

bioactualités ^{7/05}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

SEPTEMBRE

L'électricité bio est dans le vent **Page 4**

Les propositions de la PA 2011 sont décevantes **Page 10**

Campagne Stop OGM: C'est parti! **Page 13**

Deux générations, une seule philosophie.

(Famille Rathgeb, Unterstammheim. Bio depuis 1994.)



**PLUS DE NATURE
PLUS DE GOÛT**

Comme la famille Rathgeb, de nombreux paysans pratiquent la culture maraîchère biologique par conviction, tout simplement. Jour après jour, Coop vous sert des légumes bio Naturaplan, frais et croquants à souhait. Et ce, depuis plus de 10 ans déjà.



L'union fait notre force

Voilà bientôt 25 ans que cinq organisations d'agriculture biologique, très différentes les unes des autres, se sont regroupées pour créer Bio Suisse et lui choisir le Bourgeon comme logo. Bio Suisse a pu et continue de pouvoir baser son travail sur cette décision à la fois sage et futuriste. Cette unification du mouvement bio nous confère force, clarté et crédibilité. Force, clarté et crédibilité vis-à-vis des consommateurs, des partenaires commerciaux et de la politique. Nos collègues de l'étranger nous jalourent cette unité du mouvement bio.

Bio Suisse a lutté pendant de nombreuses années pour que l'agriculture biologique soit reconnue et protégée par la Confédération et pour qu'elle reçoive aussi des paiements directs.



Nous avons obtenu les deux. Pour nous, paysans et paysannes bio, être conscients de notre responsabilité à long terme envers les plantes,

les animaux et le sol et penser aussi aux générations futures va de soi, de même d'ailleurs que porter ensemble la responsabilité de l'agriculture biologique et du mouvement bio, mais voilà que certaines fermes bio veulent maintenant tourner le dos au Bourgeon. Elles veulent choisir la voie apparemment plus facile du «bio fédéral». À long terme, cependant, cet avantage personnel à court terme pourrait devenir un danger pour le mouvement bio lui-même, et cela me préoccupe.

De grands défis nous attendent: les aliments doivent être toujours moins chers, le commerce doit se plier aux règles de la globalisation façon OMC, et, en politique intérieure, la Politique agricole 2011 nous confronte au programme d'allègement budgétaire de la Confédération. Bio Suisse relève ces défis et s'engage de toutes ses forces dans la défense des intérêts des paysans et paysannes bio, mais, pour y arriver, Bio Suisse doit pouvoir parler au nom de toutes les fermes bio – réunies sous la bannière du Bourgeon. L'union a été, est et restera notre force.

Regina Fuhrer

Regina Fuhrer, Présidente de Bio Suisse

bioactualités



4



7



8



10



15



18



20

ICI ET MAINTENANT

4 À contre-courant avec le courant bio

Eau, vent, soleil: les énergies nobles sont utilisées par les fermes bio pour faire de l'électricité, ce qui les fait nager à contre-courant du lobby de l'électricité.

PRODUCTION

7 Le soufre est efficace contre le phytopte du poirier

De nouveaux essais confirment la bonne efficacité automnale du soufre contre le phytopte du poirier.

PORTRAIT

8 Des œufs qui font plaisir à tous

L'œuf est un des produits que les consommateurs préfèrent, mais sa commercialisation est exigeante. Le pionnier de l'œuf bio qu'est Kôbi Treichler le sait bien.

POLITIQUE

10 PA 2011: l'indignation prédomine

La future politique agricole est trop peu favorable à l'agriculture biologique et écologique.

BAROMÈTRE TRANSGÉNIQUE

13 Stop OGM: Ça y est, c'est parti!

La campagne cruciale pour l'avenir de l'agriculture biologique suisse est lancée.

MARCHÉ

14 Fromage bio: Bio Suisse veut s'en occuper

15 Affiliation obligatoire: Choix restreint

16 Régions: Un concours pour les produits d'excellence

17 Pomme de terre, une stagnation imprévue?

L'ENVERS DU DÉCOR

18 Sommet bio 2005: Les aliments doivent-ils vraiment être bon marché?

RUBRIQUES

12 Conseils

20 Bio Suisse

21 Brèves

23 Petites annonces

23 Agenda

23 Impressum

Couverture: Jean Oppliger devant son éolienne.

Photo: Alfred Schädeli

À contre-courant avec le courant bio

Eau, vent, soleil: les énergies nobles sont utilisées par les fermes bio pour faire de l'électricité. Elles nagent donc à contre-courant en opposant au grand marché centralisé de l'électricité un contrepoids décentralisé. Cette année, le Marché Bio de Saignelégier présentera les pionniers de l'électricité bio et fonctionnera cent pour-cent avec de l'électricité fournie par les fermes biologiques du Jura.

La plus importante des sources d'énergie, celle dont découlent toutes les autres, est le soleil. La chaleur et la lumière des rayons du soleil font croître les plantes dont se nourrissent les animaux qui nous fournissent lait et viande. Le vent, qui est engendré par les différences de températures qui règnent dans l'atmosphère, peut faire tourner des moulins à vent. La chaleur du soleil fait remonter l'eau qui, sous forme de pluie, donne vie aux ruisseaux, aux rivières et aux lacs dont l'eau fait tourner nos turbines électriques. Même les énergies fossiles comme le pétrole, le gaz et le charbon remontent jusqu'au soleil lui-même, mais leur formation prend des millions d'années. Dire qu'il ne nous faudra que quelques siècles pour utiliser et gaspiller ces précieuses ressources... tout en polluant l'atmosphère que nous respirons.

Ces réflexions sous-tendent le Marché Bio de Saignelégier de cette année, le plus grand rassemblement du mouvement bio de Suisse romande. Ce marché et son riche programme se déroulent toujours pendant le troisième week-end de septembre. Cette année, ils sont consacrés au thème des énergies renouvelables. Et, comme de coutume pour cette manifestation, on ne se contente pas de parler, on agit: tout le courant électrique qui sera consommé pendant les deux jours de marché sera produit par le soleil, le vent et l'eau et fourni par deux fermes biologiques jurassiennes. Le bio actualités est allé visiter ces deux fournisseurs de courant: il s'agit de la ferme de Jean et Esther Oppliger au Cerneux-Veusil BE et de la coopérative Longo Maï, à la ferme Le Montois, près d'Undervelier JU.

Destination: le futur

La ferme de Jean et Esther Oppliger est située à 1'000 mètres d'altitude dans les Franches-Montagnes, tout près de la frontière du Canton du Jura. Pour y arriver, le voyageur traverse de vastes pâturages. On peut voir à gauche du chemin un étang dont l'arrivée d'eau servait autrefois à actionner une scierie. Cela fait donc des générations que les énergies renouvelables

sont utilisées à cet endroit. À main droite, une éolienne attire le regard: c'est une hélice de 12,3 mètres de diamètre perchée sur un mât blanc de 18 mètres de haut. Le vent souffle à 5,2 mètres par seconde, le rotor tourne à 66 tours par minute, une vitesse que les pales orientables permettent de maintenir constante, et fournit une puissance de 6,5 kilowatts. Nous ne connaissons en fait ces chiffres que plus tard, lors de la visite de la ferme et de ses diverses installations de haute technologie pour produire du courant électrique avec du soleil et du vent. Pour l'instant, nous sommes toujours en train de nous approcher de la ferme, et nous nous étonnons de son toit presque entièrement recouvert de silicium. Toutes les surfaces de toitures qui ne sont pas orientées au nord sont en effet recouvertes de cellules photovoltaïques qui brillent d'un éclat un peu mat. En regardant la ferme de loin, on a l'impression d'avoir atterri quelque part dans le futur.

C'est par passion que Jean Oppliger est devenu spécialiste des énergies renouvelables. Avant de reprendre la ferme paternelle il y a 19 ans, il avait appris le métier de radioélectricien et avait monté des capteurs solaires pendant sept ans pour Jenni, un pionnier du solaire à Oberburg, près de Berthoud. C'est en 1983 que les premiers capteurs arrivent sur les toits de sa ferme, tout d'abord pour le chauffage et la production d'eau chaude. Il a commencé à installer des cellules photovoltaïques en 1997.

Après avoir monté cette année-là sa première installation de production d'électricité, il la développe sans cesse en colonisant le toit de la maison, puis celui de l'écurie, puis récemment celui d'une nouvelle remise, dont le toit présente une pente et une exposition idéales pour capter le rayonnement solaire. Aujourd'hui, avec ses 550 mètres carrés de cellules photovoltaïques, l'installation d'Oppliger doit être la plus grande installation privée de Suisse. Les plaques de silicium, qui viennent du Japon, sont disposées en 20 séries de 30 plaques. Chaque série est câblée avec un onduleur qui transforme en cou-

rant alternatif le courant continu qu'elles produisent.

Un mètre carré de cellules photovoltaïques coûte près de 1'000 francs, une grosse somme, mais Oppliger considère cet investissement comme le deuxième pilier de sa prévoyance vieillesse. Selon le prix de l'électricité, l'amortissement



de l'installation pourrait bien durer 10 ou 20 ans, mais sa durée de vie est d'au minimum 25 ans (vraisemblablement nettement plus car les cellules ne s'usent pratiquement pas), et l'augmentation prévisible des prix de l'énergie permettra certainement de rentabiliser à long terme tout cet investissement.

Un SMS de l'éolienne

Un SMS reçu par le portable de Jean Oppliger interrompt ses explications. Ce SMS a été envoyé par un expéditeur qui n'attend pas de réponse, puisqu'il s'agit de l'éolienne d'une autre ferme bio. Ce pionnier de l'énergie verte a en effet installé des éoliennes semblables à la sienne dans deux autres fermes bio des environs. Il en assure le suivi et peut consulter leurs données actuelles sur son PC. Un ensemble de 40 paramètres qui sont mesurés en permanence sur les trois installations et qui peuvent être consultés à tout moment à l'écran. Oppliger a constitué une communauté



Photos: Alfred Schädeli

Tous les pans des toits de la ferme de Jean Oppliger qui ne sont pas orientés plein nord sont couverts de capteurs solaires ou de cellules photovoltaïques.

d'exploitation avec l'une de ces fermes bio, celle de Helmut et Christa Eisinger à La Chaux-d'Abel. Il s'est débarrassé de son contingent laitier de 50'000 kilos et, en plus de ses propres vaches mères, il élève le jeune bétail de la ferme partenaire, produit pour elle des fourrages secs et lui reprend des engrais de ferme. Cette communauté d'exploitation permet à Oppliger de consacrer plus de temps à son revenu accessoire de «spécialiste en énergie», qui devient toujours plus important. Il est par exemple devenu le représentant officiel pour la Suisse romande des éoliennes de la société Aventa, et il installe des capteurs solaires. Si une panne survient à l'une des éoliennes d'un de ses partenaires, l'alarme est envoyée à Oppliger par SMS pour qu'il puisse réagir immédiatement, mais, cette fois-ci, il le prend tranquillement parce qu'il sait qu'une des éoliennes a été déconnectée pour des travaux d'entretien.

Du courant bio dans les prises

Les 550 mètres carrés de cellules photovoltaïques livrent chaque année environ 65'000 kilowattheures d'électricité, beaucoup plus qu'il n'en faut pour couvrir les besoins de la ferme. La journée, quand il utilise peu de courant, et surtout par temps clair, Oppliger déverse le courant superflu dans le réseau. À 14,5 centimes le kilowattheure. Par contre, il paie 18 centimes pour l'électricité que son entreprise achète au réseau. Vu que ces conditions ne permettraient pas d'amortir sa coûteuse installation, Oppliger cherche des clients qui lui paient un meilleur prix pour son électricité verte. Il conclut avec eux des contrats par lesquels ils s'engagent à payer

pour son électricité la différence de prix de 50 centimes par kilowattheure par rapport au prix normal de l'électricité. Ce producteur de courant écologique facture chaque mois les montants correspondants.

Il a déjà conclu de tels contrats avec une douzaine de clients, par exemple avec la famille de Béat et Liliane Gerber, de Tramelan. «Les installations et le travail de Jean Oppliger nous impressionnent, et nous sommes convaincus que cette forme de production d'électricité est juste», explique Liliane Gerber. «Nous sommes donc prêts à en acheter.» Les Gerber achètent la moitié de leur courant à Oppliger, ce qui leur fait une facture mensuelle d'une bonne centaine de francs. Il n'y a bien sûr aucune différence entre l'électricité verte, atomique ou houillère quand on branche la prise d'un appareil, donc ce modèle d'approvisionnement énergétique exige une conscience particulièrement sensible aux interactions socioéconomiques et écologiques de notre société. «Dans le cas de l'électricité, ce n'est pas le produit qui est important, mais la manière de le produire», explique Oppliger, qui espère pouvoir convaincre encore d'autres clients pendant le Marché Bio de Saignelégier.

Les cycles sont une des principales préoccupations de l'agriculture biologique, et Jean Oppliger étend cette préoccupation à l'énergie. Il a donc tout fait pour assurer lui-même quasiment tout l'approvisionnement électrique de sa ferme. Avec l'installation solaire, il devait acheter de l'électricité surtout la nuit. Il a pu éliminer ce défaut en installant l'éolienne, qui fonctionne en effet aussi la nuit pourvu qu'il y ait un souffle d'air: l'hélice commence

déjà à tourner et à produire de l'électricité à partir d'une légère brise de 2 mètres à la seconde. La ferme n'est donc plus obligée d'acheter de l'électricité que pendant les nuits calmes et les jours de brouillard sans vent. L'éolienne, qui a été installée il y a maintenant une bonne année de cela, fournit une contribution de près de 10'000 kilowattheures par année.

L'électricité de Longo Maï

À part l'énergie solaire et éolienne, le Marché Bio vise aussi l'or blanc. L'énergie hydraulique. Elle sera produite par la seule ferme suisse de la coopérative européenne Longo Maï, Le Montois, près d'Undervelier, dans le Jura. Cette communauté de huit adultes et quatre enfants cultive depuis 1987 les onze hectares de terre pour la plupart fortement pentues de cette ferme isolée. La production agricole sert en priorité à l'autoapprovisionnement, et



Le compteur de gauche compte le courant fourni au réseau, tandis que celui de droite reste presque toujours à zéro puisqu'il mesure la quantité d'électricité achetée au réseau.



Bernhard Wipfli dans la chambre de la turbine et devant l'étang d'accumulation (photo du bas).

ces paysans bio ont planté sur les terrains les plus plats des légumes de plein champ, des pommes de terre et un grand jardin potager qui permet aussi de cultiver des plantes aromatiques qui seront utilisées pour fabriquer des pommades, des huiles et des cosmétiques. Les pentes servent de prairies de fauche ou de pâturages pour les moutons. La ferme est une station de sélection du Brun du Jura. Pour les vaches et les chevaux, la communauté bénéficie d'un droit d'utilisation du pâturage communal. La coopérative exploite un magasin fermier avec vente par correspondance qui commercialise les produits de la ferme ainsi que des tricots réalisés avec de la laine des coopératives Longo Maï en France.

Lorsque la communauté a repris la ferme, elle était abandonnée et en mauvais état, raconte Bernhard Wipfli, qui nous la fait visiter. Depuis lors, de nombreuses réparations et constructions ont été faites. Une bergerie est actuellement en construction, un chantier qui montre bien quelle place Le Montois réserve à la question de l'énergie: le séchage en grange utilisera de l'air préchauffé par un double toit, et, partout où c'est possible, les

maîtres d'œuvre remplacent le béton par des gabions de pierres, car, comme le dit Wipfli, «le béton recèle une énorme quantité d'énergie grise».

La turbine d'un couvent

Pour augmenter son indépendance énergétique, l'exploitation s'est construite il y a neuf ans sa propre centrale hydroélectrique après avoir visité de nombreuses petites installations des environs avec un ingénieur de ses amis. Au bas de la ferme jaillit une source karstique qui s'avérait capable d'alimenter une turbine: elle fournit 100 litres à la seconde en cas de sécheresse, et, par temps de pluie, son débit atteint plusieurs mètres cubes à la seconde. Les habitants du lieu ont capté cette eau qui vient de la montagne et l'ont dirigée vers un nouvel étang d'accumulation qui la fournit à la turbine avec une hauteur de chute de sept mètres. La turbine a pu être achetée d'occasion à un couvent de Suisse centrale. En sortant de la turbine, l'eau aboutit dans un bassin de rétention puis dans le Miéry, un ruisseau dans lequel elle coulait déjà avant, mais environ 150 mètres en amont.

Selon les conditions, la petite centrale peut recevoir plus ou moins de charge, mais sa production suffit toujours pour fournir les besoins en électricité de la ferme. La turbine produit bon mal an quelque 100'000 kilowattheures dont Longo Maï utilise elle-même le tiers, le reste étant fourni au réseau.

Centre Anti-Nucléaire

Pour Longo Maï, l'indépendance énergétique est aussi une question politique. Elle a donc donné à sa petite centrale le nom

de «Centre Anti-Nucléaire». Le monde globalisé actuel est toujours davantage soumis aux grands consortiums, aussi et même particulièrement dans le domaine de la consommation d'énergie. Cette dépendance envers les quelques géants de l'énergie est susceptible de conduire à d'autres monstruosité comme la guerre d'Irak dès que le pétrole commencera à manquer. Les paysans bio qui produisent de l'énergie veulent contrebalancer cette centralisation par une décentralisation active. Produire de l'énergie dans de nombreuses petites installations décentralisées fait donc partie de la politique de la paix. «Nous produisons du courant à contre-courant», sourit Bernhard Wipfli.

Au Marché Bio de Saignelégier, les visiteurs pourront profiter non seulement de l'énergie solaire, éolienne et hydraulique produites par des fermes biologiques jurassiennes, mais aussi de l'énergie musculaire qu'ils produiront eux-mêmes sur place. Jean Opplinger, qui se préoccupe d'énergie jusque dans ses loisirs, a en effet réalisé un prototype de home-trainer capable de produire du courant à 220 volts pour une puissance qui peut atteindre, selon la force utilisée, 350 watts, ce qui suffit pour alimenter ludiquement une télévision, un PC ou n'importe quel autre appareil électroménager. Regarder la télé tout en pédalant pour se remettre en forme et pour lui fournir son électricité: a-t-on de nouveau attrahi dans le futur?

Christophe Schiess, Alfred Schädeli
 Le marché Bio de Saignelégier aura lieu du 17 au 18 septembre (voir la rubrique Agenda dans ce numéro).
 Pour en savoir plus: www.marchebio.ch,
www.jura-energie.ch



Du soufre contre le phytopte du poirier – Efficacité confirmée

Les essais effectués cette année par le FiBL et par Agroscope Changins et Wädenswil confirment la bonne efficacité du soufre contre le phytopte du poirier. Dans les vergers atteints, il est recommandé de faire un traitement au soufre (à 2 pour-cent) après la récolte des poires.

Pendant la floraison, le phytopte du poirier cause la formation de galles caractéristiques sur les feuilles et les fleurs des poiriers. Vu que les phytoptes se terrent à l'intérieur des galles foliaires, ils sont largement protégés contre les produits de traitement. Jusqu'ici, la seule lutte possible connue en bio était le traitement à l'huile minérale au tout début du printemps. C'est en effet à ce moment que les phytoptes quittent leur abri hivernal pour coloniser les jeunes feuilles. Ce traitement printanier n'est cependant que rarement assez efficace.

Jusqu'à récemment, le moment de la migration automnale des phytoptes n'avait pas été considéré comme favorable pour un traitement. Des essais effectués en 2003-2004 par le FiBL et Agroscope Changins ont cependant montré que les phytoptes migrent vers leurs quartiers d'hiver peu après la récolte des poires. Les traitements effectués à cette période avec du soufre mouillable (à 2 %) en tablant sur son effet acaricide ont été très efficaces: au printemps suivant, les arbres traités étaient pratiquement exempts de phytoptes. Sur la base de ces bons résultats, l'OFAG a délivré très rapidement une autorisation pour un traitement au soufre après récolte pour lutter contre le phytopte du poirier.

Pour confirmer ces premiers résultats, le FiBL et Agroscope Changins et Wädenswil ont fait de nouveaux essais en 2004-2005. Comme dans les essais précédents, l'efficacité du soufre n'a pas pu être augmentée en passant de un à deux ou trois traitements.

Les divers essais exacts et pratiques effectués ont montré qu'il est possible de lutter efficacement contre le phytopte du poirier en faisant un traitement après récolte avec 2 % de soufre (ce qui correspond à 32 kilos à l'hectare pour un volume de

couronnes de 10'000 m³/ha). L'expérience montre que les acariens prédateurs ne sont pratiquement pas influencés par le traitement parce qu'ils ont déjà gagné leurs abris hivernaux au moment du traitement. Sur la base de tous les faits connus actuellement, on peut recommander

vivement de lutter contre le phytopte du poirier en faisant un traitement au soufre en automne.

Claudia Daniel, Eric Wyss, FiBL,
Christian Linder, Agroscope RAC Changins,
et Heiri Höhn, Agroscope FAW Wädenswil



Photo: Claudia Daniel

Le phytopte du poirier fait au printemps des dégâts impressionnants sur les fleurs et les feuilles. L'idéal est de traiter au soufre mouillable en automne, après la récolte des poires.

«Nous voulons produire des œufs qui fassent plaisir à tout le monde»

Plus de 60 millions d'œufs Bourgeon sont consommés chaque année en Suisse, ce qui fait de l'œuf un des produits bio les plus appréciés. Grâce à une approche globale et à beaucoup d'engagement, la Commission technique Œufs et Volaille de Bio Suisse a réussi à empêcher la production de nouveaux surplus, mais les nouveaux défis restent nombreux. Le bio actualités a rencontré Köbi Treichler, le président de la commission technique, dans sa ferme de Büssikon ZG.

Son regard se perd dans le lointain. Les sombres nuages d'orage forment comme une voûte au-dessus du lac de Zoug, et des éclairs zèbrent l'horizon. Depuis sa ferme, Köbi Treichler voit le mauvais temps venir de loin. Il fait partie de ceux qui aiment avoir une vue d'ensemble. Il regarde, observe, écoute, questionne, réfléchit, apprend. C'est ainsi qu'il est devenu aviculteur, c'est aussi ainsi qu'il remplit ses fonctions dans diverses commissions.

Savoir écouter ses poules

En fait, Köbi Treichler ne s'est jamais particulièrement intéressé aux poules. Ça aussi, c'est typique du personnage: rester ouvert à la nouveauté, saisir l'occasion quand elle se présente, chercher si nécessaire des solutions non conventionnelles. Mais alors? «Nous avons reconverti notre ferme au bio en 1996, et le concept de la globalité des fermes bio nous avait forcés à arrêter l'engraissement des poulets». Il se lança ensuite dans l'élevage de poules pondeuses à un moment, en bio, où cette production n'en était encore qu'à ses premiers balbutiements. «J'ai dû apprendre beaucoup de choses, le plus souvent par moi-même», se souvient-il, «et perdre un

peu d'argent». Finalement, Köbi Treichler a été le deuxième producteur bio à avoir une halle de 2'000 pondeuses en Suisse. Aujourd'hui, 160 producteurs se partagent le marché de l'œuf Bourgeon.

Köbi Treichler, qui est aujourd'hui considéré comme un spécialiste dans son domaine, est même quelquefois appelé chez un collègue qui a un problème avec son élevage. «Les poules sont des bêtes sensibles. Si on veut éviter le pire, les poules malades doivent être éliminées immé-

«La poule est un animal sensible qui fournit un produit originel qui arrive tel quel sur la table du client.»

Köbi Treichler



diatement. Il est aussi absolument nécessaire d'éviter toute panne d'affouragement ou d'abreuvement.» Dans le poulailler de Treichler, l'alimentation des poules est automatisée, ce qui ne l'empêche pas d'aller voir régulièrement ce qui s'y passe. Il est alors tout ouïe: «si on entend une rumeur tranquille, tout est en ordre». Un caquetement excité est signe d'intrusion extérieure – peut-être la visite d'un animal malvenu. S'il y a des poules malades dans le troupeau, la halle est beaucoup plus tranquille et l'air est moins bon. Un brouhaha agressif rend toujours Köbi Treichler particulièrement attentif. Il examine alors très soigneusement ses poules pour voir si elles ont des vers, des acariens ou d'autres facteurs de stress. Les poules reçoivent une fois par semaine un mélange de plantes aromatique fabriqué par Lindmühle. Pour la prévention ou pour lutter contre les maladies, les poules reçoivent des traitements homéopathiques.

Tous dans le même bateau

En réalité, Köbi Treichler aurait plus qu'assez à faire avec sa ferme de 37 hectares qu'il cultive en communauté d'exploitation avec Toni Niederberger. Pourtant, la curiosité et le goût de la nouveauté lui font sans cesse accepter de nouveaux mandats. La CT Œufs et Volailles de Bio Suisse existe depuis 1998, et Köbi Treichler la préside depuis le début. «À l'origine, la commission technique était chargée du Cahier des charges. Aujourd'hui, elle joue sur le marché des œufs un rôle non négligeable.»

La première grande difficulté est survenue en 1999. Le marché était alors submergé par un surplus d'œufs Bourgeon. Que faire? «Nous avons décidé de baisser le prix de 2 à 3 centimes, ce qui a donné plus de marge de manœuvre aux entreprises commerciales.»

Quatre ans plus tard, dans une situation commerciale analogue, la commission technique a introduit une contribution au pro rata du nombre de places pondeuses. La contribution payée aux commerciaux était de trois francs par poule. Cette mesure, couplée à une nouvelle planification commerciale aussi exacte que possible, a depuis lors permis d'éviter de produire de nouveaux surplus ou de les limiter à des surplus saisonniers.

Là aussi, la vue globale qui caractérise Köbi Treichler s'est révélée importante. «Depuis le début, nous avons fait monter tous nos partenaires commerciaux dans le même bateau que nous, ce qui nous a permis de rester dans le coup.» Le rapport de confiance est aussi basé sur le fait que Treichler ne se soucie pas seulement des problèmes et des difficultés des aviculteurs. «Je veux aussi savoir comment ça va pour les commerçants, les vendeurs, les fabricants d'aliments fourragers, car nous

Portrait de la ferme de Köbi Treichler

Köbi Treichler dirige une ferme de 37 hectares à Büssikon ZG en communauté avec Toni Niederberger. Il y a 3 hectares de maïs grain et trois hectares de blé panifiable, puis 50 ares de légumes (salades, concombres, tomates) et 2 hectares de fruits (pommes, poires, prunes, kiwis, raisin). La ferme compte 50 vaches, dont la bonne moitié des descendants sont des remotes d'engraissement, et 2'000 poules qui produisent chaque année 1 demi million d'œufs. La compostière représente une autre branche de production. La ferme emploie aussi Vreni Treichler et deux employés. Deux apprentis y sont formés, et les pics de travail sont absorbés par des employés temporaires payés à l'heure. Les légumes sont vendus par la communauté d'exploitation à Zoug dans le magasin fermier de Toni Niederberger et sur des marchés hebdomadaires. jfz



«J'ai dû apprendre beaucoup de choses, le plus souvent par moi-même, et même perdre parfois un peu d'argent»: Köbi Treichler, pionnier de l'œuf bio

voulons en fin de compte produire des œufs qui font plaisir à tout le monde.»

L'œuf, un support publicitaire?

Le marché de l'œuf Bourgeon peut encore se réjouir d'une légère croissance: elle atteignait l'année passée 7 % et elle devrait être encore de 2 % cette année, pour une part de marché de près de 13 %. La croissance de la production est cette année de 1,3 %, pour une croissance des ventes qui dépassera probablement un peu les 5 %. Pour Treichler, cette phase de consolidation est décisive. «Nous voulons en effet maintenir notre capacité de production, et le développement se fait maintenant très progressivement et en étroite collaboration avec tous les partenaires commerciaux.»

Pour lui, c'est clair: il faut investir dans la publicité. «Il faut fidéliser les acheteurs accidentels et sporadiques.» L'œuf pourrait même devenir le véritable support publicitaire de Bio Suisse, propose Treichler. «La poule est un animal sensible qui fournit un produit originel qui arrive sur la table du client tel qu'il a quitté ma ferme: naturel.»

Seulement voilà, Treichler ne réfléchit pas seulement à un nouveau type d'ambassadeur pour le Bourgeon. Les négociations de prix recommencent déjà bientôt. Il faut de bons arguments pour pouvoir

maintenir les prix alors que les commerçants exercent une telle pression, et une baisse de 1 centime (43 centimes au lieu de 44 par œuf) n'est plus un tabou pour lui. Les temps ne sont donc pas non plus tout roses pour les aviculteurs. En créant le GI Œuf Bio Suisse (groupe d'intérêts

pour l'œuf biologique suisse, en allemand IG Bio-Ei Suisse), Köbi Treichler se lance dans une nouvelle aventure. Impossible d'exclure l'arrivée d'un front d'orage à l'horizon, mais il vaut mieux garder les yeux ouverts et voir venir.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Le GI Œuf Bio Suisse a été créé pour que les producteurs puissent rester indépendants



Le GI Œuf Bio Suisse (IG Bio Ei Suisse) a été créé ce printemps pour tous les producteurs d'œufs. «Nous voulons que tout le monde monte dans le même bateau, l'objectif étant de mieux représenter nos intérêts commerciaux et de former une sorte de syndicat», dit Köbi Treichler à prepos du GI Œuf Bio Suisse.

Contrairement à la commission technique, qui s'occupe du marché en tant que courtière et coordinatrice, lui prend le pouls et identifie les tendances commerciales, le GI est une plate-forme et une plaque tournante de discussion, une représentation directe des producteurs.

Gertrud Abt, membre du comité du GI Œuf Bio Suisse, décrit son but de la manière suivante: «Les producteurs doivent prendre leurs responsabilités pour que l'écoulement fonctionne, pour qu'on ne produise pas de surplus et pour qu'on puisse demander un prix juste pour nos œufs.»

Justement, pour pouvoir réaliser le dernier point ci-dessus, le GI Œuf Bio Suisse aimerait lancer un recensement détaillé: performances de ponte, coûts d'alimentation, investissements, temps de travail, surfaces des parcours. «Ce genre de recensement des coûts est très important pour les négociations de prix», souligne Gertrud Abt, qui mentionne encore un autre argument important: «Il est très important que les producteurs soutiennent les revendications de prix, car cela nous aide à sauvegarder notre indépendance».

jfz

Les producteurs d'œufs intéressés peuvent s'annoncer à:
gertrudabt.ruetihof@bluewin.ch, tél. 056 666 13 21

PA 2011: l'indignation prédomine

La PA 2011 ne promet pas l'agriculture biologique comme Bio Suisse le souhaiterait. Dans le domaine de l'écologie et de la durabilité, la future politique agricole de la Confédération se contente des normes actuelles. Passage en revue des propositions de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et des exigences de Bio Suisse.

La procédure de consultation de la PA 2011 a été lancée il y a quelques jours. En collaboration avec d'autres organisations, fédérations et partis de même orientation, Bio Suisse s'engage pour que les conditions cadres de l'agriculture biologique ne soient pas affaiblies. L'orientation générale de la PA 2011 peut être résumée de la manière suivante: davantage de concurrence, moins de coûts, autant d'écologie.

Ne pas affaiblir le principe de la globalité

L'OFAG aimerait assouplir l'obligation de la reconversion globale à l'agriculture biologique. Cette proposition a été accueillie avec indignation par Bio Suisse, qui en a accusé réception par une lettre de protestation adressée à Manfred Bötsch, le directeur de l'OFAG. La possibilité de séparer les cultures pérennes du reste de la ferme serait un affaiblissement considérable de ce principe fondamental de l'agriculture biologique. Pour appuyer cette protestation, Bio Suisse compte sur le soutien des petits paysans et sur celui des organisations de protection de l'environnement et de protection des consommateurs.

Ne pas diminuer les paiements directs

Une autre perspective négative est la réduction prévue pour l'Ordonnance sur la promotion des ventes de produits agricoles: la Confédération ne veut plus financer qu'au maximum un tiers des coûts des projets promotionnels pour le bio, la PI et les régions (actuellement 40 %, auparavant 50 %). Ce n'est que pour la communication de base comme p. ex. les indications communes de provenance, les relations publi-

ques, les écoles et les moyens d'enseignement, les contrôles d'efficacité, les études de marché, les foires, internet, ou encore les exportations, que la Confédération assumerait 50 % des coûts des projets. Pour l'agriculture biologique, ce changement est une pilule bien amère. Au moment où les ventes stagnent, la branche a en effet bien besoin du soutien financier de la caisse fédérale. Bio Suisse n'acceptera pas cette redistribution et réagira en conséquence. L'agriculture biologique ne retire en effet pas grand-chose de l'intensification de la communication pour «Suisse Garantie». En outre, le bio et les régions restent importants pour l'ensemble de l'économie. Le soutien de tels projets est une contribution importante à l'accomplissement du mandat constitutionnel.

Ne pas augmenter les UMOS

Des modifications des paiements directs ont déjà fait l'objet de très vives discussions préliminaires dans les cercles agricoles. L'OFAG aimerait conserver le système actuel (contributions à la surface et pour le bétail), ce que Bio Suisse approuve. Nous sommes par contre opposés au relèvement de la limite servant de critère pour la définition de l'entreprise agricole, qui passerait de 0,75 à 1,25 UMOS (unité de main-d'œuvre standard). L'OFAG pense que cette mesure permettrait de faciliter la mutation structurelle tout en lui conservant une dimension sociale. Nous pensons au contraire que cette augmentation ne fera qu'inquiéter inutilement les familles paysannes. La mutation structurelle se fait en effet à vitesse grand V et n'a nullement besoin d'être poussée encore plus.

Ne pas diluer les PER

Vu que les paiements directs généraux ne sont payés que si les règles des prestations écologiques requises (PER) sont respectées, le maintien de la crédibilité exige que ces dernières ne soient pas diluées. C'est la raison pour laquelle diverses propositions de simplification des prescriptions pour les bilans de fumure des exploitations extensives, pour les rotations culturales et pour la protection des plantes, qui sont

formulées dans cette procédure de consultation, seront examinées d'un œil critique par Bio Suisse. Nous exigeons des PER cohérentes et strictes. Nous ne permettrons pas que la production conventionnelle se draper d'un beau manteau écologique tout en assouplissant les directives pour sa confection.

Ne pas diminuer les paiements directs

C'est avec incompréhension que nous avons pris connaissance de la proposition de relever de 0,24 à 0,4 le minimum d'UMOS nécessaire pour avoir droit aux paiements directs. L'effet désiré, filtrer les petites exploitations, ne serait même pas atteint puisqu'elles se défendraient en intensifiant leurs surfaces. Cette proposition est d'autant plus étonnante que l'OFAG mentionne à son sujet qu'elle ne recèle aucun potentiel d'économies pour la Confédération. Finalement, puisque ces surfaces continueront d'être cultivées, il faut qu'elles conservent leur droit aux paiements directs.

Nous n'accepterons pas non plus la proposition de l'OFAG, faite en rapport avec le programme d'allègement budgétaire de la Confédération, de diminuer de 100 francs à l'hectare les contributions générales à la surface. Les paiements directs ne doivent pas être diminués, car cela augmenterait la pression économique et accélérerait encore la mutation structurelle, dont Bio Suisse rejette avec détermination toute accélération.

Le principe soutenu par Bio Suisse est celui de la transformation du soutien du marché en paiements directs. Nous saluons donc la proposition d'augmenter de 200 francs la contribution complémentaire pour les terres ouvertes à titre de compensation partielle de la réduction des prix-seuils et d'autres soutiens du marché. On peut tout au plus critiquer l'absence d'effet d'orientation vers la production durable. L'augmentation des contributions GACD (contributions pour la garde d'animaux dans des conditions difficiles) pour compenser la suppression de certaines mesures de soutien du marché est donc elle

Vue d'ensemble des propositions de l'OFAG pour la PA 2011

L'OFAG prévoit de modifier la politique agricole actuelle dans quatre domaines:

- promotion de la qualité et des ventes;
- paiements directs;
- programmes d'utilisation durable des ressources;
- mesures pour baisser les prix et améliorer la capacité concurrentielle.

50

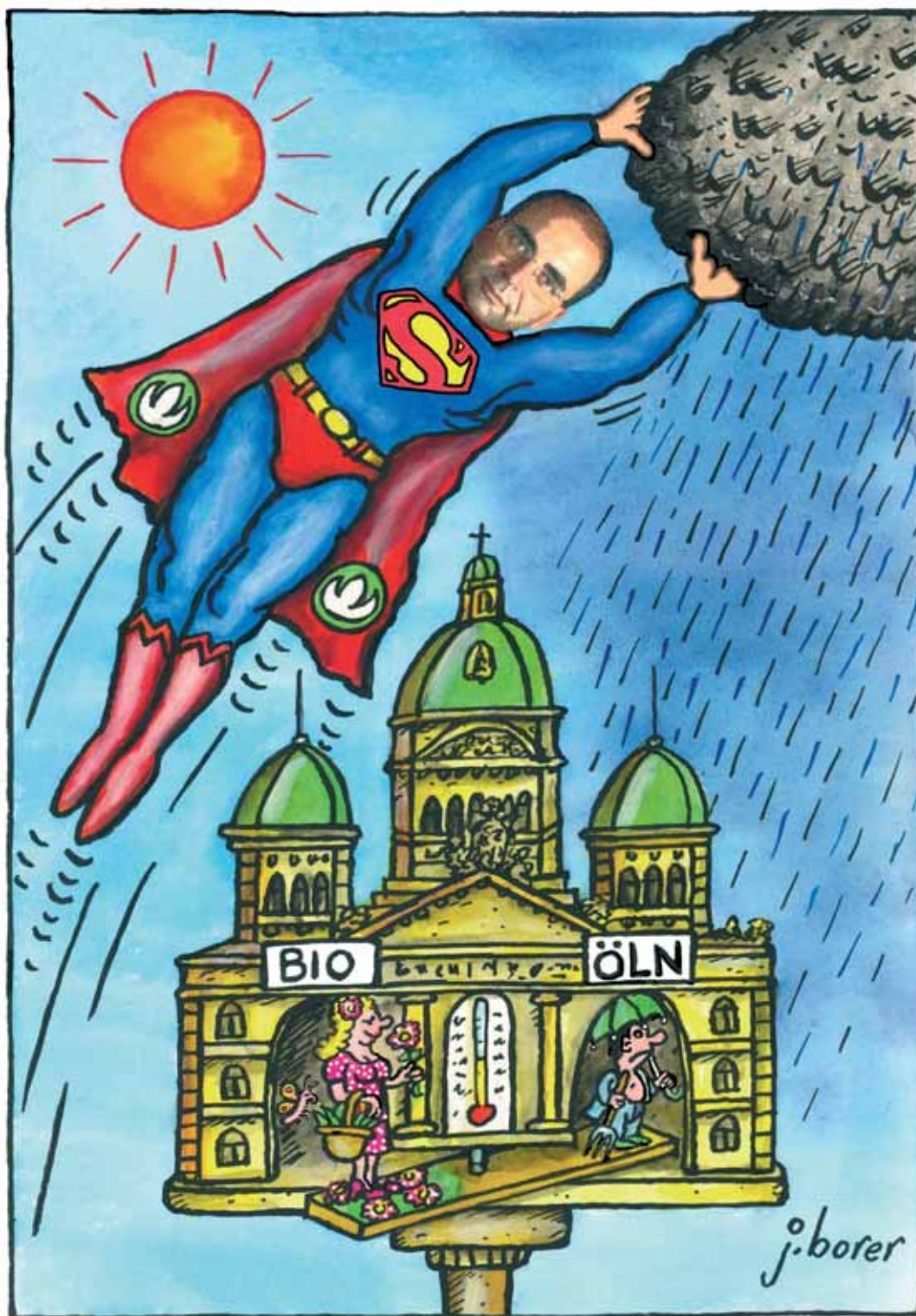
aussi favorablement accueillie. Ces mesures favorisent consciemment et directement les régions de montagne, mais nous critiquons leur manque d'effet d'orientation en direction de l'écologie.

Bio Suisse s'élève donc contre une diminution des paiements directs écologiques. Au vu de la baisse des prix agricoles des produits bio, une augmentation serait même justifiée.

Contrôles, OGM

Les propositions en matière de contrôle des exploitations et de collecte des données sont réjouissantes. Les contrôles doivent faire plus appel à l'autocontrôle et au contrôle externe. La fréquence des contrôles externes serait déterminée par l'état des exploitations. Ces propositions rejoignent exactement les idées de Bio Suisse. On est justement en train de concevoir un nouveau système de contrôle et de certification, basé sur les risques, dans lequel la responsabilité personnelle jouera un rôle important – sans que la crédibilité en pâtisse.

Il est par contre très regrettable qu'aucune option stratégique ne soit proposée pour protéger la production sans OGM. Bio Suisse devra donc élaborer des exigences à ce sujet. Un des instruments les plus efficaces serait par exemple d'inclure l'absence d'OGM dans les exigences des PER.



Cartoon: Johannes Borer

Stefan Odermatt intervient auprès de la Berne fédérale pour avoir un temps meilleur pour les paysans bio.

Consolider au lieu de progresser

Les propositions actuelles de l'OFAG ne renforcent ni l'écologie ni l'agriculture durable. La PA 2011 s'éloigne donc de la voie tracée par la PA 2002 et la PA 2007. Le procédé manque singulièrement de cohérence, alors même que certains objectifs écologiques comme la biodiversité ou les bilans de fumure ne sont pas encore atteints. Du point de vue de l'agriculture biologique, c'est regrettable.

Les signes des temps se manifestent malheureusement aussi dans la politique agricole actuelle. Globalisation, sensibilité aux prix et poussée vers l'individua-

lisme ont gagné en importance dans la société tandis que l'écologie perdait de son éclat. Les politiciens, qui ne peuvent plus se profiler aussi facilement qu'avant en brandissant des exigences écologiques, se tournent vers des thèmes plus « attractifs ». Il est donc logique qu'on se contente d'approuver la stratégie de consolidation proposée par la Confédération. Elle implique aussi logiquement une consolidation de la production biologique du pays. À l'avenir, le grand objectif de Bio Suisse, c.-à-d. l'augmentation de la surface agricole utile cultivée en bio, ne pourra donc être poursuivi que s'il est possible d'augmenter la demande de produits bio et

de les écouler à des prix qui couvrent au moins les frais de production, mais c'est justement là que la Confédération met un frein à notre développement en voulant retirer à l'agriculture biologique une partie du cofinancement de la promotion des ventes.

Stefan Odermatt, Directeur de Bio Suisse



Votre opinion vous intéresse

Nous vous prions de faire parvenir vos prises de position et propositions directement à stefan.odermatt@bio-suisse.ch, Stefan Odermatt, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel.

Mieux vaut prévenir que vermifuger

Les fermes bio devraient penser à la prévention des parasites gastro-intestinaux. En effet, le Cahier des charges du Bourgeon soumet toute lutte chimique à une ordonnance vétérinaire. À quoi cette prophylaxie peut-elle ressembler?

Question: J'ai une ferme laitière et mon propre élevage de remontes. Pour limiter l'affouragement à l'écurie, j'aimerais faire pâturer le jeune bétail le plus tôt possible. Que puis-je faire pour éviter d'avoir des verminoses trop importantes?

➤ **Réponse:** Dans les élevages bovins, les verminoses représentent un problème économique et sanitaire très important. Tandis que certains parasites ne touchent que les jeunes bêtes, d'autres s'attaquent à tous les groupes d'âge.

Malgré de grands efforts de recherche, il n'y a encore aucune alternative efficace aux traitements chimiques contre ces parasites. L'objectif fondamental du contrôle des verminoses des bêtes au pâturage n'est pas une absence totale de vers, mais une

réduction de la verminose à un niveau supportable pour les animaux et les éleveurs. Ce sont les nématodes gastro-intestinaux (NGI) qui posent les problèmes les plus graves. Ces parasites s'attaquent surtout aux jeunes bovins en automne de la première année de pâturage. Les symptômes typiques sont les suivants:

- mauvais développement général;
- amaigrissement;
- poil hérissé;
- diarrhée;
- manque d'appétit.

Tous ces symptômes peuvent cependant aussi apparaître lors d'autres maladies. En cas de suspicion de verminose, il faudrait impérativement faire un examen coprologique (analyse d'excréments).

Un bon management des pâturages

est actuellement la seule stratégie autorisée en agriculture biologique pour la prévention des verminoses. Vu que les bêtes plus âgées laissent derrière elles des pâtures moins fortement infestées que les jeunes, il faut veiller à ce que ce soient les jeunes bêtes qui passent en dernier dans un pâturage. C'est en effet au cours de la première période de pâturage que les génisses développent une bonne défense immunitaire contre les NGI.

Dans les fermes Bourgeon, l'utilisation de vermifuges chimiques n'est possible que sur ordonnance vétérinaire. Vu que l'utilisation des bolus pour la vermifugation de longue durée est considérée comme administration prophylactique d'un médicament chimique, elle est en principe interdite: les bolus ne peuvent être utilisés que dans les alpages et les pâturages communautaires où ils sont obligatoires.

Pour en savoir plus sur ces questions et obtenir les fiches techniques les plus récentes sur le sujet, qui sont actuellement en cours de réalisation, il faut s'adresser à votre conseiller bio ou au SRVA, tél. 021 619 44 00.



Christoph Fankhauser,
Bio Suisse



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Iso-vitmin®
Nouveau – sels minéraux pour exploitations BIO

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

Nous vous conseillons volontiers

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



Rytz-Futter für Bio-Betriebe





actuel:

Souffre mouillable Stulln
application après récolte contre les phytoptes du poirier

Silico-Sec
très efficace contre les ravageurs des denrées stockées

Koni
Contre le développement de sclérotinia sur les résidus de récolte

CH-6146 Grossdietwil
Tel. 062 917 50 05 Fax 062 917 50 06

Poser les jalons maintenant

L'agriculture biologique se distingue de son homologue conventionnelle par le degré d'intervention de l'homme dans la nature: elle préfère activer les cycles que les rompre. Maintenant, cette idée de la durabilité s'est aussi implantée au-delà de l'agriculture biologique, ce qui montre que de larges cercles paysans sont opposés aux manipulations génétiques dans l'agriculture.

Les paysans et paysannes bio s'imposent des restrictions qui vont plus loin que les exigences légales. Ils savent et sentent que la relation entre l'homme et l'environnement est complexe. Des effets secondaires inattendus apparaissent lorsque les plantes sont sélectionnées dans une direction donnée, lorsqu'une espèce d'insecte nuisible est combattue avec du poison ou lorsque l'augmentation des performances d'un animal menace sa santé. Les organismes et les écosystèmes réagissent le plus souvent seulement après un certain temps, et encore, pas toujours à l'endroit où le problème a été causé. Les dommages sont reconnus trop tard, les corrections sont onéreuses.

Tirer les leçons du passé

L'agriculture a de bonnes raisons d'être aujourd'hui plus critique qu'avant envers la technologie. La pollution massive des sols et des eaux n'est devenue mesurable que des décennies après l'emploi intensif des produits de l'agrochimie, les résidus d'hormones et de médicaments sont la conséquence des trop grands risques pris par l'engraissement intensif, et l'épidémie d'ESB s'est répandue dans les troupeaux de bovins comme conséquence d'une alimentation contraire à l'espèce.

Les paysans veulent et doivent tirer les conséquences de ces expériences. La confiance dans le progrès technique ne peut plus être aveugle. L'industrie et le commerce ont eu trop de facilité à se décharger sur l'agriculture des conséquences économiques des scandales et des épidémies. La science et la recherche ont toujours brandi l'argument facile – trop facile – d'avoir manqué de connaissances pour pouvoir identifier plus tôt les risques.

La responsabilité repose sur les paysans et les paysannes. Dans les fermes bio, on le sait et on le vit depuis longtemps. Tous ceux qui vendent à leurs clients non seulement des produits mais aussi une certaine attitude envers les plantes et les animaux le savent bien: la confiance est l'élément décisif d'une relation durable entre le producteur et sa clientèle.

Les agriculteurs qui travaillent avec

les cycles de la nature n'ont pas besoin de l'arsenal agrochimique et agrogénétique. De même qu'il est physiologiquement problématique de fertiliser les plantes au lieu des sols, il est dangereux d'intervenir dans l'hérédité par des manipulations génétiques qui permettent même de franchir les frontières entre les espèces.

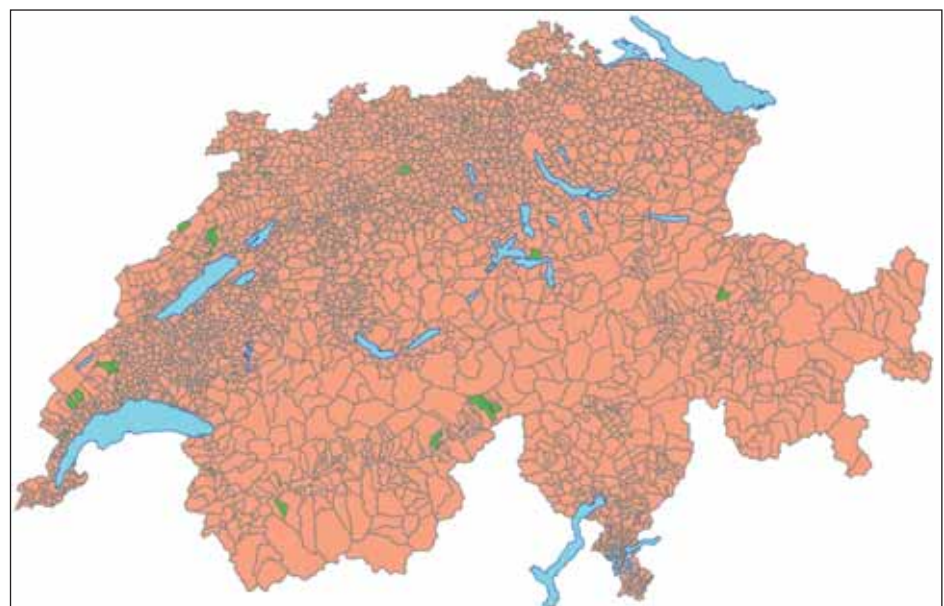
La confiance de la clientèle est décisive

Nous savons que les consommateurs désirent une production agricole respectueuse de l'environnement et des animaux. Les familles paysannes qui fournissent cette prestation jouissent de la plus haute reconnaissance. L'enquête à long terme d'Univox a révélé à ce propos en 2004 un indice de 95 %. Recourir à l'industrie agrogénétique impliquerait une régression écologique. Ceux qui sèment des variétés résistantes aux herbicides doivent utiliser des herbicides. Et, comme le montrent des études américaines, il faut augmenter les doses chaque année. Pas de surprise pour ceux qui comprennent les interactions qui régissent la nature ! La plus forte résistance à la chimie des plantes cultivées est ainsi inévitablement rattrapée par l'augmentation de la résistance à la chimie

de leurs antagonistes (plantes ou insectes concurrents).

L'initiative Stop OGM demande que l'agriculture suisse renonce à l'agrogénétique jusqu'en 2010. La votation populaire du 27 novembre posera donc des jalons importants. Le OUI est capital pour les paysans bio. En effet, tant que la protection de la production agricole non transgénique – que la Loi sur le génie génétique est censée garantir – n'est pas utilisable dans la pratique, l'avenir des fermes suisses dépend de ce moratoire. Sans lui, en effet, la situation deviendra très vite extrêmement difficile, voire intenable, pour des labels comme le Bourgeon, IP Suisse ou Suisse Garantie. Refuser ce moratoire équivaldrait à gaspiller les chances de réussite des stratégies économiquement les plus prometteuses pour l'avenir de l'agriculture.

Herbert Karch,
Directeur de la campagne
pour l'initiative Stop OGM



Les communes en vert sont déclarées sans OGM au niveau des exploitations agricoles. Cette carte ne tient pas compte des cantons autoproclamés sans OGM VD, JU et TI.

Graphique: WWF/Christian Schlatter

Petitesse et hétérogénéité du marché du fromage bio

De nombreux producteurs de lait de fromagerie ont quelquefois l'impression de ne pas être importants pour Bio Suisse parce que la fabrication du fromage bio, éparpillée sur plus de 100 fromageries, n'absorbe qu'environ 20 pour-cent de la production de lait bio. Une Table ronde du fromage bio va pourtant être mise sur pied, et deux séminaires régionaux auront pour objectif de révéler où se trouvent les réelles difficultés de ce marché du fromage si hétérogène. Les producteurs et les fromagers sont invités à participer à deux réunions publiques.

Le marché du lait bio peut être divisé en deux secteurs d'inégale importance: le grand marché du lait d'industrie, qui écoule surtout du lait d'ensilage, et le petit marché du lait de fromagerie, qui s'approvisionne surtout en lait de non-ensilage. Le premier secteur utilise entre 140 et 150 millions de kilos de lait bio, selon qu'on lui adjoint ou non le lait d'ensilage transformé en fromage. Le deuxième secteur utilise donc entre 20 et 30 millions de kilos de lait bio. Il s'agit typiquement ici des fromages à base de lait cru de l'ancienne Union suisse du commerce de fromage SA (USF) comme le gruyère et l'emmental.

Avec les six organisations de la Table ronde du lait bio, le secteur du lait d'industrie bénéficie d'un fort taux de regroupement et d'une bonne plate-forme de coordination. Il faut aussi dire que le lait bio d'industrie fait l'objet d'échanges inter-régionaux et qu'il est transformé en produits finis par un petit nombre de grandes laiteries. Après avoir repris Biedermann et AZM, Emmi achète en effet près des trois quarts de ce lait bio. Ensuite, seules Cremo et ELSA ont encore une importance quantitative. La situation est complètement différente sur le marché du lait de froma-

gerie bio, qui compte plus d'une centaine de preneurs de licences, en majorité des fromageries artisanales et régionales. Les producteurs sont alors souvent liés localement à leurs fromageries, qui dépendent de sociétés de laiterie mixtes réunissant des producteurs bio et non bio, mais il y a peu de cohésion générale.

Il manque une organisation forte

Bio Suisse a déjà tenu compte de la question du fromage dans le contexte de l'affiliation obligatoire, mais aussi avec un représentant du monde du fromage qui fait partie de la Table ronde du lait bio (TRLB). Ce qui manque encore à ce marché hétérogène et peu organisé du fromage bio, c'est des organisations paysannes biologiques fortes. La mise sur pied d'une Table ronde du fromage bio semblable à la TRLB est en cours, et des premières réunions ont déjà eu lieu. Bio Suisse organise deux réunions régionales pour renforcer ce travail et pour informer et discuter à fond du marché du lait avec les producteurs sous l'angle spécifique du bio et du fromage. Le programme comprend:

- des informations sur le marché du lait bio en général et de fromagerie en particulier;
- des informations sur la nouvelle affiliation rendue obligatoire par Bio Suisse;
- des informations sur le travail de la TRLB: méthode de travail, séparation du marché, marketing;
- «choix» de deux représentants pour la TRLB, l'un pour l'Est et l'autre pour l'Ouest;
- projet concret de commercialisation: plate-forme de commercialisation pour le fromage bio, participation;
- discussion de la sortie anticipée du contingentement laitier, relation avec l'affiliation obligatoire;
- recommandations de Bio Suisse.

Deux réunions pour le fromage

Les invitations seront envoyées d'une part aux actuels destinataires des courriers de la Table ronde du lait bio, et d'autre part aux preneurs de licences Bourgeon dans le domaine du fromage, et enfin par l'intermédiaire du bio actualités. Les deux assemblées sont ouvertes à tous les producteurs et fromagers intéressés. Elles auront lieu de 10.00 heures à 15.00 heures, l'une le vendredi 16 septembre 2005 à Wädenswil et l'autre le jeudi 22 septembre 2005 à Schönbühl bei Bern. À Schönbühl, l'assemblée se déroulera en bon allemand par égard aux éventuels Romands qui y assisteront. Une traduction simultanée n'est malheureusement pas possible. Le repas de midi doit être payé par les participants. Ces deux lieux de rassemblement sont facilement accessibles aussi bien avec les transports publics qu'en auto. Pour faciliter au maximum la participation, ceux qui se décideront au dernier moment ne seront pas forcément obligés de s'inscrire, mais nous vous prions néanmoins de bien vouloir vous inscrire si possible à l'avance pour nous faciliter l'organisation des locaux et des repas. Les thèmes agendés sont apparemment très divers, mais de nombreuses choses sont interdépendantes. Les organisateurs espèrent contribuer ainsi à l'amélioration de la clarté et de la stratégie communes et espèrent que vous serez nombreux à y participer.

Peter Bucher, Product manager Lait, Bio Suisse

S'il vous est possible de vous inscrire à l'avance, nous vous prions de faire parvenir votre inscription à: Bio Suisse, Jacqueline Martin, Secrétariat du Product management, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, tél. 061 385 96 45, jacqueline.martin@bio-suisse.ch. Vous trouverez aussi des informations plus détaillées sur le programme et les lieux de rassemblement sur le site internet www.bio-suisse.ch.



Photo: Bio Suisse

Les fromages bio sont fabriqués dans des structures plus petites que les autres produits laitiers.

L'obligation de s'affilier à une organisation du marché du lait bio se concrétise

Le 20 avril, les délégués de Bio Suisse ont introduit, pour tous les membres de la fédération qui mettent du lait sur le marché, l'obligation de s'affilier à une organisation reconnue. Un groupe de travail rédige des propositions d'application adressées au Comité, qui a déjà posé quelques jalons.

L'affiliation obligatoire à une organisation du marché du lait reconnue, que les producteurs se sont imposée au niveau du Cahier des charges lors de la dernière Assemblée des délégués (AD), est en cours de concrétisation. Un groupe de travail discute les questions d'application et fait des propositions au Comité de Bio Suisse. Le Comité agit dans ce contexte conformément à la fonction (provisoire) de Commission de labellisation du marché (CLM) que l'AD lui a conférée en acceptant les dispositions transitoires.

Producteurs

En ce qui concerne les producteurs, le Comité de Bio Suisse a décidé ou confirmé les principes suivants:

- Les membres de Bio Suisse qui mettent du lait sur le marché doivent, indépendamment de la situation géographique de la ferme, s'affilier à une organisation reconnue. Il n'est pas non plus important que la ferme bénéficie ou non du droit à l'affiliation minimale. L'affiliation minimale n'étant en effet rien d'autre qu'une forme particulière de l'affiliation obligatoire, elle ne peut pas être conclue directement avec Bio Suisse. Cela signifie que, pour tous les producteurs de lait qui ne sont pas encore affiliés à une organisation, la première étape consiste à franchir ce pas.

- C'est au producteur de juger s'il demande une affiliation minimale ou non, et, dans un premier temps du moins, c'est à l'Organisation de juger si elle accepte de valider cette affiliation minimale.

- Ce n'est que si les deux parties ne peuvent pas se mettre d'accord que le producteur doit s'adresser à la CLM, qui devra décider si l'Organisation doit valider l'affiliation minimale. Si c'est le cas, la CLM devra contraindre l'Organisation à accepter cette affiliation minimale, en dernier recours en la menaçant d'exclusion.

- La CLM n'a pas la possibilité d'acquiescer quelqu'un de l'obligation de s'affilier,



Photos: www.math.toronto.edu

de frais, il devient évident qu'il n'y a aucun intérêt à retarder son affiliation.

Organisations reconnues:

Le Comité confirme les points suivants au sujet des organisations reconnues, c.-à-d. celles qui forment la Table ronde du lait bio:

- De par le Cahier des charges pour la commercialisation voté par l'AD, c'est le Comité et non la CLM qui a la compétence de déterminer les critères d'accréditation.

- Les organisations sont accréditées sur demande par la CLM. Le contrôle est effectué une fois par année par le secrétariat de Bio Suisse à l'aide d'un formulaire.

- L'exclusion peut être prononcée non seulement si l'organisation n'est pas assez grande, mais aussi si elle refuse une affiliation minimale validée par la CLM.

Vu que de nombreuses questions concernant ce choix entre l'affiliation obligatoire normale et minimale et la sortie anticipée du contingentement laitier se posent surtout pour les producteurs de lait de fromagerie, Bio Suisse informera spécialement ce groupe de producteurs de lait lors de deux assemblées régionales (voir l'article ci-contre).

Peter Bucher,
Product manager Lait,
Bio Suisse



mais elle peut, sur demande, faire une exception lorsqu'elle évalue le droit à l'affiliation minimale.

- L'affiliation sera vérifiée lors du contrôle 2006. Ceux qui ne seront pas en ordre recevront, sous peine de se voir retirer le Bourgeon, un bref délai pour corriger la situation assorti d'un blâme écrit avec suite de frais.

- Ceux qui s'affilieront trop tard à une organisation pourront être contraints à lui payer à posteriori toutes les contributions qu'ils avaient ainsi contournées. Si on considère en plus le blâme avec suite

Affiliation obligatoire

Le nouveau Cahier des charges pour la commercialisation, qui a été promulgué au 1^{er} mai 2005 par l'Assemblée des délégués, a force obligatoire. Les membres de Bio Suisse qui commercialisent du lait sont soumis à ces nouveaux articles et doivent obligatoirement s'affilier à une organisation reconnue. Ce Cahier des charges et d'autres informations peuvent être demandées au secrétariat de Bio Suisse ou téléchargées depuis son site internet: www.bio-suisse.ch > Les produits et le marché bio > Lait > Actualités du marché du lait bio. pb

Un nouveau concours pour les produits régionaux

C'est le 30 octobre que le premier Concours Suisse des produits du terroir se déroulera dans le Jura. Espérons que des produits Bourgeon y seront primés. Condition: les inscriptions de transformateurs Bourgeon doivent être aussi nombreuses que possible. Sachons relever le défi!

La Fondation Rurale Interjurassienne organise un concours pour les spécialités régionales. Le concours est ouvert aux produits laitiers (fromage, yogourt, crème, beurre), boulangers et pâtisseries (pain, pâtisserie, boulangerie fine, confiserie), carnés (viande, charcuterie, pâtés) et végétaux (jus, sirops, confitures, vinaigre, huile), et aussi au miel. Les matières premières non transformées et les boissons alcoolisées ne sont pas autorisées.

Ce concours national a pour objectif de promouvoir la qualité, la tradition, la compétence artisanale et l'esprit novateur des produits et spécialités régionales suisses, mais aussi de stimuler l'émulation entre les producteurs. Les consommateurs d'aujourd'hui veulent des produits qui offrent une réelle plus-value tant dans le domaine de l'expérience sensorielle que dans ceux de la provenance géographique et de la méthode de production. Les pro-

duits Bourgeon correspondent très bien à ce profil.

Un tel concours est un instrument de marketing d'une importance évidente. Parallèlement aux dégustations professionnelles, un marché de produits régionaux se déroulera le 30 octobre à Delémont. Les participants pourront y présenter et vendre leurs produits. La remise officielle des prix et la présentation des produits primés se dérouleront à Bâle lors de l'IGEHO 05 (Salon international de la gastronomie). Les articles de presses feront connaître les meilleurs produits.

Le concours est aussi ouvert aux petits producteurs (activité artisanale accessoire) qui fabriquent des produits spéciaux. Ils bénéficient d'un rabais sur la finance d'inscription. Ensuite, toutes les autres conditions sont les mêmes. Tous les produits sont évalués par un jury de spécialis-

tes de l'analyse sensorielle, de spécialistes des produits, de consommateurs et de personnalités du monde de la gastronomie. Un jury spécial sera composé pour chaque groupe de produits pour garantir

Les producteurs intéressés trouveront davantage d'informations sur le site www.concours-terroir.ch. Les documents peuvent être demandés par courriel: info@concours-terroir.ch. Adresse pour l'inscription: Concours Suisse des produits du terroir, FRIJ Courtemelon, 2852 Courtételle, tél. 032 420 74 20, fax 032 420 74 21.

un bon niveau de spécialisation. Les jurys travailleront selon une grille de critères prédéfinis et un schéma de classement.

Les prix seront des médailles d'or, d'argent et de bronze. Les médailles expriment le fait que les produits primés sont parmi les meilleurs de leur catégorie. Qu'ils soient primés ou non, tous les produits inscrits recevront un commentaire d'évaluation. Les produits primés recevront un diplôme et des médailles autocollantes pour enrichir leur étiquette. Dans chacun des quatre groupes de produits, le meilleur produit médaillé recevra un Prix d'excellence. Les meilleurs artisans seront distingués par quatre Prix du meilleur producteur (un par groupe de produits) qui sera attribué à celui qui aura la meilleure moyenne des notes obtenues pour au moins trois produits.

L'inscription à ce Concours Suisse des produits du terroir est ouverte jusqu'au 1^{er} octobre 2005. Les producteurs qui se seront inscrits jusqu'à cette date recevront les formulaires et informations nécessaires pour la transmission et la livraison des échantillons, les instructions pour le versement des taxes d'inscription ainsi que les détails du déroulement des dégustations.

Peter Dürr,
Membre de la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) de Bio Suisse

■ ADDENDUM

Bière bio: on en prend encore une

L'article principal du dernier bio actualités, le numéro 6 de juillet-août 2005, ne parlait malheureusement pas de la brasserie «Seeland Bräu» de Nidau. Cette petite brasserie se trouve dans l'hôtel-restaurant «Lago Lodge», une auberge où se rendent volontiers les marcheurs. Elle est près du lac, juste derrière la plage de Bienne, et on y arrive en 6 minutes à pied depuis la gare de Bienne. Le bio actualités prie l'auberge,

la brasserie ainsi que ses lecteurs et lectrices de lui pardonner cet oubli et publie ici les renseignements détaillés qui manquaient. La Seeland Bräu existe depuis 1999. Le 80 % de la production est écoulée par l'hôtel-restaurant (les marcheurs, ça a toujours soif... et si le lit est tout près...), et le reste est vendu dans 5 restaurants de Bienne et des environs.

mb

Brasserie	Seeland Bräu, Nidau
Bière	Seeland blonde; brune; spéciale (avec fleurs de chanvre); saisonnière: Seeland blanche ou Seeland sureau (avec fleurs de sureau)
Production de bière bio 2004	600 hl
Provenance des céréales de brasserie	100 % D
Provenance du houblon	100 % D
Remarques, téléphone, site internet	Brasse exclusivement des bières bio. 032 331 37 32; www.lagolodge.ch

La pomme de terre bio fait du sur-place

La fourchette des prix moyens pour les pommes de terre de garde n'a pas encore pu être fixée. Les ventes stagnent, la production sous contrat régresse et personne ne veut payer les frais de tri. Les résultats de la vente directe devraient par contre s'être maintenus.

Les perspectives du marché de la pomme de terre biologique ne sont pas roses. Selon nos estimations, l'année passée, les paysans biologiques suisses n'ont cultivé que 480 hectares de ces tubercules venus des Andes, soit 11 % de moins qu'en 2003 (540 hectares). La régression de la surface cultivée est due à une diminution de la demande.

Une marchandise industrielle

Une des raisons de cette baisse de popularité de la pomme de terre se trouve dans les habitudes alimentaires. La pomme de terre est de moins en moins importante comme aliment de base. Les pâtes et le riz prennent sa place, et les variétés sont de moins en moins importantes pour le consommateur. Pour la pomme de terre d'industrie, l'aptitude à la transformation est toujours plus importante. Pour les consommateurs, des couleurs identifient les types culinaires, p. ex. le bleu pour les variétés farineuses ou le vert pour celles qui restent fermes. Les nuances de goût entre les variétés ne sont plus un argument de vente. Les pommes de terre sont en effet toujours plus souvent transformées en chips, en frites ou en röstis, et cette évolution touche aussi les consommateurs bio.

La pomme de terre est donc toujours plus une marchandise industrielle. L'industrie des denrées alimentaires définit cette matière première selon les critères suivants: bon marché, propre, rationnellement transformable. La même chose est valable pour le commerce de la pomme de terre de consommation. La marge de manœuvre dont la pomme de terre bio avait bénéficié ces dernières années par rapport aux usages commerciaux devient toujours plus petite, car les exigences sont toujours plus strictes en matière d'apparence extérieure. Argument: «Le consommateur achète avec les yeux, pas avec les papilles».

En bio, les hautes exigences agronomiques de la pomme de terre posent des problèmes: mildiou, drycore, ver fil de fer, limaces. Vu que les paysans bio ne disposent

que de très peu de produits de traitement, les normes de tri prescrites par les usages commerciaux sont très dures pour eux. La série d'essais de comparaison des méthodes de culture de la HESA de Zollikofen révèle pour le bio une moyenne générale de 55 % de tubercules commercialisables contre 80 % en conventionnel. S'y rajoute encore une baisse de rendement de 20 à 40 % par rapport à la PI.

On comprend donc facilement que, pour les entreprises de transformation, l'effort de tri est beaucoup plus important – le double – que pour la marchandise conventionnelle. Avec la stagnation de la demande, il est toujours plus difficile de reporter cette différence sur le prix à la production. Finalement, la grande question est de savoir qui des producteurs ou des consommateurs doivent payer cet effort de tri. Comme elle est toujours sans réponse, il n'a pas encore été possible de mettre les producteurs et le commerce d'accord pour un prix moyen pour la prochaine récolte, alors que c'était d'habitude possible en décembre de l'année précédente.

Comme dans la production conventionnelle, ces problèmes pousseront l'agriculture biologique à miser sur des fermes de plus en plus spécialisées dans la culture de la pomme de terre, et seules les fermes bio bien équipées seront en mesure de produire des pommes de terre pour la grande distribution et l'industrie. Le savoir-faire et les frais de machines et de tri sont tellement grands pour cette culture que cela en vaut toujours moins la peine pour de petites surfaces – même si le prix agricole de la patate reste deux fois élevé en bio qu'en conventionnel. Dommage pour cette culture bienvenue dans la rotation et dommage pour la biodiversité de nos fermes bio.

La situation est moins dramatique pour les fermes qui font de la vente directe. Alors que la pomme de terre est généralement considérée comme un produit anonyme, une clientèle toujours plus large désire savoir d'où proviennent les tubercu-

Photo: Bernhard Speiser



La pomme de terre est toujours plus une matière première industrielle. Ici, une installation de triage de l'entreprise Zweifel.

les. Il faut maintenir soigneusement cette niche de marché qui permet davantage de flexibilité pour la qualité extérieure.

Quelques bonnes nouvelles

Il y a quand même aussi de bonnes nouvelles. Certaines variétés assez rares, vendues par les grands distributeurs, semblent redonner au consommateur l'envie de redécouvrir la pomme de terre. C'est par exemple le cas avec la pomme de terre bleue ou les anciennes variétés de Pro Specie Rara. Elles n'ont pas réalisé des chiffres d'affaires mirobolants, mais cela indique que la pomme de terre peut revenir à la mode.

Bertrand Bollag,
Product manager Grandes cultures et Vin
de Bio Suisse



L'agriculture biologique est prise à la gorge

Chute des prix du lait, diminution des suppléments pour la viande de porc bio – la vague du bon marché n'épargne pas l'agriculture biologique. «Les denrées alimentaires doivent-elles vraiment être bon marché?», tel était le thème central du Sommet Bio de cette année. Organisé dans le cadre du Bio Marché de Zofingue, le Sommet Bio a permis à des représentants de la recherche, de la politique, de l'agriculture et du commerce de discuter du droit à l'existence d'une agriculture biologique et durable.

Stephan Müller, maraîcher bio dans le canton de Zurich et président la Commission technique Légumes de Bio Suisse, a pu dire le 18 juin à Zofingue, lors du Sommet Bio de cette année, qu'il n'était «pas mécontent» des prix qu'il reçoit actuellement pour ses légumes. Rappelons que, à cause de l'annonce de l'arrivée des discounts allemands Aldi et Lidl sur le marché suisse, la pression sur les prix a énormément augmenté l'année passée.

Müller n'arrive pas à comprendre ce phénomène: «Pourquoi commencer la bataille alors que les ennemis ne sont même pas encore arrivés sur le champ de bataille?» Il y a eu jusqu'à maintenant beaucoup de discours, mais aucun de ces discounts redoutés n'a encore ouvert la moindre filiale. La baisse des prix est telle que la commercialisation de certains produits ne couvre déjà plus les frais de production. D'après lui, tous ceux qui participent à la production d'un aliment de haute valeur doivent pouvoir en vivre. Il trouve que l'agriculture biologique ne doit pas se préoccuper seulement du bien-être des animaux, comme l'exige le Cahier des charges, mais aussi de celui des humains. Mais qu'est-ce que le bien-être de l'homme? De quoi dépend-t-il?

PIB = Qualité de vie?

Cette question a été posée au début de la discussion à l'aide de faits et d'exemples par Urs P. Gasche, qui ne s'en laisse décidément pas conter par les «racontars de la croissance». Même s'il a traité après-coup ce Sommet de «match à domicile», les participants ont prêté à ses thèses une oreille attentive. Il a vivement critiqué l'éternelle exigence de la croissance économique mesurée à l'aune du Produit intérieur brut (PIB), toujours présentée comme la panacée universelle pour avoir assez de places de travail, sécuriser les retraites et améliorer la qualité de vie.

Selon Gasche, les gens heureux sont les bêtes noires des partisans de la croissance économique, qui les considèrent comme des pique-assiettes qui consomment moins et ne contribuent donc pas assez à la croissance. Et, pour l'agriculture, la règle est la suivante: plus c'est intensif, mieux c'est pour la croissance.

À l'aide d'exemples très clairs, Gasche a montré que le PIB est vraiment un mau-

«Pour nous, la croissance économique n'est pas un objectif vital.»

Urs P. Gasche



vais critère pour évaluer le bien-être ou la qualité de vie d'une nation. Le PIB ne permet en effet pas de savoir si l'argent est dépensé et investi productivement ou destructivement, intelligemment ou stupidement. Les longs trajets pour aller au travail et l'augmentation de la consommation d'essence, qui en est la conséquence avec

l'augmentation de l'effort routier, augmentent la croissance économique aussi bien que l'augmentation de la fréquence des maladies qui nécessitent une visite chez le médecin. Et d'ailleurs, qu'est-ce

qui définit la qualité de vie? Bruit, puanteurs, poussières fines dans l'air des villes, lacs pollués, diminution de la biodiversité,

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





Photos: Nadine Ackermann

La visite du Bio Marché de Zofingue – un vrai plaisir et un régal visuel, gustatif, olfactif, sensitif et auditif.

peur du chômage sont bel et bien les conséquences de nombreuses mesures prises pour augmenter le PIB, mais elles n'améliorent certainement pas la qualité de vie. «Pour nous, la croissance économique n'est pas un objectif vital.»

Agir au lieu de pleurnicher

Au cours de la discussion qui suivait, Gasche s'est référé à la grande proportion de consommateurs et de consommatrices qui sont prêts à payer davantage pour des labels comme le Bourgeon, M-Bio ou Max Havelaar et donc pour leurs plus-values dans le domaine de l'écologie et de la justice sociale. À son avis, cette proportion va encore augmenter. Globalement parlant, la mode qui porte les produits bio est en bonne santé. Il s'agit donc maintenant d'agir, non plus de ronchonner. Gasche a demandé des logos clairs et simples: le client doit savoir exactement quelles plus-values il reçoit avec un produit bio. D'autre part, les bio doivent expliquer de manière

offensive ce qui se passe de l'autre côté, par exemple dans les cultures maraîchères conventionnelles du sud de l'Espagne. La production des légumes bon marché s'y fait souvent dans conditions inhumaines et sans tenir compte de l'environnement.

On ne dépend pas seulement du marché

Urs Niggli, le directeur du FiBL, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, pense qu'il faut aussi agir en politique. «Le développement de l'agriculture biologique ne dépend pas seulement du marché. Nous devons nous demander si nous voulons protéger les sols et la biodiversité, conserver des activités économiques dans les régions rurales, développer un tourisme de qualité.» La conseillère nationale écologiste Ruth Genner s'est aussi prononcée en faveur d'une agriculture durable qui ne laisse pas de dégâts derrière elle. Par exemple, en Suisse, la moitié des captages d'eau potable sont actuellement pollués par des pesticides. L'argent des contribuables ne devrait plus soutenir une agriculture qui cause des problèmes qu'il faut ensuite résoudre en faisant de nouveau appel aux caisses publiques.

La globalisation du chantage

Niggli ne pense rien de bon des jérémiades passives. «Chacun est pris à la gorge par l'autre: les paysans par les grands distributeurs, ces derniers par Aldi et Lidl, et tout le monde par l'OMC.» L'agriculture biologique doit développer ses propres idées

«et ensuite ça marche tout seul». Il pense que Bio Suisse est dans la bonne voie avec son idée de développer des régions bio. Les paysans et les hôteliers doivent tirer à la même corde et développer une culture alimentaire régionale. Transports sur de courtes distances, travail dans la région – c'est aussi tout à fait ce que pense Ruth Genner. Elle exige une taxation réaliste des frais de transport car cela renchérirait les produits conventionnels et rendrait les produits biologiques régionaux plus concurrentiels.

Les bio doivent acheter bio

Meta Denoth, une consommatrice bio convaincue de Ftan, serait heureuse que les Grisons deviennent une région bio, mais elle pense qu'il y a encore beaucoup à faire pour y arriver. «Ce serait quand même super que tous les paysans bio misent enfin sur la cohérence et disent: nous produisons bio, donc nous achetons aussi bio.»

L'occasion d'acheter bio était toute trouvée devant l'hôtel où se déroulait le Sommet Bio: chaque année, la vieille ville de Zofingue se transforme en un immense marché bio, le plus grand de Suisse. Du 17 au 19 juin, des milliers de visiteurs ont pu profiter du temps magnifique pour se faire une idée de la diversité du monde des produits bio. Musiciens des rues, chatolement de couleurs, dégustations en tout genre et flâneries nonchalantes dans les ruelles pavées – la joie de vivre à l'état pur.

Nadine Ackermann,

Rédactrice du site internet du FiBL





Un paysan zooglotte succède à Blanche-Neige

Le nouveau spot TV de Bio Suisse est diffusé depuis le mois d'août par la TSR et la DRS. Il met en scène un paysan Bourgeon phyto- et zooglotte qui raconte une courte histoire sensorielle qui s'adresse à l'ouïe et à la vue. Ce spot ne prétend pas enseigner quelque chose, mais juste faire un clin d'œil publicitaire au Bourgeon.

Après le vif succès du spot avec Blanche-Neige, il fallait lui trouver un successeur digne de ce nom. Bio Suisse avait donc réservé un budget à cet effet pour l'année 2005. Une idée surprenante et acoustiquement inhabituelle a remporté les éliminatoires internes: la scène se joue dans une ferme Bourgeon. On y voit des animaux, des salades et le paysan en pleine conversation – dans les langages animaux et végétaux correspondants, ils parlent des prestations particulières de l'agriculture biologique (bonnes conditions d'élevage, très peu d'antibiotiques, pas de chimie, etc.). Cet entretien est rendu compréhensible par un sous-titrage destiné aux téléspectateurs moins doués pour les langues étrangères. Ce spot frappe par l'acoustique particulière de ce pavé publicitaire... on n'y parle qu'à la fin, sinon on y meugle, on y grogne et on y caquette tant et plus.

Pas didactique mais humoristique

Bio Suisse a choisi ce concept parce que les animaux suscitent en général, et surtout de la part des enfants, une très grande sympathie, et aussi parce qu'ils ne s'usent pratiquement pas en tant que «supports publicitaires». Notre groupe cible (principalement les femmes à partir de 30 ans) a très souvent des enfants et se laisse influencer par eux. Les prestations particulières de l'agriculture biologique (et c'est particulièrement important dans le contexte du «plus radin, plus malin»)

peuvent ainsi être montrées dans un style non didactique mais plutôt humoristique. L'idée du spot convient très bien pour les objectifs de communication qui sont ceux de Bio Suisse (confiance, crédibilité, plus-value bio). Le grand test effectué en préliminaire auprès de clients et de clientes cibles a donné d'excellents résultats du point de vue de la compréhensibilité et de l'effet de sympathie exercé par le concept du spot.

Le résultat est émotionnel, sympathique, mais ne nécessite pas d'effets spéciaux sophistiqués et coûteux. En effet, il est surprenant de voir à quel point les «acteurs principaux» se sont laissés «animer» par le chef d'exploitation (et par un peu de nourriture supplémentaire!), jusqu'à faire du vrai travail de stars. Les principales scènes ont été tournées dans les fermes bio des familles Burri à Schachen bei Luzern et Wyss à Ammergehriegen/Malters. Qu'elles soient ici encore une fois chaleureusement remerciées pour leur disponibilité et pour l'accueil de tout ce «cirque du film».

La TV – un média sensoriel

Bio Suisse veut que sa publicité ancre solidement dans les têtes et les cœurs des Suisses et des Suissesses le Bourgeon comme le label bio le plus fiable et le plus digne de confiance. Le spot TV est un média particulièrement bien adapté pour atteindre ce genre d'objectif. En effet, les informations sont bien plus rapidement enregistrées par la vue et par l'ouïe que par la lecture d'un texte imprimé. Les informations imagées ne sont pas seulement enregistrées plus rapidement, elles suscitent aussi davantage d'émotions. Le nouveau spot TV continue donc de véhiculer la grande idée de Bio Suisse: une seule identité *via* le label – et non plusieurs

identités *via* les produits. Les produits et les animaux montrés dans le spot TV représentent donc l'identité du label et la crédibilité de Bio Suisse dans son ensemble.

Pourquoi une publicité à la TV?

La publicité télévisée revêt un caractère de stratégie à long terme. Pour que cette forme de publicité soit réellement efficace (connaissances, attitude et sympathie du groupe cible), les spots TV doivent être diffusés le plus souvent possible sur une longue période. La publicité télévisée convient particulièrement bien pour «contacter» le plus souvent possible des groupes cibles pas très nettement délimités – dans le cas de Bio Suisse, le groupe cible comprend surtout les femmes d'au moins trente ans – et lorsque le développement d'une image positive est très important pour influencer les décisions d'achat.

Quand «notre» groupe cible se trouve devant les rayons d'un magasin, l'attitude de base positive envers le Bourgeon et les connaissances sur la plus-value bio qu'il a reçues de la publicité sont sensées revenir automatiquement à niveau de conscience et guider les décisions d'achats vers les rayons bio. C'est là un grand défi dans un contexte dominé par la communication tonitruante sur les prix les plus bas – mais, si tant est que la qualité ait un potentiel, Bio Suisse doit vivre cette qualité et la communiquer aussi souvent et aussi persuasivement que possible.

Votre opinion s'il vous plaît!

Que pensez-vous du nouveau spot TV de Bio Suisse? Écrivez-nous! Adresse: bioactualités@fibl.org, FIBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.

Cordelia Galli Bohren,
Responsable
de la communication
de Bio Suisse



Lourde amende contractuelle pour le Moulin Dambach

Bio Suisse a accepté un recours de la société Mühle Dambach AG, de Villmergen dans le canton d'Argovie, et elle a levé l'interdiction de commercialisation prononcée à son encontre. Les transformations effectuées dans le moulin garantissent en effet maintenant une bonne séparation des marchandises entre l'avoine bio et non bio. Le Moulin Dambach avait fait les gros titres des journaux de l'été après que l'émission de télévision «Kassensturz» ait révélé qu'il avait mélangé pendant longtemps de l'avoine bio et conventionnelle puis avait vendu le mélange comme avoine bio. Vu que l'image du label Bourgeon a souffert de cette affaire, le moulin s'est vu infliger une amende contractuelle de 10'000 francs. bs

Les pommes de terre bio sont meilleures

On peut reconnaître au goût si une pomme de terre a été cultivée en bio ou en conventionnel. Une étude faite par des chercheurs de l'Ohio State University vient de le prouver. Selon les analyses américaines, la différence de goût est causée par des molécules défensives naturelles de la plante, les glycoalcaloïdes. bionetz.ch

«Bio» est maintenant protégé dans tous les pays de l'UE

La Cour de justice de l'UE a rendu le 14 juillet deux jugements qui protègent dans toutes les langues officielles le mot «Bio» comme référence à l'agriculture biologique. Il y avait en effet souvent eu en Espagne des attaques visant à utiliser le mot «Bio» aussi pour d'autres méthodes de production. Ces deux jugements ont donc permis de clore cette polémique. bionetz.ch

Progana collabore avec l'Oberland

Progana Lait, l'organisation des producteurs de lait bio de Suisse romande, va collaborer avec l'association Biomilch Berner Oberland. Cette décision a été prise à Avenches lors d'une assemblée générale extraordinaire de Progana Lait. L'association Biomilch Berner Oberland a été créée en avril dans le but de livrer le lait des membres directement à Crema, donc sans passer le Biomilchpool. Pour réunir le lait des deux organisations, Progana Lait et l'association Biomilch Berner Oberland vont se rapprocher. Niklaus Hari, le président de l'association oberlandaise, s'en félicite: Progana est le partenaire idéal, et cette décision permet à son association de participer à la Table ronde du lait bio de Bio Suisse. lid



Triomphe parisien pour Alizée

Le bio actualités servirait-il de tremplin pour de glorieuses carrières internationales? La jeune femme que vous aviez vu en couverture du numéro 6/04 n'est autre



qu'Alizée, qui vient d'être sacrée «Top Model 2005» par l'émission de télé-réalité sur M6. L'aînée des huit enfants de François et Claudia Morend, paysans-fromagers bio à Euseigne (VS), réalise ainsi son rêve de faire du mannequinat. À son propos, *Le Temps* du 30.8.2005 écrit: «Les armes d'Alizée furent sa soif d'apprendre, son esprit de camaraderie, sa fraîcheur et sa simplicité, une personnalité sans faille apparente façon-



née dans l'écran d'une famille unie, entre fabrication du fromage et traite des vaches. C'est parce que la jeune Suisse n'avait rien d'un top model, avec son air affiché d'«Heidi à Paris», qu'elle a atteint, mine de rien, le plus haut sommet. L'air des montagnes valaisannes y est certainement pour quelque chose...». Le Valais et l'agriculture biologique, un mariage étonnant aux fruits magnifiques. cs

USA: Bientôt 15 milliards de dollars de chiffre d'affaires

Selon les données de l'Organic Trade Association (OTA), le chiffre d'affaires annuel des denrées alimentaires biologiques a augmenté aux USA pour atteindre 12,2 milliards de dollars à fin 2004. La moyenne statistique de la consommation par habitant atteint donc maintenant près de 42 dollars, ce qui rapproche les USA des chiffres de l'Allemagne (42 euros). Pour 2005, l'OTA pronostique un chiffre d'affaire bio de 15 milliards de dollars aux USA, y compris le secteur non-food, qui pèse 500 millions de dollars. Biofach

Plus de 20'000 entreprises bio en Allemagne

Selon une publication de l'office fédéral allemand de la statistique, il y a actuellement 20'909 entreprises qui produisent, fabriquent, transforment ou importent des denrées alimentaires biologiques. La majorité d'entre elles se trouvent dans le Bade Württemberg et en Bavière: ces deux États fédéraux en comptent chacun environ 5'700. La surface bio représente le 4,5 % de l'ensemble de la surface agricole de l'Allemagne, et la proportion de paysans bio atteint 3,9 %. Biofach

La Commission de labellisation de la transformation et du commerce cherche 2 membres



Tâches de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC)

La Commission de labellisation de la transformation et du commerce de Bio Suisse traite les questions d'interprétation et de développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans le domaine de la transformation et du commerce. Elle décide de l'octroi et du retrait du Bourgeon et conclut les contrats de licences. Elle rédige des règlements d'application et les promulgue. Elle traite les précédents juridiques et édicte les prescriptions et le règlement des sanctions pour la certification. Elle surveille le processus de certification et s'occupe de l'assurance-qualité. Elle conseille le Comité lorsque des questions techniques et stratégiques se posent.

Composition de la CLTC

La CLTC actuelle est composée de six scientifiques indépendants. Trois membres travaillent dans des stations et instituts de recherches, et trois dans leurs propres entreprises. Otto Schmid (représentant du FiBL) et Günter Schnell (spécialiste indépendant de l'AQ) se retireront lors de l'AD de cet automne après de nombreuses années de collaboration, et il faut les remplacer.

Volume de travail

Il y a chaque année six séances ordinaires d'une journée entière, plus des conférences téléphoniques en fonction des besoins. Il faut compter une demi-journée de travail pour préparer une séance. Il y a aussi des entretiens avec les preneurs de licences, les délégations du Comité et le secrétariat ainsi que des travaux de préparation dans un domaine spécialisé. Des groupes de travail ad hoc sont institués si nécessaire pour la rédaction de nouveaux

règlements ou pour la modification du Cahier des charges. La CLTC dispose d'un secrétariat professionnel et de collaborateurs spécialisés du secrétariat de Bio Suisse qui assurent le bon déroulement des travaux concrets et administratifs.

Rémunération

Le travail pour la CLTC est rémunéré selon le règlement de Bio Suisse pour la rémunération des commissions.

Exigences

Vous avez de l'expérience dans la technologie, la fabrication, le contrôle et la science des denrées alimentaires et/ou en sciences naturelles, en assurance-qualité et en analyse sensorielle. Une expérience agricole serait un avantage. Vous avez un sens aigu des aliments de haute qualité, et le plaisir sensoriel n'est pas un vain mot pour vous. Vous êtes novateur, bon équipier, communicateur et stratège. Vous êtes prêt à vous engager pour le développement durable de l'agriculture biologique, à approfondir les questions de qualité et de commercialisation et la fixation des normes vous intéresse. Vous savez vous exprimer clairement dans votre langue maternelle et vous pouvez suivre des discussions menées en allemand. La plupart des documents qui vous seront transmis seront écrits en allemand. Vous avez une adresse email.

Renseignements

Vous avez des questions? N'hésitez surtout pas à nous contacter. Le Président de la CLTC, Max Eichenberger, (tél. 061 731 26 69) et son secrétaire, Jürg Hauri (tél. 061 385 96 16), vous renseigneront volontiers.



Pro Beef GmbH

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

Votre organisation de producteurs sous licence Bio Suisse

Courtage avantageux de:

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

• Conseil pour la Suisse romande:

Coopérative PROGANA

Annonces et commandes:

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

• Secrétariat central de Pro Beef:

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



A partir de 2006, nous cherchons à compléter notre équipe

d'inspecteurs et d'inspectrices bio pour la Suisse romande

Nous vous demandons:

- Bonnes connaissances en agriculture biologique, de préférence maîtrise agricole,
- La capacité de s'exprimer par écrit correctement et avec clarté,
- De bonnes connaissances en allemand,
- De bonnes connaissances en informatique (Word/Excel/Outlook),
- La disponibilité nécessaire pour effectuer au moins 100 contrôles entre février et fin août, ce qui correspond à environ 35 jours de travail effectif.

De notre côté nous vous offrons un travail accessoire idéal, des conditions d'engagement actuelles et un cadre de travail dynamique. Votre activité d'inspection sera précédée d'une formation interne appropriée.

Êtes-vous intéressé(e) par ce travail d'inspection?

Envoyez votre dossier de candidature jusqu'au 30 septembre 2005 à bio.inspecta AG, Mme Dora Studer, case postale, 5070 Frick.

Pour tout autre renseignement, adressez vous à Mr Frank Rumpe (062 865 63 21)

MARCHÉ – FOIRES

18^{ème} Marché Bio de Saignelégier

Date
Samedi 17 et dimanche 18 septembre, 9.00 – 18.00

Lieu
Halle du Marché-Concours, Saignelégier JU

Programme
Grand marché de produits fermiers biologiques et marché artisanal au coeur des Franches-Montagnes. Restauration, nombreuses animations pour petits et grands. Thème 2005: «Énergies?» Les diverses facettes des énergies renouvelables seront développées et présentées. Voir aussi l'article des pages 4 à 6 dans ce numéro du bio actualités.

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

Marché bio du canton de Fribourg

Date
Samedi 8 octobre 2005

Lieu
Tafers FR

Horaires
Marché bio: de 09.00 à 16.00
Fête, cantine, etc.: jusqu'à 23.00

Programme
Grand marché de présentation des produits bio du canton de Fribourg. Animation de 11.00 à 16.00: présentation de Butterfly avec le cirque-théâtre Kunos

Renseignements
Urs Gfeller, Route de Romont, 1554 Sédeilles, tél. 026 658 19 17, gfeller.urs@bluewin.ch

Marché bio du canton de Vaud

Date
Samedi 24 septembre 2005, de 09.00 à 17.00

Lieu
Morges VD, Place du Casino

Programme
Présentation et vente de divers produits biologiques, régionaux



Photo: Thomas Alföldi

L'agréable Marché Bio de Saignelégier est la plus grande manifestation du mouvement bio en Suisse romande.

et artisanaux. Venez découvrir les nouveautés de l'année et participer à cette belle fête annuelle de Bio-Vaud! Cantine, animations pour les enfants, exposition d'animaux.

Renseignements
Vincent Étienne, Champ-Colomb, 1304 Cossonay-Ville, tél. 021 861 33 54 ou 079 621 48 27, vetienne@worldcom.ch

dégustation et vente du premier Vacherin Mont-d'Or Bourgeon, une spécialité régionale de Progana.

Renseignements
www.myvalleedejoux.ch

RECHERCHE

Préannonce:
Journée Technique d'Avenches 2005

La Journée Technique organisée chaque année conjointement par Progana et Agroscope Fal Reckenholz aura lieu le mercredi 14 décembre 2005 à Avenches. Thème central de cette année: les grandes cultures en bio. Le programme détaillé sera publié prochainement dans le bio actualités.

Fête du Vacherin Mont-d'Or

Date
Samedi 24 septembre 2005

Lieu
Les Charbonnières VD

Programme
Pour la neuvième année, le village des Charbonnières, dans la Vallée de Joux, accueille sa traditionnelle fête du Vacherin Mont-d'Or. Grande première cette année: présentation,

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 Broglé 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.

Je cherche

Reform Metrac H6 (Perkins), Metrac H5 ou G6, tél. 079 311 20 73. Donne contre renseignements utiles potager à bois rustique neuf venant directement du fabricant.

Fumier de poule bio (env. 4 à 6 UGBF), tél. 079 259 20 57.

Ferme bien située avec très grand volume habitable et entourée de quelques hectares de terres pour développer un projet socioculturel. Faire offre à: Verein Birkenweid, Innere Engi 30, 4208 Nunningen, tél. 079 472 54 85.

Si vous avez envie de travailler avec des bêtes (vaches mères, chèvres, chevaux, cochons, lapins, poules) et **si la transformation des produits vous intéresse** (vente directe de viande, fabrication de fromage de chèvre), nous avons une place à long terme à vous offrir dans notre communauté paysanne biologique. Pour plus d'informations adressez-vous à La Ferme de Cerniéwillers, 2353 Les Pommerats, tél. 032 952 19 19 ou visitez notre site www.cerniewillers.ch.

PETITES ANNONCES ■

Je vends

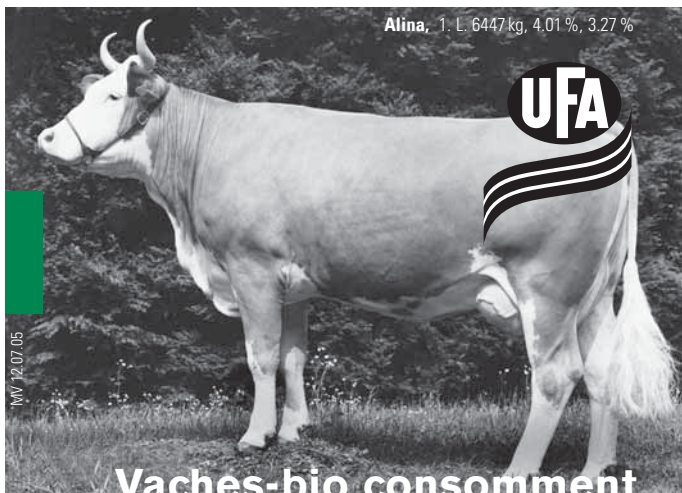
Tomates bio pour la sauce, mûries sur la plante, aussi délicieuses variétés anciennes, famille Favre, Riddes VS, tél. 076 480 91 83.

2 ou 3 vaches mères Dexter non écornées avec veaux, tél. 071 977 17 47, vers 13.00 ou 20.00 heures.

À vendre pour cause inattendue **balles de foin bio et regain bio séché ou ensilé selon convenance** du Jura neuchâtelois. S'annoncer rapidement pour nous permettre de nous organiser (n'avons pas beaucoup de place). Geneviève Montandon, 2406 Le Brouillet, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister SVP).

2 ou 3 vaches Holstein pour cause de surnombre à choisir entre plu-sieurs, Armin Widler, 8916 Jonen, tél. 056 634 15 43.

Alina, 1. L. 6447kg, 4.01%, 3.27%



UFA

IMV 12.07.05

Vaches-bio consomment
aliments UFA pour vaches laitières

ACTION

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

Rabais Fr. 4.-/100 kg
12.09. jusqu'au 8.10.05

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse



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

Commercialisation et conseil:

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

À tous les éleveurs bio de vaches mères!

Nous cherchons:

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

Nous offrons:

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

Nous commercialisons:

Remontes d'engraissement bio provenant d'élevages de vaches mères et laitières.

Veaux bio d'étal et veaux bio à sevrer de races laitières et à viande.

Cochons bio, truies bio et porcelets bio.

Vaches de réforme bio.

Téléphonez-nous, nous sommes là pour vous!



hosberg AG
Bio-Eierhandel

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

kagfreiland **hosberg AG** **BIO SUISSE**

Bio-Eierhandel, Neuhoferstr. 12, 8630 Rüti ZH
tél. 055 251 00 20 fax 055 251 00 30
info@hosberg.ch / www.hosberg.ch