Trepp, le directeur de la coopérative Gran Alpin, est convaincu au moins à 100 % de cette idée: «c'est génial, c'est un super projet!», s'emballe-t-il en énumérant d'autres avantages:

- aucun investissement nécessaire pour les paysans: l'orge a toujours été cultivée dans ces régions, d'abord pour l'alimentation animale et maintenant de plus en plus pour la brasserie, et tant le savoir-faire que les machines sont déjà là;
- faibles besoins en fertilisants;
- les sous-produits de la brasserie peuvent être affouragés;

Le marché suisse de la bière en chiffres

- Consommation par habitant, 1991: 70,5 l; 2003: 58,7 l
 - Nombre de brasseries, 1990: 40; 2005: 100
 - Parts de marché actuelles:
 - Petites brasseries (20): 10 %
 - Micro-brasseries (100): 1 %
 - Feldschlösschen: 42 %
 - Heineken: 17 %
 - Importations: 16 %
- Source: www.bierig.ch



Photos: Markus Bär



«Nous autres brasseurs, nous devons prendre soin de notre nez et de notre palais: ne jamais manger fortement épicé, ne jamais fumer»: Max Bürki, maître brasseur de la brasserie appenzelloise Locher, en pleine dégustation.

Bière d'hier... et d'aujourd'hui: devant la porte d'Unser Bier à Bâle, le maître brasseur Udo Remagen et le directeur Andreas Leisinger.

- pas de maïs dans la rotation des cultures, pratiquement aucune pression infectieuse par les fusarioses;
- contrats de production pour les entreprises agricoles, y compris pour la production des semences, revenu supplémentaire, diminution de la dépendance vis-à-vis de la production animale;

- protection du paysage (p. ex. cultures en terrasses à Ramosch et à Tschlin);
- écosystèmes pour espèces animales rares (p. ex. oiseaux nichant au sol comme le roi des cailles et le traquet tarier);
- judicieuse collaboration entre l'agriculture et le tourisme, maintien de l'emploi dans une région marginale.

Actuellement, 12 fermes bio produisent de l'orge de brasserie pour Gran Alpin à une altitude comprise entre 1'000 et 1'600 mètres. La coopérative achète la céréale et s'occupe du maltage et de la commercialisation. Gran Alpin s'engage en outre pour une continuelle amélioration des variétés en faisant les essais correspondants.

Et maintenant, en troisième année de culture, Hans Casper Trepp annonce déjà de nouvelles terres... ouvertes. En effet, il semble bien que ce projet réussira à stopper la rapide diminution des grandes cultures dans les vallées des montagnes des Grisons. Trepp se réjouit que Gran Alpin puisse contribuer à la diversification du paysage et de l'agriculture en région de montagne. Il y a maintenant 18 hectares d'orge de brasserie et 1 hectare de production de semence. Avec les surfaces des essais, ça fait un total de 20 hectares.

Trepp n'a pas seulement des raisons de se réjouir, mais aussi, depuis peu, de trinquer à la réussite: la Bieraria Tschlin a démarré au printemps 2005. Avec l'orge de brasserie des Grisons, le houblon de la

ferme Ackermann de Wolfwil SO et l'eau de source de Tschlin, elle produit une délicieuse petite bière biologique artisanale de montagne. Angelo Andina, le directeur, souligne avec enthousiasme la qualité de l'eau utilisée par la brasserie: «l'eau de Tschlin est vraiment parfaite pour la brasserie: son pH est bas et elle ne contient pas de calcaire, ce qui rend tout filtrage inutile». La capacité de production actuelle de Biera Engiadinaisa est de 800 hl par année. Pour la distribution, la petite brasserie est en cheville avec une multinationale mondialement connue: Calanda/Heineken propose en effet volontiers un produit régional. «Ils savent réfléchir», se félicite le paysan qui cultive le houblon à Wolfwil à propos de cette stratégie marketing de ce grand groupe qui sait se parer du bonus de sympathie du petit artisan.

Dire que le porte-parole de Heineken n'aurait eu qu'à se renseigner auprès de son propre groupe avant de s'exprimer comme il l'a fait dans le «Blick» – mais bon, ces grands groupes sont bien sûr un peu trop vastes pour en garder une bonne vue d'ensemble.

Les Bâlois ont Leur Bière

Les Bâlois n'ont bien sûr pas la fraîche eau de source du massif alpin, pas plus d'ailleurs que celle des montagnes grisonnes dont bénéficie Tschlin, mais ils brassent leur bière – «Unser Bier» – avec l'eau



En montagne, les céréales mûrissent plus tard qu'en plaine, donc leur croissance profite d'une position plus haute du soleil. «Les céréales de Gran Alpin recèlent donc toute la force et l'énergie du soleil des montagnes des Grisons» – Santé!

potable du réseau de la ville. L'eau de Bâle est bien meilleure que sa réputation: les tests montrent qu'elle peut rivaliser avec de nombreuses eaux minérales du commerce, mais elle est trop dure, et il faut faire baisser sa teneur en calcaire pour pouvoir fabriquer de la bière. Fondée en

1998, Unser Bier AG arrive maintenant dans les chiffres noirs: l'année 2004 a été bouclée avec un petit bénéfice de 20'000 francs. En collaboration avec la Wädi Brau-Huus et la Bieraria Tschlin, Unser Bier forme le groupe des trois brasseries suisses qui fabriquent exclusivement des bières bio.

Le succès de cette brasserie artisanale et régionale repose sur l'efficace soutien de la population – et bien sûr sur la qualité de la bière. Il est certainement unique de voir une petite brasserie qui fait un chiffre d'affaires annuel de 1,4 million de francs appartenir à 3'300 actionnaires, dont la plupart ne possèdent qu'une seule action. Cette bière bio de Bâle a donc la structure d'une société anonyme et le caractère d'un véritable mouvement populaire. Les Bâlois soutiennent en effet leur bière bio presque autant que leur club de football.

En visite chez le houblonnier

Tandis que Leo, le chien de la ferme, se tient un peu en retrait, le visiteur de la ferme du Schlatthof à Wolfwil, dans le canton de Soleure, se fait accueillir par Aischa, une charmante chamelle en pleine rumination. Elle continue avec nonchalance,

regardant le visiteur de haut, et, même pendant la mastication, sa gueule a quelque chose de hautain et de railleur.

Le Schlatthof est aujourd'hui légèrement enfumé: la chaudière à copeaux de bois qui approvisionne en énergie la laiterie de la ferme ne fonctionne pas très bien. Erwin Ackermann, le houblonnier, m'accueille, regarde brièvement vers la droite de la chaudière, me montre sa laiterie fermière bien équipée, la stabulation libre et ses 50 vaches laitières, puis se dirige vers ses deux houblonniers. Chemin faisant, nous passons à côté d'un petit troupeau de vaches écossaises, des Highlands. «C'est plutôt un hobby», remarque Ackermann. Ce qui n'est pas le cas de son houblon.

Cette année, Ackermann a des ennuis avec le mildiou. «À Pentecôte, le temps a été trop humide pendant une journée», regrette-t-il, car c'est à ce moment que le champignon a pu s'implanter. «Mais il faut bien que je vive avec ça, sinon je peux oublier la culture du houblon.» Notre houblonnier examine ses plantes. Il est content que la croissance ait bien repris. Le temps est maintenant sec et il souffle une agréable petite brise, ce qui complique le travail destructeur du champignon.

Vue d'ensemble des bières biologiques suisses

Brasseries	Bières	Production de bière bio, en hl, 2004	Provenance des céréales de brasserie	Provenance du houblon*	Remarques, téléphone, site internet
Brauerei Unser Bier AG, Bâle	Blonde; ambrée; au blé; Pechschwarz; bières de saison	3'500 hl	100 % D	100 % CH *	Brasse uniquement des bières bio. 061 338 83 83; www.unser-bier.ch
Brauerei Ziegelhof, Liestal	Coop Naturaplan Lager; Coop Naturaplan sans alcool	Env. 12'000 hl	100 % D	100 % D	044 782 66 55; www.waedenswiler.ch
Schlatthof, Wolfwil	Hopfehähli	Env. 300 hl	100 % D	100 % CH	Brassée par la brasserie Locher, Appenzell. 062 926 36 44; www.schlatthof.ch
Brauerei Karbacher AG, Schönenwerd	Hopfebuurli	–	100 % D	100 % D	062 849 19 11; www.karbacher.ch
Bieraria Tschlin	Biera Engiadinaisa; bières de saison prévues	–	100 % CH (Gran Alpin)	100 % CH	Sur le marché depuis mars 2005. Brasse uniquement des bières bio. 081 866 33 03; www.bieraengiadinaisa.ch
Brauerei Falken AG, Schaffhausen	Bière brune à l'amidonnié; Eidgenoss non filtrée (adjonction de miel)	Pas de données	Bière brune: le plus possible de Schaffhouse, achats si nécessaire. Eidgenoss: UE	100 % D	Nouveau projet en préparation. 052 632 00 00; www.falken.ch
Wädi Brau-Huus AG, Au	Wädenswiler blonde; brune; au chanvre; à l'engrain; blonde; Premium blond; bières de saison	Env. 1'500 hl	100 % D	100 % CH, si nécessaire (comme en 2003), achats en D	Brasse uniquement des bières bio. 044 782 66 55; www.waedi-bier.ch
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln	Alpenbier non filtrée	Env. 400 hl	100 % D	50 % CH, 50 % D	055 412 21 42; www.beer.ch
Brauerei Locher AG, Appenzell	Naturperle (blonde); Vollmond; Coop Naturaplan non filtrée	8'250 hl	Naturperle: 100 % CH (Gran Alpin); Vollmond: si possible 100 % CH; Coop Naturaplan non filtrée: 100 % D	100 % CH	Locher a lancé en 1996 la première bière certifiée de Suisse. 071 788 01 40; www.appenzellerbier.ch

* Provenance CH = Ackermann, Wolfwil SO, le seul producteur suisse de houblon bio.

Des plantes robustes

Les plantes sont maintenant, dans la deuxième semaine de juin, hautes de 2 à 4,5 mètres. L'installation culmine à 7,5 mètres. La croissance en longueur dure encore pendant deux semaines après le jour le plus long, puis vient la floraison.

Ackermann enlève le feuillage couvert de champignon d'une petite souche fortement atteinte; il enlève même la tige principale, atteinte elle aussi, puis il choisit plus bas une pousse secondaire et l'enroule vers le haut autour du fil de fer vertical. «Les plantes finissent toujours par se remettre, le houblon est un végétal assez robuste. Si au moins les souches survivent, c'est déjà une belle victoire.»

Ackermann a installé ses houblonnières à des endroits assez venteux. «Le houblon n'aime en fait pas vraiment le vent, cars les vents violents arrachent les pousses de leurs fils de fer et les plantes se blessent mutuellement, mais j'ai choisi ces endroits exposés parce que ça aide à lutter contre les maladies cryptogamiques, et j'ose dire que je ne crains plus les insectes ravageurs.»

Il y en a pourtant qui sont assez dangereux: le puceron du houblon, et, les années sèches, les acariens rouges. À cause de son énorme potentiel de développement, le plus dangereux des deux est le puceron du houblon: dans de bonnes conditions, il peut former dans le houblon entre huit à dix générations en une seule saison, c.-à-d. jusqu'en septembre, puis il migre sur ses hôtes intermédiaires, diverses espèces de prunus, de pruniers et de prunelles.

Portrait de la ferme du Schlatthof

Ferme de plaine, en bio depuis 1996

Surface: 21 ha. Main-d'œuvre: 5 UMOs.

Cultures: Houblon (2,5 ha, 10'500 pieds), Plants de pomme de terre, maïs, prairies.

Cheptel: 50 vaches, 1 taureau, 3 cochons, 3 chèvres, 2 ânes, 6 vaches Highlands, 1 chamelle (doit bientôt être saillie), le chien Leo, des chats.

Transformation fermière: Lait pasteurisé, produits laitiers (beurre, crème, 8 sortes de yogourt, 8 sortes de séré, 4 sortes de fromage frais).

Vente à la ferme: Lait, produits laitiers fermiers, viande séchée, salami paysan, saucisse à l'ail, viande de porc et de bœuf fraîche ou congelée (saison), œufs, divers fromages à pâte mi-dure (achetés), bière de sa marque «Hopfehähli», articles cadeaux.

Restaurant fermier.



Photo: Marion Nitsch

Ah, ces maladies cryptogamiques! Dans une de ses deux houblonnières, Ackermann a dû arracher la première ligne du côté de la forêt.

Les houblonnières d'Ackermann sont d'une part exposées aux vents et, d'autre part, situées à proximité immédiate de la forêt. «Cela augmente bien sûr un peu la pression des maladies, mais la forêt nous apporte en contrepartie davantage d'auxiliaires.» En agriculture conventionnelle, le houblon est une des cultures les plus traitées qui soient, mais, «avec le peu de cuivre autorisé en bio, les houblonniers doivent être très économes. Il faut traiter au moment optimal si on veut réussir.»

Avec le FiBL, Ackermann prépare un essai pour remplacer le cuivre par des produits à base d'argile: en Allemagne, à certaines places, l'efficacité de ces produits a atteint 80 % de celle du cuivre.

Seul pour continuer

«Impossible de faire du houblon bio sans être passionné», explique Ackermann dans son restaurant fermier «Buurehof-Oase». Au début, c'était il y a neuf ans, au moment où Ackermann s'est reconverti au bio, les spécialistes avaient tenté de l'en dissuader: impossible, selon eux, de faire du houblon bio. Pendant les 5 premières années, les rendements atteignaient à peine 20 à 30 pour-cent d'un rendement conventionnel moyen... ils sont aujourd'hui entre 70 et 80 pour-cent, et Ackermann est un des rares houblonniers bio d'Europe. En Suisse, il est le seul. En France, personne ne fait du houblon bio, ce qui permet à Ackermann d'exporter sans peine vers la France. Son houblon bio a même été vendu jusqu'au

Japon, et une partie des récoltes actuelles part dans l'industrie pharmaceutique.

«Le prix du houblon fluctue plus que celui de n'importe quelle autre culture. Il ne faut en effet que 3 ou 4 grammes de houblon par litre de bière, donc le prix de cette matière première n'influence pratiquement pas celui de la bière... mais sans houblon, pas de bière!», ce qui explique que, lorsque le marché est à sec, les brasseries paient presque n'importe quel prix pour avoir du houblon.

Avec ses rendements aléatoires et ses fortes fluctuations de prix, le houblon bio est à classer «risque pur». Ce qui ne fait pas peur à Ackermann, qui souligne que «ça fait partie du métier». Le houblon n'est en outre pas le principal pilier économique du Schlatthof, et Ackermann ne met pas ses fidèles clients au pillage lorsque le marché est en pénurie et que les prix grimpent aussi haut que le houblon lui-même... il espère bien sûr que sa clientèle le lui rende lorsque les prix s'effondrent sur le marché mondial.

Les bonnes années, Ackermann a de quoi se réjouir: le houblon peut représenter jusqu'à la moitié du revenu de l'entreprise. Après une mauvaise année, pas question de découragement: il se remet inlassablement au travail et prépare ses houblonnières pour l'année suivante. Un hectare de houblon représente jusqu'à 1'000 heures de travail par année!



Markus Bär

État-major de crise: aromates et mueslis en difficulté

Bio Suisse vient d'être incriminée plusieurs fois en public. Dans ce genre de situation, il est primordial que les bonnes personnes fassent et disent très rapidement les bonnes choses. Comment travaille le secrétariat de Bio Suisse en cas de crise? Le bio actualités a suivi sa porte-parole au cours de la toute récente crise.

Le marché bio est devenu un facteur économique important du commerce des denrées alimentaires, et c'est probablement le seul secteur de la branche qui affiche encore une croissance positive. Il y a dix ans, on célébrait le mouvement bio en tant qu'alternative jeune, dynamique, sympathique, idéaliste – et pourtant sérieuse et solide – à la production de masse. Le Bourgeon, cette minuscule et si fragile ébauche de plante, bénéficiait d'un grand soutien auprès des cercles politiques les plus progressistes, auprès de partenaires commerciaux novateurs et aussi, bien sûr, dans les médias.

Les lacunes ont la cote

Le vent a depuis lors tourné un peu partout. On peut comprendre qu'il soit extrêmement attractif de découvrir et de dénoncer les défauts d'un système qui s'est lui-même fixé des objectifs extrêmement hauts et qui les a consciemment communiqués publiquement comme tels, ce qui lui a permis d'engranger d'impression-

nants succès. Ensuite, même si les défauts incriminés ne sont que ponctuels ou si des vérifications plus précises ne les confirment pas, ce genre d'annonces peuvent très vite devenir de véritables scandales en se répandant dans l'air raréfié des hautes sphères de la qualité dans lesquelles le Bourgeon s'est positionné.

Le Bourgeon appartient aux 6'500 fermes biologiques suisses membres de Bio Suisse, et il est octroyé à 800 preneurs de licences qui ont ainsi le droit de le mettre sur leurs produits. Si quelques-uns de ces producteurs et de ces transformateurs ne prennent pas les directives du Cahier des charges et des règlements tout à fait au sérieux, ils peuvent causer de grands torts à tout le mouvement. Pour l'opinion publique en effet, c'est «le Bourgeon» qui a failli et non les quelques rares moutons noirs.

Lorsque le Bourgeon est attaqué dans les journaux ou à la télévision, les paysans bio y perdent assez vite leur latin. Il est donc important pour eux que leur secrétariat de Bâle possède une équipe ef-

ficace capable de mettre très vite sur pied une gestion professionnelle des crises. Il est alors primordial que les bonnes personnes fassent, fassent faire et disent très rapidement les bonnes choses.

Des plantes aromatiques et des flocons d'avoine «pourris»

Il y a eu ces derniers temps une accumulation de cas de ce genre, dont les principaux ont été mis en scène par les deux émissions «sœurs» très populaires «À bon entendeur» en Suisse romande et «Kassensturz» en Suisse allemande. Les caméras romandes ont confronté Bio Suisse à des analyses de résidus effectuées sur des plantes aromatiques en pots vendues avec le Bourgeon. Cinq de ces échantillons contenaient des résidus de pesticides interdits. L'émission Kassensturz, quant à elle, a révélé le cas d'un moulin qui fabrique des flocons de céréales biologiques et conventionnels sans vraiment accorder un soin particulier à la séparation des deux types de flux des marchandises.

Nous avons choisi l'exemple suisse romand pour montrer comment le secrétariat a travaillé. Jacqueline Forster, notre porte-parole, a dressé un procès-verbal des événements qu'elle considère comme les plus importants. L'histoire a commencé le

mercredi 18 mai

à 12 heures 44. Le département des importations de Bio Suisse reçoit un courriel de la rédaction d'«À bon entendeur», par lequel le secrétariat entend pour la première fois parler des tests que le laboratoire cantonal genevois a effectué sur 45 pots de plantes aromatiques vendus en Suisse romande par Migros, Manor et Coop. Des résidus ont été trouvés dans six plantes bio, dont cinq avaient le Bourgeon. Isabelle Moncada, la rédactrice et présentatrice de l'émission demandait qu'on la rappelle. Jacqueline Forster l'appelle à 14 heures. Moncada est effarée par les résultats. Il faut pourtant maintenant réussir



Les pots de basilic analysés par «À bon entendeur», dont une partie provenait de Suisse et l'autre d'Italie, contenaient de grandes quantités de résidus. Bio Suisse a déclenché une procédure d'exclusion.



Jacqueline Forster est mise sur le grill par la télévision suisse romande: il faut savoir garder son calme, rayonner de compétence, communiquer de manière ouverte et sincère.

– une première fois – à garder son calme. La porte-parole de Bio Suisse promet sa collaboration à la rédactrice.

À 14 heures 30, l'état-major de crise de Bio Suisse, formé de Stefan Odermatt (directeur), de Markus Wittmer (responsable de l'assurance-qualité), de Melanie Thönen (spécialiste des résidus) et de Jacqueline Forster (relations publiques), se réunit une première fois. Il s'agit tout d'abord de rassembler le plus possible d'informations: Qui sont les producteurs? Les preneurs de licences et Bio Inspecta sont-ils informés? À quelle date exacte les plantes ont-elles été achetées? De quoi les pots avaient-ils l'air? Comment étaient-ils étiquetés? Jeudi 19 mai, Jacqueline Forster travaille chez elle à Lausanne. Elle a pris avec elle le document de principes de Bio Suisse intitulé «Haltung der Bio Suisse zum Thema Rückstände». Le

vendredi 20 mai,

elle téléphone à Daniel Stons, le producteur d'«À bon entendre». L'émission est prévue pour le 7 juin. Forster est invitée pour une interview dans le studio. Stons se fait menaçant au téléphone: «Vous devrez trouver quelque chose de bon, parce que votre crédibilité est en jeu», ce qui a pour

don d'inspirer de la crainte à la porte-parole de Bio Suisse. Les jours suivants, elle s'occupe à éliminer cette peur. Le credo supérieur sera: communiquer de manière ouverte et sincère. Entre-temps, toutes les entreprises concernées ont reçu l'ordre de suspendre provisoirement la commercialisation. Le

mardi 24 mai

se déroule la séance suivante de l'état-major de crise de Bio Suisse. Soulagement de constater que l'exploitation la plus problématique avait déjà été remarquée en avril lors d'un contrôle ordinaire puis sanctionnée, car cela montre que les contrôles fonctionnent.

Melanie Thönen et Markus Wittmer font le tour de la situation actuelle. Stefan est comme un rocher calme sous une déferlante. Bio Suisse décide de faire une campagne d'analyses indépendantes chez les grands distributeurs dans trois régions du pays. L'objectif est de savoir s'il s'agit de cas isolés ou d'un problème plus large. Bio Suisse est active et montre qu'elle veut s'attaquer au fond du problème. Le

jeudi 26 mai,

reprise de contact avec la rédaction d'«À

bon entendre» pour avoir plus de détails sur son enquête. Jacqueline Forster s'entretient aussi avec Karl Weisskopf, le porte-parole de la Coop, qui sera interviewé ces prochains jours pour le reportage. Ils échangent des informations pour en savoir autant l'un que l'autre. Pendant ce temps, une procédure d'exclusion est en cours contre un des producteurs. Jacqueline Forster réfléchit à la teneur d'un communiqué de presse. C'est le

mardi 31 mai

qu'il sera rédigé puis traduit. Cette prise de position doit être publiée le lendemain de l'émission sur le site internet de Bio Suisse. Nouvelle séance de l'état-major de crise. Les résultats des analyses sont attendus pour le lundi 6 juin, donc encore avant l'émission. Toutes les variantes possibles sont étudiées: «Comment réagissons-nous si le pire se produit? Quel langage utiliserons-nous? Qui doit être informé?» Le

jeudi 1^{er} juin,

nouveau téléphone avec Isabelle Moncada. Elle promet d'envoyer les questions de l'interview le lundi suivant. Le communiqué de presse est aussi prêt qu'il peut l'être. Comme toujours en cas de crise, un expert



Les images en disent plus que des milliers de mots... et elles s'impriment dans la mémoire des téléspectateurs. Extraits de l'émission sur les plantes aromatiques culinaires.

externe le vérifie: Est-il compréhensible? Le ton est-il bon? Est-ce que tout ce qui est important a été dit?

Du vendredi au dimanche, Jacqueline Forster débranche. Elle n'est plus porte-parole, mais elle profite d'un week-end en Provence. Déconnexion. Les genêts en fleur. Le mistral. Les fraises fraîches du marché du village. L'air qui sent bon. Les plantes aromatiques sauvages – sans associations négatives cette fois...! Le

lundi 6 juin

À 15 heures, réception des questions d'Isabelle Moncada. Une séance de l'état-major de crise a lieu à 16 heures. Les résultats des analyses sont arrivés eux aussi. Ils ne son pas mauvais, mais il ne faut pas tirer de conclusion hâtive. Ce serait très négatif que Bio Suisse déclare immédiatement la fin de l'alerte, car différentes choses doivent encore être tirées au clair. Après la séance, Jacqueline Forster se retire quelques heures au calme pour réfléchir aux réponses qu'elle donnera. Elle le sait bien: les apprendre par cœur ne sert à rien. Ce qu'il faut, c'est une grande concentration. Pendant le trajet pour Lausanne, elle relit encore une fois les questions. Le

mardi 7 juin,

tôt le matin, rebelote: de la même manière qu'une championne de ski alpin se remémore le parcours avant le départ, elle laisse les questions et les réponses défiler devant son œil intérieur, elle note les irrégularités

du terrain, les courbes difficiles, les possibles questions pièges. Ensuite, c'est le trajet pour aller au studio de la télévision à Genève. Elle se rappelle de ses études: juste avant l'examen, il ne faut plus regarder dans ses papiers, cela n'apporte que confusion. Il s'agit maintenant de retrouver la confiance intérieure et le calme. Elle lit un passage dans un livre sur la vie méditative intitulé «Buch vom meditativen Leben». Magnifique: elle sait maintenant qu'elle a trouvé la bonne attitude pour l'interview.

À 10 heures 30, elle arrive au studio et passe au maquillage. La visagiste rayonne de calme et de sérénité. À 11 heures 15, entrée dans le studio d'enregistrement. Elle fait la connaissance d'Isabelle Moncada et de Daniel Stons. Ils font tout pour que leur invitée se sente à l'aise. Elle peut ensuite regarder le reportage qui sera montré dans l'émission avant l'interview. À 11 heures 40, Jacqueline Forster est priée de se rendre à la table du plateau. Concentration maximale. Elle renonce au bout d'essai et préfère que l'interview soit enregistrée immédiatement. 11 heures 50, les caméras tournent. 12 heures 01, tout est derrière, tout est dans la boîte, tout le monde est content. Elle ressent un pincement au cœur, comme toujours après une grande tension. À 17 heures 30, elle est de retour à Bâle. Cours de yoga. Le lendemain matin, le

mercredi 8 juin,

le communiqué de presse de Bio Suisse est diffusé et publié sur le site internet. La procédure d'exclusion des exploitations concernées est mise au premier plan, tandis que la deuxième série d'analyses de plantes aromatiques en pots, celle qui a été demandée par Bio Suisse et qui a fourni

Une semaine plus tard, le cas suivant était révélé par «Kassensturz»: des «flocons d'avoine bio» essentiellement fabriqués avec de l'avoine conventionnelle. Les achats et les ventes de marchandises bio du moulin correspondaient, mais tout y avait été mélangé.

de meilleurs résultats, est communiquée avec discrétion. Le message est le suivant: Bio Suisse prend le problème au sérieux et entreprend elle-même quelque chose pour le résoudre.

La prestation de Jacqueline Forster dans la fosse aux lions, sur la chaise la plus brûlante de la télévision suisse romande, était sympathique et convaincante. Elle rayonnait de calme et de compétence, parlait un excellent français teinté d'un charmant accent de Suisse orientale et ne se laissait pas démonter, même par les questions les plus épineuses. Elle a ainsi tiré les marrons du feu pour l'ensemble du mouvement bio. Pour une semaine. En effet, une semaine plus tard, le

mardi 14 juin,

le cas du Moulin Dambach, de Villmergen AG, passait à l'émission «Kassensturz». Titre: «Supercherie à l'aide du Bourgeon: Un collaborateur crache le morceau» (titre original: «Schwindel mit Bio-Knospe: Ein Mitarbeiter packt aus.»). Le moulin avait bien acheté de l'avoine bio, mais, par manque de capacités, il l'avait mélangée à de l'avoine conventionnelle et avait vendu les flocons fabriqués avec ce mélange comme flocons bio. Le pot aux roses a été découvert après qu'un ancien employé, qui avait été renvoyé, ait mangé le morceau. Le

mercredi 28 juin,

«Kassensturz» a repris le sujet des plantes aromatiques en pots. Il a de nouveau fallu se réunir, analyser la situation, préparer divers scénarios, se préparer à répondre aux pires questions, aller se faire interviewer sur un plateau d'habitude particulièrement hostile mais qui, cette fois, s'est contenté d'être très critique et avait repris quasiment telle quelle l'émission d'«À bon entendeur». L'état-major de crise de Bio Suisse reste donc très sollicité en ce moment. Pas question de baisser la garde! Comment le Bourgeon se défendrait-il aujourd'hui si cet état-major de crise de Bio Suisse n'existait pas? Alfred Schädeli





La nouvelle équipe de planète bio suisse (grande photo): Denise Marty, animatrice responsable, Giorgio Diaz-Barisi, cuisinier, Andrea Grolimund et Vincent Delley, animateurs.



Un apéritif régional biologique à Uettligen BE

Le projet de Bio Suisse intitulé «planète bio suisse» en est à sa deuxième année d'itinérance. À titre de coup d'envoi, les initiateurs du projet, c.-à-d. Bio Suisse et Coop, organisent des apéritifs régionaux biologiques dans sept des neuf endroits où s'arrête planète bio suisse. Des personnalités régionales importantes y sont invitées, comme c'était par exemple le cas dans la ferme de Theo et Sarah Schädeli, à Uettligen BE. En haut à gauche: Res Schneider et Heinz Minder, le président et le directeur des Bärner Bio Bure. En haut à droite: Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, discute avec Claire-Lise et Thomas Vatter, du «logischer Supermarkt» de Berne. Photo de gauche: Peter Kohler, du service soleurois du contrôle des denrées alimentaires, avec Urs Müller, le chimiste cantonal bernois (ce dernier ayant profité de cet apéro pour clore sa carrière professionnelle). En bas à gauche: Christian Müller, le président de la commune de Wohlen, pendant la visite du parcours bio. En bas à droite: Muriel Lehmann, de Bio Suisse, avec le comique Goegi en train de jouer de l'ukulele.

Le projet planète bio suisse continuera l'année prochaine sa tournée des fermes biologiques suisses.

als



Il faut précommander maintenant les poulettes bio

L'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique a décrété pour la Suisse l'interdiction d'acheter des poulettes conventionnelles à partir du 01.01.2006. Sur la base de cette modification de l'Ordonnance et suite au constat de bon approvisionnement en poulette bio, Bio Suisse a aussi décidé l'année passée de rendre obligatoire l'installation de poulettes Bourgeon dès le 01.01.2006 (Cahier des

charges de Bio Suisse, art. 3.1.10, dispositions transitoires).

Les éleveurs de poules pondeuses bio sont appelés à commander dès maintenant auprès de leur fournisseur les poulettes Bourgeon dont ils auront besoin pour l'année 2006. Il ne devrait pas y avoir de problèmes de livraison. Bio Suisse table en effet sur la certitude que, pour être en mesure de garantir un approvisionnement

impeccable, les négoce d'œufs bio et les marchands de poulettes ont déjà adapté leurs planifications en tenant compte de la modification de la situation.

Pour tout renseignement, veuillez vous adresser à Bio Suisse, Jorge Vásquez, Product manager Œufs et volailles, tél. 061 385 96 21.

Jorge Vásquez, Bio Suisse

Transformation à façon: état des lieux actuel

Le bio actualités 1/05 vous en avait déjà informé: depuis 2006, toutes les entreprises de transformation à façon devront être directement soumises à la procédure de contrôle et de certification. Cette condition d'application de l'Ordonnance bio a été édictée par le METAS (Office fédéral de métrologie et d'accréditation suisse)

pour toute forme de transformation des produits biologiques. Ce n'est qu'exceptionnellement et sur autorisation qu'une ferme bio pourra faire transformer des produits par un sous-traitant qui ne sera pas directement soumis à la procédure de contrôle et de certification. Bio Suisse, Demeter et Bio Inspecta avaient rédigé un

catalogue de critères d'octroi de ces autorisations, mais le METAS ne l'a pas accepté. Bio Suisse a donc décidé de revenir à la charge auprès du METAS pour trouver la meilleure solution possible pour les fermes Bourgeon. Le bio actualités vous transmettra l'information.

Franziska Eigenmann, Transformation à façon, Bio Suisse

PROTECTOR SELS MINÉRAUX BIO-compatibles*

Pour Vaches laitières

- 126 Riche en Magnésium
- 127 Riche en Phosphore
- 128 Rations équilibrées

143 *Pour Chèvres et Moutons*

Disponible en semoule !

Demandez une offre auprès de votre moulin PROTECTOR régional



PROTECTOR SA
1522 Lucens

Tel 021 906 15 15
Fax 021 906 85 54
www.protector.ch

* Correspond à la liste des intrants FiBL



Photo: Claudia Schneider

La proportion d'aliments fourragers conventionnels diminue

Le Cahier des charges des producteurs de Bio Suisse formule clairement l'objectif d'alimenter toujours plus biologiquement les animaux des fermes bio. La dernière Assemblée des délégués a adopté un échéancier. Quelles conséquences concrètes a-t-il à court et à moyen terme sur l'alimentation animale?

Question: J'ai une ferme laitière avec un troupeau de 20 vaches. En hiver, la ration contient des pulpes de betteraves sucrières conventionnelles. Pendant la phase de démarrage, les vaches reçoivent aussi des concentrés Bourgeon Intrants qui contiennent donc 20 % d'ingrédients conventionnels. Pourrai-je continuer à utiliser l'année prochaine ces concentrés et ces pulpes de betteraves sucrières conventionnelles?

» Réponse: Oui, mais l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse a décidé en avril 2005 de réduire la proportion d'aliments conventionnels dans la ration depuis le 01.01.2006. Depuis 2006, la ration globale des ruminants pourra encore contenir au maximum 5 % de produits conventionnels contre 10 % pour celle des non-ruminants. Les aliments Bourgeon Intrants devront au même moment passer à un maximum de 10 % d'ingrédients conventionnels.

La liste des matières conventionnelles autorisées, c.-à-d. l'annexe 5 du Cahier des charges, ne change pas pour l'année prochaine. Vous pouvez donc continuer d'utiliser des pulpes de betteraves sucrières conventionnelles, mais vous devrez faire attention à ne pas dépasser la limite de 5 % d'aliments conventionnels dans la ration globale.

Quant aux aliments Bourgeon Intrants, la réduction de la proportion de produits conventionnels sera appliquée de la manière suivante: les moulins fourragers sous licence ont le droit de fabriquer des aliments Bourgeon Intrants contenant 80 % de produits Bourgeon et 20 % de produits conventionnels autorisés jusqu'au 31.12.2005. Les éleveurs pourront utiliser ces aliments jusqu'à la date de péremption, c.-à-d. au plus tard jusqu'au 30.06.2006 puisque la limite de conservation des aliments composés est fixée à 6 mois au maximum. Cela signifie donc que, dès le 01.07.2006, tous les aliments Bourgeon Intrants utilisés devront contenir au maximum 10 % d'ingrédients conventionnels.

L'affouragement des chevaux en pension

Question: J'ai lu dans l'édition du mois de mai du bio actualités, parmi les décisions de l'AD, que la proportion d'aliments non bio va diminuer dans les rations animales. Est-ce que cela concerne aussi l'affouragement des chevaux en pension?

» Réponse: Oui, c'est aussi valable pour les chevaux en pension, et les chevaux ne sont bien sûr pas des ruminants. Jusqu'ici, la ration globale des non-ruminants pouvait contenir jusqu'à

20 % d'aliments conventionnels. Cette proportion a maintenant été divisée par deux pour se limiter à 10 %. Comme actuellement, cette proportion de 10 % d'aliments conventionnels n'est soumise, dans le cas des chevaux en pension, à aucune autre obligation que celle de présenter un formulaire InfoXgen dûment rempli et signé.

Beatrice Moser, Bio Suisse



Échéancier pour la diminution des aliments fourragers conventionnels

Lors de l'AD de l'automne 2002, les délégués avaient adopté à une forte majorité un échéancier pour la diminution de la proportion d'aliments fourragers non bio dans les rations. L'art. 3.1.8 du Cahier des charges dit ceci: «... L'objectif est de ramener à zéro la proportion de composants non biologiques dans les concentrés d'ici au 31.12.2006 pour les ruminants et de la maintenir aussi basse que possible d'ici au 31.12.2008 pour les non-ruminants.» Lors de l'AD du printemps 2005, une faible majorité des délégués a accepté une nouvelle réduction de la proportion d'aliments fourragers non bio à partir du 01.01.2006.

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) attend de voir comment la situation évolue dans l'UE avant de modifier l'Ordonnance bio. Actuellement, l'UE autorise les proportions suivantes d'aliments fourragers conventionnels: 10 % pour les ruminants et 20 % pour les non-ruminants. On attend pour cet été une décision de l'UE au sujet des aliments fourragers conventionnels utilisés en agriculture biologique. bm



Stefan Jegge devant sa ferme et son Bourgeon à Kaisten AG.

Recette pour le marketing Bourgeon

Une idée lumineuse, et hop, un paysan argovien fait de la publicité pour l'agriculture biologique avec un Bourgeon fauché à la motofaucheuse dans une prairie. Il espère trouver de nombreux imitateurs dans toute la Suisse. Cette action sympathique a pour objectif de promouvoir l'écoulement du lait bio.

Recette: prendre 2 ou 3 copains du club de gymnastique local, 1 modèle du Bourgeon de Bio Suisse imprimé sur une feuille de papier, 1 prairie à faucher, 1 motofaucheuse en ordre de marche, le plein fait et munie d'une barre de fauche de 1,9 mètre (ou si possible plus petite), 1 bonne idée, 1 grosse heure de travail et 1 bonne dose de créativité. Mélanger les ingrédients dans le bon ordre et dans les bonnes proportions, puis ébahir les alentours avec une action de marketing aussi simple qu'efficace. Plus de questions?

La bonne idée, c'est Stefan Jegge, paysan bio dans une ferme de montagne de Kaisten, dans le Jura argovien, qui l'a eue pendant une séance de l'IG Biomilch de la Miba. Il se disait que si chaque producteur de lait bio fauchait un énorme Bourgeon dans une de ses prairies visible loin aux alentours, cela aurait un super effet pour l'image de l'agriculture biologique dans la population. Cela montrerait en effet que les paysans bio sont attachés à leur label. Chaque paysan bio pourrait ainsi contribuer à détendre le marché du lait bio.

Et notre paysan de passer immédiatement à l'acte. Sur la pente de la petite vallée par laquelle on arrive à sa ferme en venant de Kaisten, il a commencé par tracer un cercle de 30 mètres de diamètre à l'aide d'une corde arrimée au milieu. Le Bourgeon qu'il voulait faucher à la motofaucheuse dans ce cercle le samedi de Pentecôte devait être bien visible depuis

le sentier de promenade qui serpente de l'autre côté de la vallée. C'est pourquoi ses copains du club de gym se sont postés avec un modèle du Bourgeon là-bas, de l'autre côté, pour piloter de la voix Jegge à sa motofaucheuse. «Le plus difficile a été les aisselles des feuilles du Bourgeon. Je devais travailler très soigneusement avec la motofaucheuse pour qu'elles soient bien pointues», se souvient Jegge.

Il a fallu une bonne heure d'efforts pour terminer le travail, et le Bourgeon marque depuis lors cette pente, attirant souvent l'attention des adeptes de la marche nordique qui passent régulièrement par le sentier. Après la création de son œuvre, Jegge l'a refauchée trois fois avant de faucher l'herbe restante en même temps que le reste de ses surfaces écologiques. Lorsque les vaches pâturent dans ce secteur, il clôture le Bourgeon pour qu'elles ne piétinent pas son emblème publicitaire. La prochaine étape a été de mettre au bord du sentier un panneau présentant les principales informations sur le Bourgeon et sur sa ferme.

Stefan Jegge et son épouse Anita – qui a mis au monde en mars son premier enfant, une fille – ont repris la ferme de ses parents en 2002 et l'ont aussitôt reconvertie à l'agriculture biologique. La production laitière a pu être augmentée pour devenir l'activité principale de la ferme. Les 33 vaches laitières occupent une stabulation libre où elles peuvent choisir entre loget-

tes et couche profonde. Elles vèlent toutes entre décembre et janvier, ce qui permet d'avoir la phase de démarrage encore pendant l'affouragement d'hiver pour la gérer plus soigneusement. À partir de la mi-mai, suppression des concentrés dans la ration. À partir de là, les vaches sont jour et nuit au pâturage et ne reviennent à la stabulation que pour la traite. La saison de pâturage dure jusqu'à fin octobre, après quoi les vaches réintègrent la stabulation et sont tarées toutes le même jour.

À part le lait, une autre production doit devenir le deuxième pilier économique de la ferme: le raisin de table. «Je veux avoir plusieurs cordes à mon arc. Au vu de l'évolution actuelle du marché du lait, cela me semble de plus en plus nécessaire», explique le jeune paysan. La vigne est en cours d'installation. Avec l'aide des agriculteurs du village, Jegge a planté à la main – parce que, ce printemps, le sol lourd était trop humide pour une plantation mécanique – 30 ares de vigne avec des cépages adaptés.

Revenons au Bourgeon dans la prairie: Stefan Jegge est convaincu que de nombreux autres paysans bio pourraient se joindre à cette action «qui suscite un élan positif pour l'agriculture biologique». Ça a déjà marché dans son entourage: au village et au club de gym, le Bourgeon est devenu un sujet de discussion.



La première publication de Bio Suisse qui applique le nouveau design.

Bio Suisse met de nouveaux habits

Depuis le 1^{er} juin, Bio Suisse et le Bourgeon arborent en public un nouveau concept graphique et une nouvelle fraîcheur. Le Bourgeon est coloré d'un nouveau vert et doté de fontes de caractères uniformisées. Tous les documents imprimés doivent être adaptés d'ici à fin 2008 au plus tard.

Bio Suisse et sa marque de qualité, le Bourgeon, représentent aujourd'hui plus que jamais une idée forte qui s'impose et un label auquel on accorde une grande confiance. Une enquête représentative de l'institut d'études de marché IHA prouve que, à fin 2004, déjà près de 70 pour-cent des Suisses et des Suissesses connaissaient le label Bourgeon.

Il est donc d'autant plus important – surtout à une époque caractérisée par la multitude des fournisseurs et par l'énormité du flux d'informations – de se positionner clairement et de présenter à l'intérieur comme à l'extérieur une image formellement unifiée, moderne et impossible à confondre avec autre chose. L'actuel foisonnement de présentations graphiques, au demeurant parfaitement normal après toute cette période de croissance *organique*, a été épuré pour apparaître depuis le 1^{er} juin 2005 avec une nouvelle présentation fortement rafraîchie au centre de laquelle se trouve systématiquement le Bourgeon en tant que label de qualité jouissant d'une bonne notoriété.

Et concrètement, qu'est-ce qui change?

- Le logo est utilisé sans le slogan «En toute confiance».
- La couleur du logo a été rafraîchie

(pantone 361) et doit être utilisée pour tous les logos Bourgeon.

- Un seul type de caractères (Futura Book) sera utilisé dans tous les domaines.
- La correspondance (papier à lettres, enveloppes, etc.) a été complètement révisée.
- Les nouvelles brochures et tous les nouveaux imprimés sont dès maintenant édités avec la nouvelle présentation.

À fleur de peau

Présenter les produits bio d'une manière sensuelle, esthétique, émotionnelle et forte, telle était l'idée de base du nouveau concept graphique pour les brochures de Bio Suisse. Une série de macrophotographies sur les thèmes les plus divers nous permet de montrer que l'agriculture biologique et les produits Bourgeon n'ont rien à cacher. Au contraire, car nous sommes fiers de montrer les valeurs internes et les plus-values du bio. Pour être en adéquation avec les préoccupations écologiques, tout est imprimé sur un papier certifié conforme au bien connu label forestier FSC.

Pour vous faciliter le travail, nous avons rassemblé tous les logos et le ma-

nuel de présentation correspondant, le «CD-Manual für den Einsatz der Knospe» sur notre site internet sous une forme téléchargeable qui se trouve sur le site www.bio-suisse.ch sous la rubrique «Logo Bio Suisse». Les modèles d'impression doivent toujours être réalisés sur la base de ces fichiers. En tant que producteur ou preneur de licence de Bio Suisse, vous pouvez demander à Bio Suisse une autorisation d'accès pour cette zone protégée par mot de passe.

Un délai transitoire a été prévu pour l'introduction du nouveau concept de présentation. Les illustrations du logo sur les emballages, le matériel promotionnel, de même que le papier à lettre etc. sous leur forme actuelle doivent être changés le plus rapidement possible, mais au plus tard en décembre 2008.

Nous espérons que les nouveaux habits de Bio Suisse vous plairont autant qu'à nous, et nous pouvons vous assurer que le Bourgeon, et Bio Suisse avec lui, sont toujours dignes de (votre) confiance.

Muriel Lehmann, Responsable du projet
Communication de Bio Suisse



Kurt Zimmerli, économiste, 4805 Brittnau AG

Kurt Zimmerli travaille aux CFF comme économiste. Il habite avec sa compagne dans un appartement avec jardin à Brittnau, près de Zofingue. C'est souvent lui qui fait les commissions. Ses plats préférés sont des mets asiatiques fortement épicés, sa boisson préférée est un bon verre de vin. Pendant ses loisirs, il adore lire et faire de la plongée.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

J'ai le sentiment d'acheter des produits meilleurs provenant d'une agriculture durable et d'élevages respectueux des animaux. Je veux dire qu'un produit bio vient d'une ferme où les cycles sont encore en ordre.

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

La majorité de la bière que je bois est bio, certainement à 90 % de cette bière d'Appenzell brassée par une petite brasserie in-

dépendante. Il s'agit pour moi d'une véritable culture de la bière, je trouve que c'est important. Par contre, je peux me passer de Feldschlösschen, qui a grignoté tant de petites brasseries. Ensuite je cherche à avoir des légumes, des produits laitiers et des œufs bio, mais je n'ai encore jamais acheté d'habits bio.

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

Entre 30 et 40 pour-cent, peut-être même 50.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Nous faisons une fois par semaine de gros achats dans un supermarché, le plus souvent à la Coop, mais nous soutenons aussi le petit commerce: nous achetons presque toujours le pain chez le boulanger, le fromage à la fromagerie et la viande chez le boucher.

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

Oui, en partie. Quand je fais mes achats, j'essaie de trouver l'optimum entre le prix et la qualité, donc je compare entre eux les différents produits. Quand ils sont étiquetés bio, les produits ont souvent moins belle apparence ou sont moins gros. On dit à juste titre qu'on achète aussi avec les yeux, alors... si en plus ça coûte beaucoup plus cher, j'ai un problème.

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

Rien. Je ne recherche pas activement les prix roses. S'il m'arrive d'acheter un produit bon marché, c'est par hasard. J'ai un principe: la qualité a un prix, et il faut le payer.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, je trouve que c'est assez important. Ce que la logistique permet de faire

aujourd'hui ne correspond pas à ma philosophie. Les tomates sont récoltées en Italie, lavées en France, emballées en Belgique, vendues en Suisse... pas très durable, tout ça. Lorsque c'est possible, j'achète des produits venant des environs ou au moins de Suisse, mais là aussi: pas à n'importe quel prix.

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

J'y prête attention, et, même si je n'orienterai pas mes achats exclusivement d'après le Bourgeon, il m'aide quand même bien dans mes choix.

9 Vous rappelez-vous d'une expérience clé qui vous aurait fait devenir consommateur bio?

Pour la viande, il y a eu des affaires comme celles de l'ESB. En plus, la viande bio ne rétrécit pas de la moitié quand on la poêle alors que c'est régulièrement le cas avec l'autre viande. Il y a aussi la réalité de l'engraissement des poulets. Aujourd'hui, l'engraissement industriel produit du poulet en 28 jours... mais on n'y trouve pas grand-chose à manger. Je me rappelle de ces poulets d'une ferme de ma parenté qui suffisaient pour nourrir quatre à cinq personnes.

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

Les paysans bio ont l'esprit novateur. Ce sont des paysans avancés, qui croient à ce qu'ils font et qui voudraient continuer d'avancer. Je travaille régulièrement avec un paysan bio qui a un magasin fermier et qui développe sans cesse de nouveaux produits. Il vient de s'acheter des autruches... il arrive à les commercialiser entièrement, des plumes aux œufs en passant par la viande. Il a beaucoup de succès avec ça et n'a pas besoin de se plaindre ou de pleurnicher. C'est quelque chose que j'apprécie beaucoup.



Kurt Zimmerli au BioMarché de Zofingue.

Photo: Alfred Schädeli

Interview: Alfred Schädeli

De l'uranium dans les champs suisses à cause des phosphates

Les engrais phosphatés contiennent jusqu'à 100 grammes d'uranium par tonne. À cause de ces engrais, les paysans répandent de grandes quantités d'uranium dans leurs champs. Alors que la question fait débat en Allemagne, la Suisse manque singulièrement de données et de valeurs limites.

L'uranium est un métal lourd radioactif, toxique et qui aime le phosphate. Il y a de l'uranium dans quasiment tous les gisements de phosphate. On a trouvé entre 65 et 141 grammes d'uranium par tonne de phosphate provenant des USA, le principal producteur. Dans le phosphate brésilien, c'est 220 grammes par tonne qui ont été mesurés.

D'après les statistiques de l'ONU, la Suisse importe chaque année quelque 17'000 tonnes de phosphate. Cette matière est utilisée pour fabriquer des engrais utilisés en agriculture et dans les jardins privés. Les phosphates transportent cependant vers la Suisse l'uranium qu'ils recèlent et retiennent jusqu'à leur épandage dans les champs et les prairies.

C'est dans l'hebdomadaire allemand «Die Zeit» qu'Ewald Schnug, professeur à la station de recherches agronomique de Braunschweig, a sonné l'alarme aux engrais phosphatés contenant de l'uranium. Schnug a calculé que les agriculteurs allemands répandent dans leurs champs en moyenne jusqu'à 21 grammes d'uranium par hectare et par année. Selon Schnug, il n'y a aucune raison de penser qu'il en va autrement en Suisse.

Mandaté par l'Office fédéral de l'environnement, des forêts et du paysage (OFEP), l'Institut Paul Scherrer a analysé divers engrais. Un rapport de l'OFEP mentionne que ces analyses ont mis en évidence une teneur en uranium de 100 grammes par tonne de matière sèche, ce qui permet d'établir que, dans les sols qui ont reçu des engrais phosphatés pendant les 40 dernières années, le 10 % de la radioactivité provient déjà des engrais. Bien que ce rapport daté de 1991 concluait à la nécessité d'études «détaillées», la Confédération n'a rien fait pendant plus de 10 ans, sous prétexte que les engrais posaient des problèmes plus graves, notamment celui du cadmium, se rappelle un collaborateur de l'OFEP: «La question de l'uranium nous paraissait alors moins urgente, et maintenant elle est complètement embourbée.»

Le problème pourrait bien s'être aggravé depuis lors. En effet, jusqu'à la fin de la guerre froide, certains pays extrayaient chimiquement l'uranium du phosphate pour l'utiliser ou le vendre à des fins militaires et civiles. Vu que le prix de l'uranium s'est effondré suite au démantèlement de l'arsenal nucléaire, ces installations d'extraction ont été arrêtées. Les phosphates contiennent donc davantage d'uranium qu'avant.

Malgré l'étude de 1991 et les tout récents développements de l'affaire, il n'y a en Suisse aucune prescription sur l'uranium contenu dans les engrais. «Je n'ai entendu parler de ça que dernièrement», dit Roger Frossard, responsable de l'homologation des engrais à l'OFAG (Office fédéral de l'agriculture). Il n'y a pas de déclaration obligatoire, donc les paysans ne savent pas combien d'uranium contiennent les engrais qu'ils achètent et n'ont aucune possibilité de choisir des produits qui en contiennent moins. Les fabricants sont tout aussi ignorants de la chose: «Nous ne savons pas combien d'uranium il y a dans nos produits», confirme Hansueli Schaufelberger, de Landor, grand fournisseur d'engrais.

On ne sait pas non plus combien d'uranium a déjà été répandu sur nos sols ni comment il s'y comporte. «Nous n'avons pas de données concernant l'uranium», dit Satish Gupta, de la station fédérale de recherches de Reckenholz. C'est un peu comme pour le problème de la poule et de l'œuf, explique Gupta, qui dirige le département de chimie du sol: «Sans valeurs de référence pas d'analyses – et sans analyses pas de valeurs de référence.»

L'uranium épandu dans les champs suisses avec les engrais est-il dangereux pour l'être humain? Sur la base de nombreuses études étrangères, Otmar Zoller, de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), pense que non. D'ailleurs, précise Zoller, les sols suisses contiennent déjà beaucoup d'uranium parce que le pays est riche en roches qui contiennent de l'uranium. Cela ne suffit toutefois pas

à tranquilliser Ewald Schnug: «S'il y en a déjà beaucoup naturellement, cela ne me paraît pas particulièrement intelligent d'en rajouter artificiellement», dit-il. En fin de compte, les sols agricoles ne sont pas des décharges à métaux lourds.



Pascal Hollenstein

Cet article a été publié pour la première fois dans la «NZZ am Sonntag» du 12 juin 2005.

Seuls les phosphates bruts sont autorisés

La Liste des intrants pour l'agriculture biologique suisse autorise comme engrais phosphatés minéraux les phosphates bruts d'Europe et de l'espace méditerranéen. Vu que la quantité de phosphore autorisée par les bilans de fumure est le plus souvent apportée par les engrais de ferme, on en utilise relativement peu en agriculture biologique. S'il y a un manque de phosphore, il est le plus souvent compensé par des engrais de ferme de l'extérieur ou par des composts, et rarement par des engrais phosphatés minéraux. Un recensement de 1998 révélait que, cette année-là, deux fermes bio sur 5'000 ont utilisé du phosphate brut, tandis que 24 utilisaient du Granuphos (un phosphate avec du magnésium), ce qui représentait un total de 18 tonnes par année (!), et que 53 autres fermes utilisaient des scories Thomas – au total 26 tonnes par année. Ces chiffres ne devraient pas être fondamentalement différents en 2005. Au moment de la clôture de rédaction de ce numéro du bio actualités, nous n'avions encore aucune donnée sur la teneur en uranium de ces engrais. Le bio actualités communiquera des renseignements plus précis dès que le FiBL en aura. als

De grâce, pas de dispersion!

La sortie anticipée du contingentement laitier s'approche de plus en plus, et les tendances à la dispersion se font, elles, de plus en plus concrètes. Bio Suisse souligne sa recommandation de toujours: les producteurs de lait bio devraient continuer de se rassembler en s'affiliant aux organisations paysannes biologiques qui forment la Table ronde du lait bio.

De nombreuses votations ont déjà eu lieu sur le principe de la sortie du contingentement et sur les règlements de gestion des quantités. Certaines régions demandent déjà aux paysans de confirmer par leur signature leur affiliation à une organisation et leur accord pour la sortie du contingentement. Le rapport complet sur les recommandations élaborées par Bio Suisse avec des experts externes peut être commandé à Bio Suisse ou téléchargé depuis son site www.bio-suisse.ch. Récapitulation des deux points principaux:

1. se rassembler au sein du plus petit nombre possible d'organisations purement paysannes;
2. structurer les organisations en groupements commerciaux.

Mieux vaut être ensemble

Le marché du lait bio n'est pas complètement découplé de celui du lait conventionnel, mais il a depuis plusieurs années une certaine indépendance, sa propre formation des prix, sa propre demande et sa propre offre. Avant, le prix bio était le prix conventionnel plus un supplément fixe. Encore avant, il n'y avait que le prix conventionnel.

Grâce à la Table ronde du lait bio (TRLB) et à l'affiliation de la grande majorité des producteurs de lait bio d'industrie aux six organisations de la TRLB, la formation des prix, la gestion des problèmes nationaux et la définition de stratégies communes ont fait de grands progrès.

La situation évolue cependant rapidement: la reprise de Biedermann (et probablement aussi d'AZM) par Emmi concentre près de trois quarts du lait bio d'industrie sur un seul acheteur... qui traite encore avec cinq groupes de producteurs. En y rajoutant les deux principaux viennent-ensuite, on arrive à un pôle d'achat qui maîtrise 90 % du lait bio d'industrie... et qui traite encore avec 6 groupes de producteurs! Le regroupement des producteurs est donc plus nécessaire que jamais pour éviter les sous-enchères.

Mieux vaut pouvoir négocier

Les entreprises sont puissantes lorsqu'elles possèdent les marchandises. L'impossibilité de se déconnecter des lois du marché et la nécessité de créer des partenariats à long terme

prouvent qu'il faut des entreprises paysannes fortes et efficaces pour pouvoir imposer ces principes et éjecter les tricheurs.

Une organisation de producteurs (OP) doit pouvoir équilibrer les fluctuations de demande des différents acheteurs. Elle ne doit pas rechercher la marge maximale mais, parce qu'elle appartient aux producteurs, elle doit agir en leur nom et leur redonner la plus grande partie possible du prix de vente. Les organisations commerciales seront les mieux à même d'atteindre cet objectif parce qu'elles peuvent décider au jour le jour où doit aller le lait, mais aussi parce qu'elles connaissent assez bien le marché pour orienter suffisamment tôt les producteurs dans la bonne direction.

Mieux vaut sortir ensemble

Parce qu'il est hautement probable que ce sont elles qui défendront le mieux les intérêts bio, les producteurs bio ne devraient pas s'adresser aux organisations bio seulement pour l'affiliation obligatoire, mais aussi pour la sortie anticipée du contingentement.

Grande OP ne veut pas dire lait anonyme, au contraire. La traçabilité permet d'y voir clair là où le commerce entre acheteurs masque la réalité aux producteurs. Une grande OP permettrait d'acheminer le lait vers l'acheteur qui en a réellement besoin sans passer par des intermédiaires inutiles et opaques.

Les grandes OP bio ne seront toutefois possibles que si les producteurs de lait bio s'affilient aux organisations actuelles – aussi pour la sortie du contingentement laitier. En 2006 on pourra encore se poser la question d'un éventuel report de trois ans, après quoi ne compteront plus que l'accès au marché et la coordination. Et ce sera d'autant plus simple et efficace que les OP biologiques seront peu nombreuses!



Peter Bucher, Bio Suisse

La FRI met au concours un poste à 50 % de Chargé de projet: agriculture biologique dans le Jura

Votre mission:

En relation étroite avec le comité de pilotage du projet vous êtes responsable:

- de l'élaboration d'un concept général de promotion de l'agriculture biologique;
- d'études et de recherches de marchés pour des spécialités de l'agriculture biologique du canton du Jura;
- du soutien de l'Association BIOJURA dans ses activités de promotion et de marketing;
- de la promotion générale de l'agriculture biologique par des mesures de communication, (p.ex. site Internet pour consommateurs et producteurs).

Votre profil:

Vous disposez:

- d'une bonne connaissance du développement régional et rural et de l'agriculture;
- d'une bonne connaissance du marketing de préférence dans le secteur alimentaire;
- d'une bonne expérience dans la communication;
- d'une expérience de travail et de communication en réseaux;
- d'un grand intérêt et motivation pour l'agriculture biologique;
- d'une bonne maîtrise parlée et écrite du français et de l'allemand.

Traitement:

Selon l'échelle des traitements de la FRI

Lieu de travail:

Courtemelon

Entrée en fonction, durée:

1^{er} septembre 2005 ou date à convenir pour une durée indéterminée.

Renseignements:

Peuvent être obtenus auprès de M. Olivier Girardin, directeur de la FRI.

Les candidatures doivent être adressées à:

Fondation Rurale Interjurassienne, M. Olivier Girardin, 2852 Courtemelon, jusqu'au 10 août 2005, tél. 032 420 74 20

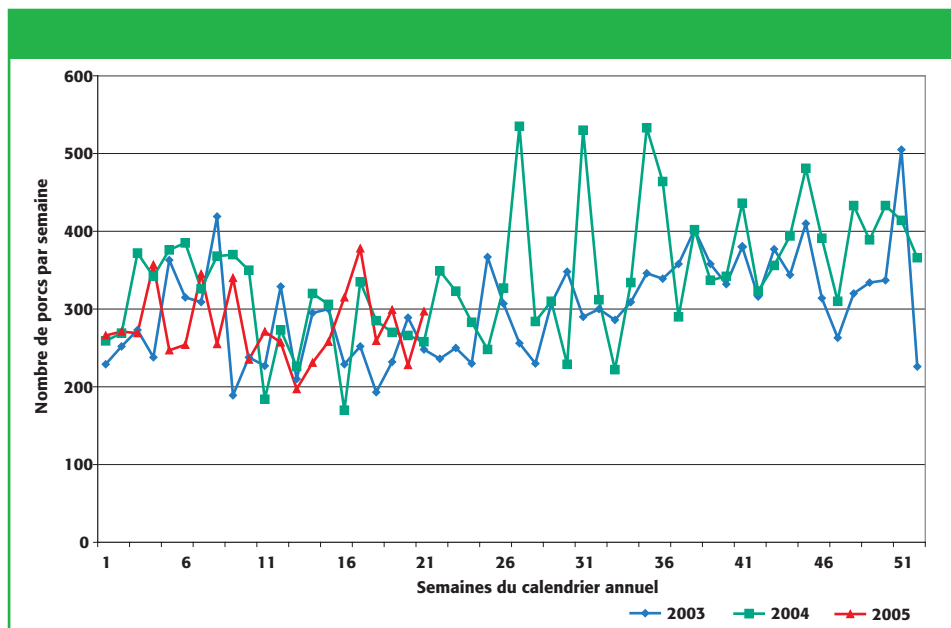
Le prix du porc bio est à la baisse

Il y avait trop de porcs bio depuis plus de six mois. La situation ne s'est normalisée qu'au début juin avec le début de la saison des grillades. Les acheteurs réclament maintenant plus de flexibilité dans la formation des prix. Bio Pool AG se trouve obligée de modifier les contrats de production. Les engraisseurs et les éleveurs sont touchés de la même manière.

La situation du marché du porc de boucherie bio s'est fortement modifiée ces derniers mois: depuis l'automne passé, la demande de viande de porc bio stagne voire même régresse. L'offre de porcs bio a par contre continué d'augmenter, et il a souvent été impossible d'écouler toutes les bêtes sur le marché bio, même si le principal acheteur, Coop, a toujours pris en charge les quantités contractuelles minimales de porcs bio à des prix situés entre 6,40 et 7,40 Fr./kg de poids mort (PM), ce qui explique d'ailleurs pourquoi le prix des porcs bio n'est pas descendu en dessous de 6,40 Fr./kg PM.

La situation du marché s'est rééquilibrée depuis le début juin, mais les acheteurs, et pas seulement la Coop, ne veulent plus devoir respecter le prix minimal de 6,40 Fr./kg PM et réclament une formation des prix plus flexible et dépendant davantage de l'offre et de la demande.

Ils font en outre valoir que les suppléments de prix, qui dépassent souvent deux francs par kilogramme, sont trop grands pour être justifiables et que cela provoque une trop grande augmentation de la différence de prix entre la viande con-



Les ventes de porcs bio ont reculé de près de 10 % pendant le premier semestre 2005.

ventionnelle et la viande bio. Les grands distributeurs expliquent d'ailleurs aussi de cette manière la baisse de la demande de viande de porc bio. Coop ne voulait plus garantir la prise en charge d'un nombre minimal de porcs bio, ce qui remettait en question la production sous contrat avec les producteurs bio.

Après d'âpres et intenses négociations entre Bio Suisse, Bio Pool AG et Coop (le marchand de bétail et le fabricant n'y participaient pas), les modifications suivantes ont été décidées pour la production sous contrat:

■ Pour les porcs de boucherie bio, un supplément minimal de 1,20 Fr./kg PM par rapport au prix de la viande AQ va remplacer l'actuelle fourchette de prix de 6,40 à 7,40 Fr./kg PM, mais le prix ne devrait pas descendre en dessous de 5,50 Fr./kg PM franco abattoir.

■ Les quantités hebdomadaires minimales de porcs de boucherie bio dont l'écoulement est garanti ne sont pas modifiées.

Quand le prix AQ est de 4,80 Fr./kg PM franco abattoir, comme c'était le cas au début juin (semaine 23), cela donne un prix minimal de 6,00 Fr./kg PM pour les

porcs de boucherie bio. Cela représente clairement une détérioration par rapport à la situation actuelle, mais le supplément de prix reste tout de même de 25 % par rapport au prix de la viande AQ. Le prix bio, qui dépendra de la future évolution de l'offre et de la demande, continuera cependant d'être fixé lors des conférences de prix hebdomadaires auxquelles participent des représentants des producteurs, des marchands et des acheteurs.

Certains changements touchent aussi les producteurs de porcelets: le prix minimal des porcelets a été fixé à 7,00 Fr./kg de poids vif (PV) pour des porcelets de 20 kg. Cette baisse de prix profitera aux engraisseurs, qui pourront installer des porcelets moins chers lorsqu'il y a des surplus.

Les contrats des producteurs bio de porcelets et de porcs de boucherie seront modifiés en conséquence, et la production sous contrat pour la Coop continuera depuis le 1^{er} octobre 2005 avec les nouvelles conditions de prix mais en conservant les mêmes garanties de prise en charge des quantités minimales contractuelles.

On cherche des producteurs de porcelets ayant des systèmes d'allaitement en groupe!

Dans le cadre d'un projet de recherches sur l'allaitement en groupe, le FiBL cherche des producteurs de porcelets qui pratiquent cette méthode. On cherche donc des fermes bio qui ont plusieurs truies et pour lesquelles l'allaitement en groupe représente une composante fixe du système de production. L'objectif du projet est de recenser les systèmes existants et d'en étudier la fonctionnalité et la rentabilité. Les fermes recevront trois visites par année. Les chiffres de production seront relevés pour pouvoir tirer des conclusions sur la rentabilité. Si vous êtes intéressé, je vous prie de me contacter: Barbara Früh, Service de vulgarisation du FiBL, tél. 062 865 72 18, barbara.frueh@fibl.org. bf

Cyril Nietlisbach, Bio Pool AG



■ BRÈVES

Photo: Bio Suisse



Un bag-in-box au design Bourgeon

Le bag-in-box muni de l'attrayant design Bourgeon en quadrichromie est de nouveau à l'assortiment. Ces emballages de 5 ou 10 litres peuvent être commandés dès maintenant à l'adresse ci-dessous. Le prix se monte à 2,50 Fr. pour les box de 5 litres et à

2,95 Fr. pour ceux de 10 litres. Nous recommandons de regrouper les commandes par régions parce que des rabais intéressants sont possibles. Attention: ces bag-in-box doivent être remplis exclusivement avec du jus de pomme Bourgeon.

Adresse de commande:

Theo Wanner,
Dorfstrasse 17,
3306 Etzelkofen BE,
tél. 031 765 54 89,
fax 031 765 54 64,
theo.wanner@freesurf.ch

Une chance pour l'agriculture allemande

20'000 nouvelles places de travail par année et une croissance de 15 % du chiffre d'affaires du secteur bio: selon un communiqué de presse de la Fédération allemande de l'économie alimentaire biologique (Bund ökologischer Lebensmittelwirtschaft, BÖLW), ces chiffres d'Allemagne prouvent que l'agriculture biologique doit être le concept directeur de la politique agricole. Déjà forte, la croissance du marché bio se renforce encore: après une croissance de 11 % du chiffre d'affaires en 2004, le chiffre d'affaires du commerce spécialisé dans l'alimentation naturelle a progressé de 15,4 % au cours du premier trimestre 2005 par rapport au premier trimestre de l'année passée. En même temps, les fabricants bio annoncent des difficultés d'approvisionnement pour certains groupes de produits comme par exemple la viande de veau ou les vaches de réforme. «Ces chiffres montrent que le marché des denrées alimentaires offre des possibilités aux agriculteurs allemands», explique Felix Löwenstein, le président du comité du BÖLW. «Si cette forte demande ne peut pas être satisfaite par les agriculteurs allemands, les fabricants achèteront leurs matières premières à l'étranger.» bblw

Photo: Franco Weibel



Romy De Ambrosi, d'Asp AG, est la marraine du millésime 2004 des vins du FiBL.

La marraine du millésime 2004

C'est à la mi-juin que le domaine viti-vinicole du FiBL a présenté ses millésimes 2004, la première année de production bio. Lors du baptême du millésime, Romy De Ambrosi, d'Asp AG, l'heureuse marraine, a brisé une bouteille de champagne sur une barrique de chêne. Elle a été choisie sur place parmi de nombreuses candidates.

■ PETITES ANNONCES

Je vends

Remontes d'engraissement de races laitières, Mr Gloor, tél. 062 777 16 59.

Tomates bio pour la sauce, mûries sur la plante, aussi délicieuses va-riétés anciennes, famille Favre, Riddes VS, tél. 076 480 91 83.

Grandes quantités de **cidre doux bio en bag-in-box** de 5 et 10 litres, G. Sieber, 5430 Wettingen, tél. 056 427 04 00.

Matériel de magasin de fromagerie à prix avantageux: vitrine à fromages de 2,70 x 1,30 m, hauteur 1,25 m; vitrine à rayonnages

pour produits laitiers de 2 x 0,7 m, hauteur 1,85 m; congélateur à 2 portes, 1,25 x 0,9 m, hauteur 2 m, tél. 031 825 62 17 ou 031 825 60 79.

Moulin à céréales, pétrin électrique (capacité: 5 kg chacun), mixer, le tout en bon état, idéal pour les grands ménages, tél. 032 385 38 70 ou 078 890 08 33.

Plantes aromatiques de montagne pour la cuisine et les infusions, travail soigneux selon les phases lunaires et 100 % manuel, récolte avec des couteaux de céramique. Demander le prospectus à: Bio Berg-kräuter Melilotus, tél. 091 857 07 28.

Petite ferme de montagne dans l'Emmental, 5,8 ha dont la moitié en terres et la moitié en forêt, adéquate pour élevage de brebis laitières, cultures de plantes aromatiques, etc., pentes ensoleillées, proximité TP + école, tél. 079 245 77 48, ribla@bluewin.ch.

Je cherche

Équipement complet pour magasin bio de petite ou moyenne grandeur, Achim et Christiane Tonhäuser, tél. +49 7629 91 20 88, tonhaeuser@gmx.de

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
crivelliemballaggi@hotmail.com



Andermatt
Biocontrol AG

Actuel

Lysodin Algafert Engrais foliaire azoté pour toutes les cultures

Biofa Cocana

CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 Fax 062 917 50 06
www.biocontrol.ch e-mail: sales@biocontrol.ch



La famille Buchli, paysans bio à Domleschg, dans le film «Der Stand der Bauern», réalisé en 1994...

Comment se sent-on après 10 ans?

Dans son excellent film «Der Stand der Bauern» (L'état de la paysannerie), Christian Iseli présentait en 1994 cinq familles paysannes qui cherchaient à survivre en suivant des stratégies très différentes les unes des autres. Il y fait aussi sentir l'importance sociale de la paysannerie. Le divertissant mélange d'observation et d'analyse conduit à une fresque passionnante et touchante de la Suisse paysanne.

En 2004, le cinéaste a été revoir les mêmes familles paysannes pour réaliser cinq courts métrages sur les changements agricoles et familiaux. Le film (90 min.) et son actualisation (42 min.) et du matériel supplémentaire sont maintenant disponibles en DVD.

Remarque importante : ce DVD donne le choix des langues entre les versions originales suisse-allemande et française, avec aussi des sous-titrages disponibles en anglais, en allemand et en français.

Le DVD peut être commandé auprès de : pelicanfilms GmbH, Lavaterstrasse 103, 8002 Zürich, tél. 043 819 20 20, info@pelicanfilms.ch.

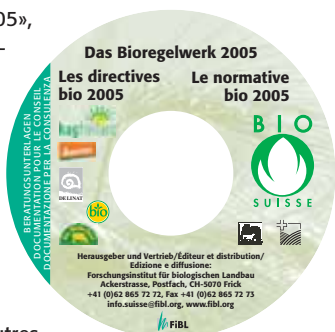


...et 10 ans après, en 2004.

Photos: zvg

Avez-vous des questions sur les directives?

Grâce au CD «Les directives bio 2005», qui contient tous les textes disponibles en français, en allemand et en italien, il vous suffira de quelques clics pour trouver les réponses que vous cherchez. Les membres de Bio Suisse reçoivent gratuitement ce CD en indiquant leur numéro d'exploitation à Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, tél. 061 385 96 10, fax 061 385 96 11, bio@bio-suisse.ch. Toutes les autres personnes doivent commander le CD au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, info.suisse@fibl.ch, www.shop.fibl.org (numéro d'article 1283, prix Fr. 30.-).



rs

Colza bio: très bonne nouvelle pour la campagne 2005-2006

Ça bouge fort du côté du colza bio: Coop s'est définitivement engagée à inclure à son assortiment de l'huile de colza biologique labellisée Bourgeon Bio Suisse dès l'automne 2006. Nous avons donc besoin d'une quantité initiale située entre 100 et 200 tonnes de graines de colza de qualité Bourgeon Bio Suisse.

Le prix à la production est déjà déterminé: 120 Fr./dt franco point de ramassage (centre collecteur). Les conditions de prise en charge seront réglées d'ici-là. Pour les semis 2005, notre objectif est d'atteindre 80 à 100 ha. Il s'agira d'une production sous contrat. Nous centraliserons la prise en charge du colza sur les points de ramassage de Beinwil (Freiamt) AG et de Cossonay VD. Nous pourrions envisager d'autres points de ramassage à condition d'y rassembler au minimum 20 tonnes de graines de colza. Les variétés qui devront être semées vous seront attribuées en temps voulu. Bon été et bonnes récoltes!

Pour tout renseignement:

Coopérative Prokana, Charly Beyeler, tél. 079 471 45 91

Charly Beyeler, Coopérative Prokana



Chiffres noirs et présidente verte

La Conseillère nationale écologiste zurichoise Ruth Genner, ingénieur en denrées alimentaires, reprend la présidence de Bio Inspecta. Elle remplace Max Gschwend, qui se retire après de nombreuses années. Malgré

www.parlament.ch



Ruth Genner, la nouvelle présidente de Bio Inspecta depuis le 3 juin.

d'importants investissements pour le développement du programme e-Cert, le nouveau programme informatique développé pour alléger les tâches administratives des clients et des contrôleurs, notre société de contrôle et de certification a bouclé l'année passée dans les chiffres noirs.

Albert Remund, représentant des paysans au conseil d'administration, s'est lui aussi retiré. Il a été remplacé par Christian Hockenjos, paysan bio à Palézieux VD et président de Bio-Vaud. Alexandra Moser, ingénieur en denrées alimentaires et collaboratrice de longue date de Bio Suisse, va remplacer Ruth Hugi à la commission des recours.

Frank Rumppe,
Directeur de Bio Inspecta

PRODUCTION VÉGÉTALE

Fumure organique: conditionnement, application, sol et rendement

Date
Mercredi 14 septembre

Lieu
Exploitations agricoles du canton de Vaud

Programme
Visites de terrain, exposés et démonstrations permettront aux participants d'approfondir leurs connaissances du fonctionnement du sol dans l'optique d'une gestion optimale de la fumure organique.

Responsables
Gerhard Hasinger et Bernard Chauvin, SRVA

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

TRANSFORMATION

Gestion du petit lait dans les alpages

Date
24 et 25 août 2005

Lieu
Région du Col des Mosses

Programme
La fabrication de fromage dans les alpages représente une source de plus-value intéressante, souvent nécessaire, pour les exploitants. Le petit lait qui est ainsi produit représente souvent un problème pour les exploitants. Comment le mettre en valeur? Voire, comment l'éliminer sans prendre de risques au niveau de l'hygiène et de la protection des eaux? Ce cours, qui propose conférences, visites et études de cas, permettra d'approfondir les points suivants: Bases légales; Affouragement du petit lait;

possibilités et limites; Compostage du petit lait: expériences, aspects techniques et économiques.

Responsables
Pierre Praz et Pierre-Alain Mouchet, SRVA

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

ARBORICULTURE

Inauguration de Biofruits SA – journée portes ouvertes

Date
Samedi 20 août, 9.00 – 18.30

Lieu
Rte du Rhône 12, 1963 Vétroz VS

Programme
Portes ouvertes à l'occasion de l'inauguration des infrastructures ultra-modernes de commercialisation (stockage, triage, conditionnement, logistique, traçabilité). Biofruits regroupe 9 producteurs biologiques qui produisent près de 30 variétés de fruits à pépins (60% des pommes et poires bio de Suisse), de fruits à noyaux, de petits fruits ainsi que du raisin de table.

Renseignements
Nicolas Constantin, Biofruits SA, Rte du Rhône 12, 1963 Vétroz, tél. 027 346 33 15, Fax 027 346 65 70, info@biofruits.ch, www.biofruits.ch

MARCHÉ

11^{ème} Foire de l'écologie à Périgueux

Date
Dimanche 31 juillet

Lieu
Pl. du Tourny, 24000 Périgueux (F).

Programme
80 exposants et producteurs bio.

Renseignements
Coccinelle, Rue Tranquille 6, 24000 Périgueux, tél. 0033 (0)5 53 09 85 95.

18^{ème} Marché Bio de Saignelégier

Date
17 et 18 septembre, 9.00 – 18.00

Lieu
Halle du Marché-Concours, Saignelégier JU

Programme
Grand marché de produits fermiers biologiques et marché artisanal au cœur des Franches-Montagnes. Restauration, nombreuses animations pour petits et grands. Thème 2005: «Énergies?» Les diverses facettes des énergies renouvelables seront développées et présentées.

Renseignements
Myriam Wespi, Ferme de Cerniéwillers, 2353 Les Pommerats, 032 952 19 19, www.marchebio.ch

Grandes cultures - visites de cultures dans le canton de Vaud

Sujet	Lieu	Date	Heure
Pommes de terre et maïs: Pommes de terre: qualité Maïs: itinéraire culturel	Cossonay c/o Vincent Etienne	mardi 16 août	19.00
Soja: itinéraire et conduite, variétés, essais	Bournens Parking Salle Villageoise c/o André Horisberger	jeudi 25 août	9.30

Renseignements: Josy Taramarcarz, ProConseil, Jordils 3, 1006 Lausanne, tél. 021 614 24 30, j.taramarcarz@prometerre.ch.



www.pro-beef.ch



Pro Beef GmbH

Drei Kreuzern 2, 8840 Einsiedeln, Fax: 055 412 79 53
 Franz J. Steiner: Tél: 055 422 16 16,
 Portable: 079 824 44 45

Votre organisation de producteurs certifiée par BIO SUISSE

Commercialisation au plus juste prix des:
 Remontes pour la production du Bœuf Bio de Prairie
 Génisses bio de prairie, remontes pour vaches allaitantes
 Vaches allaitantes & Génisses, Vaches de réforme & vaches laitières, Remontes d'élevage & bétail de boucherie

Annonces de ventes et commandes au Centre de Service ci-dessous:
 Heures d'ouverture journalière: 07.30 à 12.00 heures
 PROSUS, Marktplatz 3, 8570 Weinfelden
 Tél.: 071 626 23 50, Fax: 071 626 23 69

Conseil pour la Suisse romande: Coopérative PROGANA

- Daniel Jaccard (F), tél. 024 441 46 66 ou 079 427 42 69, fax 024 441 46 66, djaccard@vtxnet.ch
- Philipp Hoffmann (D), tél.: 021 861 02 19 ou 079 401 08 20, philipp@hoffmannjolimont.ch

L'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) recherche un collaborateur pour le service Vulgarisation à compter du 1^{er} août ou selon accord. Nous recherchons un(e)

Rédacteur(trice) francophone de presse écrite et en ligne (60-80%)

Vous serez responsable de la rédaction du magazine bio actualités et du site Web du FiBL (www.fibl.org). Votre mission comprendra également l'entretien de contacts avec le mouvement bio en Suisse occidentale.


Nous vous offrons:

- ☐ La possibilité d'acquérir une connaissance approfondie de l'agriculture biologique et de participer de manière autonome à l'élaboration et au développement de projets diversifiés avec l'équipe Communication du FiBL;
- ☐ Des conditions d'emploi modernes, une excellente atmosphère de travail;
- ☐ Un cadre de travail attractif dans nos locaux de Frick.

Nous attendons de vous:

- ☐ Un intérêt pour l'agriculture biologique;
- ☐ Une personnalité créative, communicative et très réceptive aux nouvelles tendances;
- ☐ Une excellente expression écrite en français et un intérêt pour la présentation didactique et graphique de sujets techniques;
- ☐ La capacité de travailler de manière autonome dans une équipe dynamique.
- ☐ De l'aisance dans les relations avec les agriculteurs et les responsables du mouvement bio.
- ☐ Une bonne connaissance de l'anglais et de l'allemand et si possible de l'italien.

Ce poste vous intéresse?
 Nous répondrons avec plaisir à vos questions. Contactez Alfred Schädeli, rédacteur en chef de Bioactualités, Tél. +41 (0)62 865 72 71 ou E-Mail alfred.schaedeli@fibl.org

 Veuillez adresser votre dossier de candidature au plus tard le 30 juillet à: Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Service du personnel, Case postale, CH-5070 Frick

Tout les laits bio sont strictement contrôlés

À propos de l'article «Les marques sont une plus-value», de Cordelia Galli, bio actualités n° 5, juin 2005

» Des goûts et des couleurs... on sait bien qu'on peut ne pas être du même avis, donc pas de remarque de notre part à ce sujet. Ce qui nous fait dresser l'oreille, c'est la motivation qui sous-tend votre publicité: «Bio Suisse répond d'une qualité bio sans compromis, et, à l'aide de conditions sévèrement contrôlées, elle veille à ce que la clientèle reçoive réellement ce qu'elle attend.» En clair: vous faites de la publicité pour quelque chose qui est déjà réglé par la loi (Ordonnance bio). Vu ainsi, vous vendez «la blancheur d'un cheval qui doit forcément être blanc». Ensuite: tous les produits bio étiquetés bio doivent être vraiment bio. Vu ainsi,



Illustration: Bio Suisse

vous placez la publicité pour «Bio Suisse» (resp. le Bourgeon) au-dessus du droit en vigueur – le marketing (la marque Bio Suisse) et la loi (Ordonnance bio CH) sont quasiment joués l'un contre l'autre. Exemple: la publicité reproduite à la page 5 «Lait bio contrôlé – En toute confiance» avec en plus le logo Bio Suisse. TOUS les laits bio (de Bio Suisse ou pas) sont pourtant strictement contrôlés (Ordonnance bio). La publicité faite par Bio Suisse nous semble plutôt embrouillante et peu claire. Autrement dit, vous faites de la publicité pour quelque chose qui – dans ce contexte – va de soi. Est-ce judicieux, économique, efficace, durable?

Felix Hug, Directeur,
Somona GmbH, Dulliken SO

bleu sur la viande, je ne le distribue que pour rire à des gens que je veux épouvanter – parce que je sais pertinemment qu'il n'est pas fait pour les végétariens. Je m'explique: ce prospectus est idéal pour dégoûter définitivement de la viande tous ceux qui hésitent à franchir le pas du végétarisme. Pas étonnant que la consommation de viande bio soit en régression! Quant au sommet de l'insupportable, c'est pour moi cette publicité avec la mamelle en gant de plastique. Comment une femme peut-elle faire une publicité aussi stérile et froide pour un aliment aussi vital que le lait? Et non, il n'est pas vrai que la publicité de la ligne Heidi soit inefficace, au contraire. Heidi éveille justement des émotions qui correspondent mieux au lait que des gants stériles qui ne nous rappellent qu'une chose, les visites chez le dentiste. Je me demande comment un ou une publiciste peut en arriver à créer des images comme celle-là. Il faut vraiment qu'il ou elle ait totalement confondu sécurité, fiabilité et absence de chimie avec stérilité. Ces trois valeurs n'ont dans ce cas plus grand-chose à voir avec l'agriculture biologique. Je trouve pourtant que notre grande idée de l'agriculture biologique est une valeur supérieure plutôt qu'une plus-value. Si l'agence de publicité réfléchissait une fois sérieusement aux valeurs idéelles de l'agriculture biologique, elle produirait certainement de tout autres créations. Ce serait un bon défi pour cette agence de devoir transmettre par des images simples, claires – et néanmoins belles – des valeurs comme la fertilité, la diversité, la vitalité, la joie de la nature, la confiance, la force créatrice de l'univers. La photo des groins de cochons de la page 6 serait un bon début. Elle est drôle, maligne et originale. À propos du nouveau spot TV: peut-être pourriez-vous vous donner la peine de nous dire à quelles heures il est diffusé?

Claudia Capaul, Paysanne bio, Perrefitte BE

La publicité pour le lait fait penser à une visite chez le dentiste

À propos de l'article «Les marques sont une plus-value», de Cordelia Galli, bio actualités n° 5, juin 2005

Il semble donc que ce n'est pas si insignifiant que ça de savoir si le ver plaît au pêcheur ou non... sinon on ne nous demanderait pas notre avis sur la publicité de Bio Suisse. Vu qu'elle ne me plaît en général pas, cet encouragement à exprimer son avis tombe à point nommé... bien que la météo exige en fait que j'aille aux foins. Pourquoi Bio Suisse s'entête-t-elle à faire des publicités aussi repoussantes pour le lait et pour la viande? Lorsque j'ai suspendu l'affiche avec le fromage de viande en herbe près de la porte de notre maison pour voir comment régirait notre clientèle, mon mari l'a de suite dépendu en disant qu'un truc aussi rebutant était totalement incompatible avec l'esprit de notre ferme! Quant au petit prospectus

IMPRESSUM

bioactualités



14^{ème} année

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

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

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

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

Éditeurs FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org. BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

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

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins. **Maquette** Daniel Gorba.

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

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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales Bio

Peter Rytz s'engage depuis 1981 pour les producteurs de céréales Bio. Il a été le moteur de l'introduction de la prise en charge obligatoire des céréales indigènes pour tous les fabricants Bio. **Avec cette convention, les débouchés et les prix sont assurés à long terme!**

Etant le plus grand centre collecteur Bio de Suisse Romande et du canton de Berne, nous prenons en charge:

- Céréales panifiables, colza, soja
- Céréales fourragères avec supplément de prix en contre-affaire aliments

Nous vous conseillons volontiers

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



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'égal 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!



AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

hosberg AG

Bio-Eierhandel

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



Bio-Eierhandel, Neuhofstr. 12, 8630 Rütli ZH

tél. 055 251 00 20 fax 055 251 00 30

info@hosberg.ch / www.hosberg.ch