

bioactualités

4/06

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MAI



Bio Suisse et Coop échantent leurs rôles Page 4

Voilà pourquoi le marché de la viande est à la peine Page 6

Le Bourgeon se veut social et sans hybrides Page 12

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!



Hisex

Votre partenaire pour les poules Hisex

Visitez notre site internet: vous y
trouvez des informations actuelles
pour les clients et les fournisseurs!

www.hosberg.ch

kagfreiland

BIO
SUISSE

- ▶ Bases, formation et perfectionnement
- ▶ Reconversion, directives, intrants, adresses
- ▶ Cultures fourragères et grandes cultures
- ▶ Maraîchage, plantes aromatiques et ornementales
- ▶ Arboriculture, petits fruits, vigne
- ▶ Production animale, santé animale
- ▶ Économie, marché, statistiques
- ▶ L'agriculture biologique internationale
- ▶ Études du FiBL

Tout trouver d'un seul clic!

- ▶ Choisissez parmi les 250 publications disponibles.

www.shop.fibl.org



LINUS SILVESTRI AG

Commerce de bétail

9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: kundendienst@lsag.ch

Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG	natel	079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH	natel	079 406 80 27
Hans Gantenbein, Mühledorf, SO (pour la Suisse romande)	natel	079 423 14 62

Aubrac – la race idéale pour l'agriculture biologique

Nouveau potentiel commercial pour le Bœuf Aubrac Bio!

Nous cherchons:

- Des éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac
- Des éleveurs de vaches mères bio pour la production de remontes d'engraissement
- Des truies bio en fin de course pour la boucherie

Nous offrons:

D'intéressantes possibilités commerciales pour le Bœuf Aubrac Bio

Nous faisons le courtage de:

Reproducteurs Aubrac, génisses F1 pour vaches mères, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies et porcelets bio, vaches de réforme bio

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers!

BIO
SUISSE



Andermatt
Biocontrol AG



Le vers est-il dans la pomme?

Madex et autres moyens de
lutte biologique auprès de:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlmatten 6 • CH-6146 Grossdietwil

Tél. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06

www.biocontrol.ch • sales@biocontrol.ch



Antenne romande: M. Jeanrenaud • 079 632 35 63

Rien ne marche sans transparence

Des paysans Bourgeon et des preneurs de licences ont épanché leur mécontentement dans le dernier bio actualités, comme d'ailleurs dans les deux numéros d'avril du Beobachter. Le Beobachter faisait état d'une «confrontation toujours plus vive sur la scène bio». Ou encore «il y a d'un côté les paysans et de l'autre leur fédération». Comme si c'était si simple! Ce jugement passe cependant à côté des vrais problèmes. L'Ordonnance bio

se base sur les directives de l'UE, les chimistes cantonaux surveillent que le consommateur ne soit pas trompé, l'Office fédéral d'accréditation (METAS) impose des contrôles que les organismes de contrôle indépendants doivent faire.

Face à tout cela se trouvent les paysans bio avec leur fédération et les directives de leur label.

Qu'attendent donc les consommateurs et les médias (!) lorsqu'ils achètent dans le magasin d'une ferme bio les produits de cette ferme-là? Juste: des produits bio. Les chimistes cantonaux et Bio Suisse veulent la même chose. Si une ferme bio ne le veut pas, elle a actuellement deux possibilités: soit elle ne se présente pas comme ferme bio, soit elle demande une dérogation à Bio Suisse. Cette transparence n'est pas tout d'abord nécessaire à cause des dispositions en vigueur, mais elle l'est envers les consommateurs. Après la décision de l'AD du 19 avril 2006 au sujet du principe de la globalité, les dérogations seront remplacées par de nouvelles directives de contrôle.

Si un paysan Bourgeon préfère utiliser du sucre conventionnel bon marché et du vin PI, ce manque de solidarité me fâcherait en tant que vigneron Bourgeon ou cultivateur de betteraves sucrières bio. Si des paysans bio ne sont pas satisfaits de leur fédération, ils peuvent déposer des motions à l'Assemblée des délégués, black-bouler le Comité, promulguer ou abroger des directives. Qu'on se comprenne bien: À l'Assemblée des délégués, seuls les paysans et paysannes ont le droit de vote. Lorsque les minorités ne se comportent pas solidairement, c'est peut-être croustillant pour les médias, mais ça ne sert certainement pas la cause.

M. Eichenberger

Max Eichenberger, Président de la CLTC
(Commission de labellisation de la transformation et du commerce)

bioactualités



4



11



17

25 ANS DE BIO SUISSE

4 Échanges de rôles entre fromagers bio et vendeurs de la Coop

Bio Suisse et Coop cultivent les échanges de rôles. En cette année jubilaire, paysans bio, transformateurs bio et collaborateurs de la Coop vont voir ce que font les autres.

MARCHÉ

6 Un bouc émissaire bien charnu

Le marché de la viande bio est en crise, et Bio Pool AG sert de bouc émissaire à tout le monde.

8 Voilà pourquoi le marché de la viande est à la peine

Une étude du FiBL a creusé la question de savoir pourquoi le marché de la viande bio piétine.

ICI ET MAINTENANT

9 Où seraient les paysans bio sans le Bourgeon?

Des membres de Bio Suisse diffusent à un large public leurs critiques à l'égard de leur fédération. Mise en garde d'Herbert Karch au sujet de ce genre de diatribes.

BIO SUISSE

11 Des pommes bio sur les quais

Bio Suisse a distribué au total 45 000 pommes dans six grandes gares suisses.

12 Normes sociales et seigle hybride

Les normes sociales entrent dans le Cahier des charges tandis que le seigle hybride en est banni. Les principales décisions de la dernière AD.

RUBRIQUES

10 Consommation

14 Conseils

18 Brèves

19 Petites annonces

19 Impressum

20 Agenda

21 Le dernier mot

Couverture: Jürg Flükiger, fromager bio à Splügen GR (derrière), et Mathias Vetsch, chef de rayon à la Coop de Herblingen SH en plein échange de rôles.

Photo: Arno Balzarini

Échanges de rôles entre fromagers bio et vendeurs de la Coop

Bio Suisse et Coop cultivent les échanges de rôles. En cette année jubilaire, paysans bio, transformateurs bio et collaborateurs de la Coop s'intéressent mutuellement à ce que font les autres. Première expérience avec un fromager bio des Grisons et un chef de rayon d'une succursale Coop. L'un achète ce que l'autre produit.

Les fromagers sont des lève-tôt. Jour après jour, Jürg Flückiger, père de famille, commence avant le lever du soleil son travail à la fromagerie de Splügen GR. Mathias Vetsch, le chef très engagé du rayon laiterie/boulangerie de la Coop de Herblingen SH, qui participe à cet échange des rôles, s'est aussi levé tôt en ce matin du début mars pour réceptionner le lait livré par les paysans bio de Splügen.

Cet employé de la Coop originaire d'Appenzell a devant lui une journée de travail inhabituelle et très intéressante. Bien que ce cuisinier de formation connaisse déjà une grande partie des processus de fabrication du fromage, il considère avec

étonnement les installations ultramodernes de la fromagerie de démonstration reluisante de propreté installée au bord de la route du San-Bernardino.

Avec empressement, le fromager Jürg Flückiger introduit son «apprenti» dans les arcanes de la production fromagère du XXIème siècle. Ce maître fromager originaire de Schönbühl BE fabrique en tout une dizaine de spécialités fromagères différentes, et le fromage bio de montagne des Grisons commercialisé par la Coop représente le 70 % de sa production. Ce professionnel établi à Splügen depuis 1993 et l'expert en fromages venu du canton de Schaffhouse se comprennent d'emblée.

Tous deux sont des défenseurs convaincus de l'idée bio et s'engagent corps et âme pour les produits que l'un fabrique et que l'autre vend.

Jürg Flückiger explique, et Mathias Vetsch s'y met avec entrain. Cet employé de la Coop de 45 ans originaire de Neuhausen am Rheinfall peut ainsi se faire tout au long de la journée une idée de toutes les facettes de la fabrication du fromage: «C'était tout simplement génial! J'ai été complètement accepté et j'ai tout de suite pu prendre des responsabilités. Après cette journée passée auprès de la sympathique famille Flückiger, je suis devenu un supporter encore plus convaincu des fromages de Coop NaturaPlan. Les expériences faites à Splügen m'apportent aussi quelque chose pour mon travail quotidien, parce que je sais encore mieux, maintenant, ce que je vends à mes clients.»

Des spécialités régionales biologiques à la Coop

Bio Grischun, l'organisation des paysans bio des Grisons, joue un rôle important dans le développement des spécialités régionales biologiques pour la Coop. C'est ainsi que, depuis 1993, le fromage bio des montagnes des Grisons est un des premiers produits bio vendus par la Coop. Il réalise un important chiffre d'affaires parmi l'ensemble des produits de cette ligne, et on en trouve dans tous les points de vente Coop. La ligne de produits «Spécialités biologiques régio-

nales» a été lancée en 2004 sous la bannière du label faitier «Coop NaturaPlan». Cet assortiment comprend maintenant plus d'une centaine de produits venant d'une trentaine de régions, surtout des produits laitiers. On trouve ainsi à la Coop de nombreuses spécialités fromagères régionales ainsi que du lait frais bio provenant d'onze régions différentes, mais aussi des spécialités de viande séchée, des pains ou des tisanes.

ms

Une expérience vécue avec cœur

Changement de décor pour le changement de rôles. Concentré, le fromager Jürg Flückiger écoute les explications de



Le fromager Jürg Flückiger, de Splügen GR, travaille avec entrain à la Coop de Herblingen SH.



Mathias Vetsch, chef de rayon à la Coop de Herblingen SH, a participé pendant une journée au travail de la fromagerie de Splügen GR.



Mathias Vetsch soigne le fromage bio des Grisons qu'il vendra un jour dans la Coop où il travaille.

Mathias Vetsch. Environ une heure avant l'ouverture du magasin à neuf heures, le chef de rayon explique les principales tâches de la journée lors d'un rapide briefing. Pour terminer, il félicite vivement ses collaboratrices pour la superbe présentation des quelque nonante fromages de la vitrine de la vente à la coupe, puis il termine en présentant le précieux renfort venu des Grisons.

Après une visite des locaux du point de vente de Herblingen SH et une brève incursion dans le bureau de la directrice adjointe Patricia Gnädinger, il s'agit maintenant de se mettre au travail: même les tout premiers clients doivent trouver à leur arrivée un secteur laitier parfaitement entretenu.

Le duo, déjà bien rôdé après la journée que Mathias Vetsch avait passé à Splügen, contrôle les dates de péremption et garnit les rayons avec dextérité. Pour profiter de cet événement exceptionnel, le produit de qualité fabriqué par Jürg Flückiger et ses 13 collègues de l'interprofession du fromage biologique des montagnes des Grisons obtient ce jour-là une plate-forme de vente particulièrement attractive. Sous la patiente direction de son «chef», le fromager bio réalise lui-même à l'ordinateur régulièrement les rayons des produits laitiers et combler les vides sans qu'on doive

le lui demander. Pour finir, d'intéressantes conversations avec les clients qui dégustent les exquis spécialités bio des montagnes des Grisons viennent parachèver cette instructive diversion dans le travail quotidien.

Plus que content de cette journée enrichissante, Jürg Flückiger en dresse le bilan: «J'ai surtout été très impressionné par l'ordre et la propreté du magasin, mais aussi par la superbe présentation de la marchandise. La collaboration avec Mathias a de nouveau été très bonne, et l'atmosphère de travail au sein de l'équipe était remarquablement agréable. Je trouve que ce projet d'échange des rôles et les échanges d'expériences qui vont avec sont vraiment supers!»

Impressionné, Jürg Flückiger suit attentivement le déroulement efficace des commandes par scanner, non sans vérifier régulièrement les rayons des produits laitiers et combler les vides sans qu'on doive

Marco Steinmann,
Rédacteur du magazine Coop Forte



Denise Ryant, une cliente de la Coop, semble apprécier le fromage bio des Grisons produit par Jürg Flückiger.

Photos: Christian Lanz (pages 4 et 5 à gauche), Arno Balzarini (page 4 à droite, page 5 en haut)

Les magazines aussi font des échanges



Au cours de cette année jubilaire de Bio Suisse, le bio actualités et le magazine Coop Forte se plient aussi à une sorte d'échange de rôles. Les deux revues assument en effet à tour de rôle les reportages sur les échanges de rôles entre producteurs bio et collaborateurs

de la Coop, puis elles mettent leurs textes et leurs photos à disposition de l'autre partenaire. Le magazine Coop Forte, qui paraît 6 fois par année, est tiré à 60 000 exemplaires (10 000 au total pour le bio actualités) envoyés à tous les employés et retraités du groupe Coop.

Un bouc émissaire bien charnu

Le marché de la viande bio est en crise. Déjà faibles, les ventes diminuent encore, et, surtout pour la viande de porc bio, les prix à la production sont au plus bas. Bio Pool AG sert de bouc émissaire à tout le monde au point que, l'automne passé, lors de l'AD de Bio Suisse, quelques délégués voulaient l'amener immédiatement à l'abattoir. Mais quels sont les vrais problèmes de la viande bio?

L'atmosphère de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 16 novembre passé s'était soudain tendue lorsque la discussion a abordé le thème de la viande. C'était dans le cadre des débats sur le budget 2006, qui prévoyait une contribution de 82 000 francs à Bio Pool AG. Bio Pool était accusée de ne pas avoir réussi à établir le marché de la viande bio sur une base saine, et les délégués disaient que, dans ces conditions, une injection d'argent provenant de la caisse de Bio Suisse n'était pas justifiable.

La critique ne tombait pas du ciel: en 2005, le chiffre d'affaires de la viande bio a baissé de 8,5 % par rapport à l'année précédente, tandis que la part de marché plongeait d'un déjà faible 3,2 % en dessous de la barre des 3 %.

Bio Pool AG est-elle nécessaire?

La question figurait à l'ordre du jour de la Conférence des présidents du début avril: a-t-on vraiment encore besoin de Bio Pool AG? Les responsables de cette société créée par Bio Suisse étaient là pour s'expliquer. Toni Niederberger, membre du Comité de Bio Suisse et président de Bio Pool, a présenté le milieu difficile du marché du bétail de boucherie et de la viande dans lequel Bio Pool doit se maintenir. Au développement historiquement difficile de la commercialisation de la viande bio se rajoute le fait que le marché de la viande et du bétail de boucherie en général est un marché difficile, un marché avec de nombreux acteurs qui représentent les intérêts les plus divers, un marché avec de

nombreuses marques et labels qui concurrencent le Bourgeon, un marché enfin où, dans les magasins, la différence de prix pour la viande bio est assez grande.

Le fait que le Bourgeon ne soit pas la seule marque à revendiquer un «statut premium» se révèle par exemple avec le marché des veaux d'étalement: les quelque 3300 bêtes vendues en bio ne représentent que 60 % de l'offre, bien que l'offre soit de temps en temps limitée alors que les prix sont hauts. Et les 40 % de veaux bio qui restent ne peuvent pas combler ces déficits saisonniers parce qu'ils sont contractuellement liés – sans le Bourgeon – à d'autres labels. Ils aboutissent par exemple dans la ligne bleue de Coop NaturaPlan ou dans la ligne d'engraissement au lait entier de la Migros, qui se profile avec de la viande de veau rose et qui ne fait donc pas de déductions pour la viande rouge.

La situation n'est pas tellement différente pour les vaches de réforme Bourgeon: bien que la demande soit actuellement très importante, seule la moitié d'entre elles sont vendues sur le marché bio. Et c'est justement quand les prix sont hauts que, dans de nombreuses régions, il est financièrement plus intéressant découler ses bêtes bio sur le marché conventionnel, déplore Cyril Nietlispach, le directeur de Bio Pool, que ce soit sur les marchés publics ou par l'intermédiaire de son marchand de bétail attiré. En effet, la différence de prix pour le bio est d'autant moins grande que le prix est plus haut, et il s'y rajoute encore les retenues plus importantes en bio et les plus fortes réductions de prix pour les vaches maigres. En cas de sur-appvisionnement et de prix généralement bas, la différence de prix pour les bêtes bio est de nouveau nettement plus grande.

L'évolution de ces marchés ne donne donc aucune raison d'être euphorique – pour la viande de veau, les quantités se sont tassées en une année de 5 %, et même de 35 % pour les bêtes pour la fabrication – mais il ne semble pas que ce soit vraiment cela qui a provoqué cette vague d'animosité lors de l'Assemblée des délégués. En effet, avec une augmentation de 10 %, le

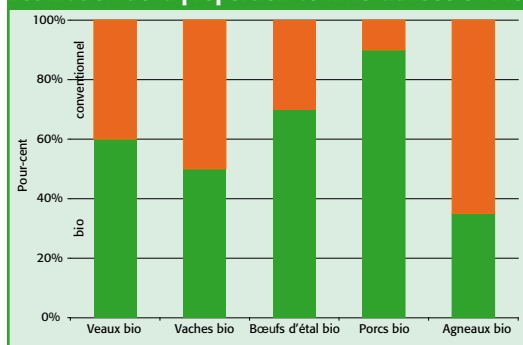
marché du bœuf bio d'étalement fonctionne à peu près correctement, et le Natura Beef vendu avec le Bourgeon a lui aussi connu une légère augmentation par rapport à l'année précédente. Seul le Bio Weide Beef est resté en stagnation.

Un compromis pour les porcs

Cependant, le marché du porc bio est particulièrement difficile. Après le doublement des ventes intervenu en cinq ans jusqu'en 2004, la demande a subitement diminué en 2005, et il y a eu en permanence des surplus. Cela peut être en relation avec les prix élevés garantis à l'époque par la production sous contrat pour la Coop, ces prix devant se situer dans une fourchette située entre 6,40 et 7,40 francs par kilo de poids mort. Bell et d'autres acheteurs ont exigé une adaptation des prix, ce que Bio Pool a fini par devoir accepter. «La seule autre possibilité aurait été d'abandonner complètement la production sous contrat», expliquait Nietlispach. Elle a cependant pu être maintenue – à d'autres conditions depuis octobre 2005: un supplément de prix minimal de 1,50 par rapport au prix AQ et un prix minimal de 5,50 francs par kilo poids mort.

Ces derniers mois, les mauvais prix ont incité plusieurs fermes à arrêter l'engraissement des porcs. En effet, contrairement à d'autres catégories d'animaux, la commercialisation sur le marché conventionnel n'entre pratiquement pas en ligne de compte parce que les prix y sont encore

Estimation de la proportion commercialisée en bio



Qui est Bio Pool AG?

Bio Pool AG est une filiale de Bio Suisse (70 % des actions) créée à fin 2000 avec les trois entreprises de commerce de bétail Anicom AG, SchneiderVieh und Fleisch AG et Viegut AG (10 % chacune). Son but est le développement du marché du bétail de boucherie bio et le soutien de la commercialisation des bêtes de l'agriculture biologique. Elle veille à l'équité de la formation des prix et à la transparence du marché. Bio Pool AG ne fait elle-même aucun commerce de viande ou de bétail. als

bien plus bas. Voilà pourquoi c'est pour le porc que, avec environ 90 %, la proportion de commercialisation bio est la plus élevée.

La diminution du nombre de bêtes à presque tous les niveaux – malgré des prix en augmentation, même les ventes d'agneaux ont perdu des plumes et ont baissé de plus de 20 % – a mis par terre le budget de Bio Pool AG en provoquant un manque à gagner de 60 000 francs et un manque de liquidités. C'est pour cette raison que la contribution de Bio Suisse a été augmentée à 85 000 francs dans le budget 2006. Les trois autres actionnaires (cf. encadré) versent chacun une contribution de 10 000 francs.

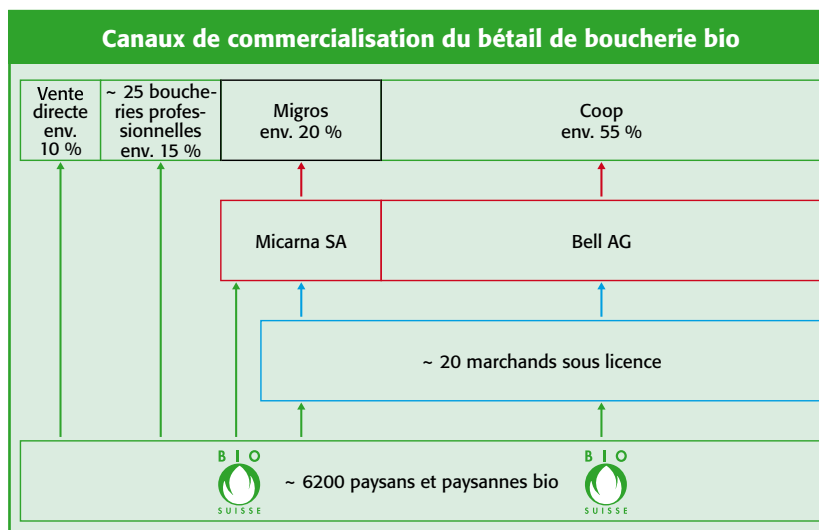
Les marchés à la traîne et l'injection d'argent pour 2006 ont provoqué un débat sur le sens et le non-sens de l'organisation. Lors de la Conférence des présidents, les avis étaient toutefois nettement plus modérés que cinq mois plus tôt lors de l'AD.

Les présidents réunis identifiaient cependant comme problème de fond le fait que seules trois sociétés de commerce de bétail, même si elles sont des acteurs importants du marché, soient représentées à Bio Pool, mais aussi le fait que leur engagement pour le bio soit resté en dessous des attentes. Les autres sociétés certifiées sont quant à elles libres de ne s'occuper que de leurs propres intérêts, et de nombreux marchands de bétail ne s'intéressent d'ailleurs pas beaucoup au marché bio parce que les marges y sont plus faibles que pour les autres labels... mais aussi parce qu'il est beaucoup plus transparent.

Ensemble pour gérer les quantités

Peter Häfliger, le président de l'Innerschweizer IG Bio-Fleisch, pense que le problème principal est que Bio Pool ne regroupe pas assez bien l'offre et que la commercialisation d'une grande partie du bétail de boucherie lui échappe. Une marque protégée comme le Bourgeon a pourtant besoin d'une stricte coordination de l'ensemble du marché. «Si nous n'y parvenons pas, nous aurons bientôt des prix conventionnels», craint Häfliger, qui propose donc que seule la viande qui passe par Bio Pool puisse avoir le Bourgeon. À son avis, Bio Pool devrait être transformée en une interprofession dotée d'un règlement de coordination des quantités. Il faudrait pour cela rajouter une clause au contrat de production Bourgeon de Bio Suisse, un peu comme pour l'affiliation obligatoire dans la production laitière.

Beni Oswald, le directeur de la



Produktionsgemeinschaft Bioschweine Ostschweiz, qui commercialise au moindre coût des porcelets et des porcs de boucherie pour Micarna et qui applique un rigoureux management des quantités, abonde dans le même sens: il voit Bio Pool plutôt comme un groupement de producteurs.

Certaines voix opposées à une régulation du marché se sont aussi exprimées, comme celle de Franz Steiner, de Pro Beef GmbH, qui fait remarquer que les producteurs n'adaptent pas leurs effectifs d'animaux seulement en fonction de l'offre et de la demande, mais aussi en fonction de leurs surfaces et des contributions fédérales.

La suite est déjà prévue

Cyril Nietlispach sait que des propositions concrètes pour la réorientation de l'organisation devront être présentées à l'AD d'automne lors de la discussion du budget 2007. Il travaille donc actuellement à un concept qui doit être disponible d'ici aux vacances d'été et dont voici les trois scénarios possibles:

1. dissoudre Bio Pool AG et transmettre la coordination du marché de la

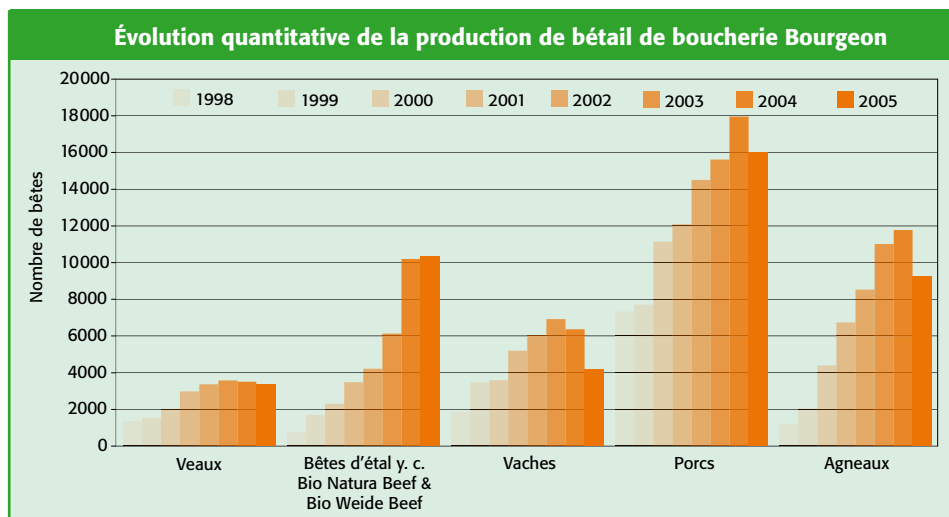
viande au product management de Bio Suisse;

2. conserver Bio Pool AG et redéfinir ses tâches pour le marché;
3. ouvrir Bio Pool AG à tous les marchands sous licence et distribuer les actions de Bio Suisse aux producteurs.

Lors de cette Conférence des présidents, il était clair pour tous que, quelle que soit la forme d'organisation choisie, il sera nécessaire de conserver une coordination du marché de la viande bio. Nietlispach le pense aussi: «Sans coordination, on aurait, rien que pour la viande de porc, une perte de 1 franc par kilo de poids mort, ce qui représenterait par année 800 000 francs de baisse de revenu pour les fermes bio.» Comparé à cela, la contribution de 82 000 francs qui a déclenché toute la polémique paraît bien modeste. La réévaluation de l'utilité de Bio Pool AG offre cependant l'occasion de faire progresser le marché de la viande bio.

Alfred Schädli

Que pensez-vous du développement du marché de la viande bio? Écrivez-nous!
Adresse: bioactualités@fibl.org, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.



Voilà pourquoi le marché de la viande bio piétine

Provenance et qualité des produits, communication, disponibilité et présentation dans les magasins sont décisives pour le succès commercial de la viande bio. Une étude du FiBL a cherché ce qui pourrait être amélioré.

«La viande bio confronte le consommateur à la cherté et aux mangeurs de graines», dit Ernst Stettler, qui est tout de même un des rares bouchers bio et pionniers de la commercialisation de la viande bio en Suisse. Son estimation ne semble pas être si loin de la réalité vu que, selon le dernier communiqué de presse de Bio Suisse, le marché de la viande bio est

viande bio. Les enquêtes effectuées auprès des consommateurs fournissent entre autres les résultats suivants:

■ la provenance géographique et la bonne qualité sont des critères particulièrement importants lors de l'achat de la viande;

■ les exigences des consommateurs pour les moyens publicitaires pour la viande bio sont plutôt traditionnelles, et ils préfèrent des affiches qui représentent la nature et où on voit des animaux.

Il est remarquable de voir que, dans tous les groupes de consommateurs, c'est une affiche d'IP Suisse qui a été choisie comme étant la meilleure pour faire de la publicité pour la viande bio.

Dans le cadre des ateliers organisés avec des bouchers, on a pu constater qu'il y a là encore un énorme potentiel, mais aussi qu'on ne s'est pas encore manifesté à ce sujet auprès d'eux. Ce que les bouchers reprochent le plus à Bio Suisse, c'est le manque de soutien pour le conseil, l'approvisionnement et la commercialisation.

Disponibilité et présentation

L'examen des magasins a révélé de très grandes différences dans l'assortiment et la présentation de la viande bio. Les clients de la Coop trouvent un riche choix de viande bio en self-service mais il n'y en a pas du tout aux étals de coupe. À la Migros, par contre, les clients auront de la peine à trouver la viande bio au self-service, car elle y est «bien cachée» et difficilement identifiable, mais il y a souvent de la viande de bœuf bio à la coupe.

Dans les boucheries dont l'assortiment comprend de la viande bio, il y a de grosses différences dans la présentation de la marchandise et dans la publicité (p. ex. prospectus d'information). Tous les bouchers ont par contre un point commun: leur grande compétence pour conseiller les clients.

Les résultats des entretiens avec les représentants des boucheries industrielles, des fédérations et du commerce montrent que des améliorations sont nécessaires

sur le plan de la qualité de la viande (p. ex. choix des races), sur celui des directives de transformation (peuvent être un frein à l'innovation) et sur celui de la communication.

Ce qui semble le plus prometteur en communication, c'est sûrement de mettre en avant la haute qualité et les avantages de la transformation biologique douce, qui, par exemple, n'autorise que très peu d'additifs. De même, la mention de la provenance de la viande donne confiance au consommateur, ce que leur préférence pour les affiches avec des montagnes et des vaches a clairement démontré.

Communication

Chez les grands distributeurs, diverses mesures promettent une augmentation des ventes: élargissement de l'assortiment, standardisation de la présentation, identification plus facile de la viande bio dans les rayons self-service, publicité spécifique dans les points de vente. Si les étals avec service à la coupe proposaient davantage de viande bio, cela permettrait d'élargir le cercle de clientèle.

Sur le plan du conseil, les bouchers aimeraient que la collaboration entre les vulgarisateurs et les paysans soit renforcée et que les programmes de qualité s'ouvrent à d'autres espèces animales pour garantir la constance de la qualité de la viande, mais aussi, pour eux-mêmes, un meilleur conseil dans le domaine des particularités de la transformation de la viande bio et un meilleur soutien pour la commercialisation.

Chaque mesure est un petit pas en direction de l'amélioration des ventes et peut contribuer à cette détente du marché dont tout le monde ressent l'urgent besoin. Malgré tous les problèmes, il y a quand même des points positifs, comme p. ex. cette affirmation d'un consommateur: «S'il n'y avait pas de viande bio, je ne mangerais plus de viande.»



Katja Bahrdt, FiBL



Montagnes, nature, monde intact jusque dans un avenir lointain: voilà comment la concurrence fait sa publicité.

à la peine: en 2005, ce marché déjà si petit s'est encore réduit de presque un dixième pour descendre autour des 3 pour-cent.

Partant de la situation critique entre une offre importante et une faible demande, le FiBL a voulu savoir ce qui fait obstacle au développement du marché de la viande bio en Suisse. Diverses méthodes d'étude de marché ont été utilisées, incluant des contacts intensifs avec des praticiens et des consommateurs.

Réunis en ateliers, des consommateurs ont jugé les affiches de campagnes publicitaires déjà faites, ont réalisé eux-mêmes des affiches pour la viande bio et ont cherché à déterminer quels sont les critères décisifs pour motiver l'achat de la

i

L'étude du FiBL «Wieso harzt es im Biofleischmarkt?» dont parle cet article a reçu le soutien financier de Bio Suisse, de Proviande, de «Quatre pattes, Fondation pour la protection des animaux», de l'Union suisse des maîtres bouchers, du WWF et du fonds de l'Office fédéral de l'agriculture pour la promotion des ventes. Cette étude a été réalisée en étroite collaboration avec un conseil consultatif composé d'acteurs du marché et de financeurs.

kb

Où seraient les paysans bio sans le Bourgeon?

Les paysans et paysannes bio s'adressent toujours plus souvent à un large public pour faire entendre leurs critiques à l'égard de leur propre Fédération bio. Appel et mise en garde d'Herbert Karch au sujet de ce genre de diatribes: commencer par respirer profondément, puis faire part de ses critiques de manière constructive directement aux cercles concernés.

Que ce paysan du Haut-Valais perché loin au-dessus de la Vallée du Rhône ait rougi de déplaisir et de colère lorsque le contrôleur lui a dressé une liste de 25 critiques concernant le respect du Cahier des charges du Bourgeon, c'est compréhensible. Qui donc se ferait volontiers prendre ainsi sur le fait pour tant de négligence, surtout si on fait partie des pionniers du bio? Au lieu de s'en prendre à soi-même, on se fâche contre le contrôleur. On peut comprendre ce réflexe au demeurant parfaitement humain.

On ne peut par contre pas accorder sa compréhension à quelqu'un qui se laisse ainsi entraîner par un journaliste avide d'un scoop facile sur Bio Suisse. Ceux qui ont lu attentivement l'article du Beobachter ont pu constater que la critique manque singulièrement de substance. C'est une atmosphère négative plus ou moins diffuse qui se dégage de ce texte. En tant qu'ami sincère du paysan qui est apparu avec photo comme «témoin principal» dans le Beobachter, je ne peux que branler du chef. Quelle naïveté de se livrer soi-même au ridicule suite à une émotion, fût-elle justifiée. Je connais aussi personnellement les autres personnes dont les critiques figurent dans cet article. Leurs brèves citations ne me donnent pas l'impression que l'objectif soit une critique objective. Bio Suisse doit ainsi servir de souffre-douleur pour des frustrations personnelles ou parce que l'influence grandissante des lois et des forces du marché dans l'agriculture est ressentie comme une rigueur injuste.

Bio Suisse est à l'écoute des voix critiques

Une organisation qui compte 6114 membres ne peut pas s'attendre à avoir 6114 membres satisfaits. Une telle harmonie serait tout simplement suspecte. De plus, la critique en soi est tout sauf négative. Toute organisation a besoin d'esprits critiques pour rester vivante et à la hauteur de sa tâche. En fait, Bio Suisse pratique de façon exemplaire le débat critique, et

le Cahier des charges n'est pas «pondu» par des fonctionnaires comme le suggère le Beobachter. Pourquoi le Beobachter dissimule ainsi la démocratie de base pratiquée par Bio Suisse? Seuls les producteurs qui en font partie ont le droit d'abroger ou de compléter les directives du Cahier des charges. Ceux qui ont déjà assisté aux décisions prises par l'Assemblée des délégués (AD) pour le Cahier des charges savent à quel point les débats sur le développement des directives sont ouverts et même âpres. C'était aussi le cas pour la décision controversée d'autoriser le procédé UHT pour le lait bio, et, lors de la dernière AD, la demande des Hauts-Valaisans d'assouplir les règles pour le commerce et la transformation des produits non Bourgeon a été acceptée par la majorité. Et cela malgré les craintes que le profil du Bourgeon puisse s'en trouver affaibli.

Ni Bio Suisse en tant qu'organisation ni le Cahier des charges du Bourgeon ne sont parfaits. Cependant, voilà ce qu'on ne devrait pas oublier quand on s'adonne à la critique: au cours des 25 dernières années, cette organisation bio a ouvert de nouvelles perspectives aux fermes bio qui en font partie. Un marché de produits de qualité s'est développé grâce à la rigueur du Cahier des charges, et ce marché a assuré l'existence de milliers d'exploitations agricoles. La bonne image dont jouit l'agriculture biologique a notablement contribué à la mise en place en Suisse d'un système de paiements directs qui est écologiquement et socialement un modèle du genre en comparaison internationale. Bio Suisse s'est battue pour cela en collaboration avec d'autres organisations agricoles et avec le soutien des organisations de consommateurs et de protection de l'environnement. Et c'est justement maintenant que l'étape «PA 2011» des réformes devient immi-



Le Beobachter du 13 avril 2006 a monté en épingle la colère d'Orlando Schmid, un pionnier bio du Haut-Valais.

nente qu'il faut serrer les coudes pour défendre nos acquis et obtenir des améliorations. Donner à Bio Suisse des coups de poignard dans le dos ne peut que tourner à notre propre désavantage.

J'appelle donc les détracteurs cesser de bouder dans leur coin et à redevenir des critiques positifs. Au sein de Bio Suisse et de ses organisations régionales, tous les membres de Bio Suisse peuvent s'engager pour de vrais progrès. Et j'encourage vivement les contrôleurs bio à continuer de faire sérieusement leur travail, même si cela comporte le risque de provoquer ici ou là certains accès de colère.

Herbert Karch, Directeur de l'Association des petits paysans, membre du comité de Bioterra et délégué de Bioterra auprès de Bio Suisse



Marlies Halter, maîtresse de langues, 8400 Winterthur

Marlies Halter a deux enfants maintenant adultes. Elle vit depuis une année à Winterthur avec son mari. Née à Zofingue où elle a passé toute son enfance, elle a travaillé longtemps en Argovie et au Tessin. En 2000, elle a écrit un livre sur la vie avec les enfants, et elle en écrit actuellement un autre sur les merveilles de la nature.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Pour soutenir un engagement que je trouve juste, celui des paysans et paysannes bio, mais bien sûr aussi parce que les aliments traités avec de la chimie me dérangent. La manière de produire est importante. Aussi bien intuitivement qu'intellectuellement.

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

Tous les légumes, toutes les céréales, tous les produits laitiers et la viande que j'achète sont toujours bio... donc pratiquement tous les aliments.

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

(Réfléchit un peu) Cent pour-cent!

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Environ 1/6 à la Migros, 1/3 ici au Rägeboge, quelquefois quelque chose dans un magasin diététique, et tout le reste à la Coop.

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

Je ne peux pas en juger. Je ne fais quasiment pas de comparaisons dans ce domaine, parce que l'alimentation est pour moi aussi importante qu'un comportement respectueux envers l'environnement. La circonspection a un prix, et ce prix est justifié.

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

Je ne les connais pas. (Puis, après explication:) J'achèterais peut-être un savon liquide – mais la plupart du temps la qualité ne joue pas.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, beaucoup. Quand je peux choisir entre des poires de Suisse, d'Afrique du Sud ou d'Israël, pour moi le choix est clair fait.

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

C'est très important. J'ai confiance dans le Bourgeon, c'est le label le plus important,

et il est contraignant. Le dessin me plaît aussi, parce qu'on n'a aucune peine à repérer le Bourgeon. Pour les produits cosmétiques, je recherche ceux de Weleda, car là, au moins, je suis sûre qu'on travaille avec de bons produits.

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

Une de mes grand-tantes était cofondatrice de l'école d'horticulture biodynamique de Hünibach. Notre fille y a appris son métier d'horticultrice. Mon intérêt date cependant déjà d'avant. Un de mes amis était anthroposophe, et il m'avait conseillé la lecture de plusieurs livres. J'ai donc lu notamment le «Cours aux agriculteurs» de Rudolf Steiner. Je ne suis pas devenue une vraie anthroposophe, mais, dans les années septante, j'ai cultivé moi-même mes légumes et suivi les cours de jardinage donnés par Biofarm. J'aimais beaucoup travailler avec les plantes et la terre.

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

J'ai de très bons et très fructueux contacts avec des paysannes et des paysans bio. Ils réfléchissent sérieusement à la nature et aux interactions qui la régissent. Ils agissent de manière responsable et vont plus loin que les affaires. Ils sont souples dans leurs réflexions, ils font preuve d'imagination et ils savent trouver les niches commerciales nécessaires. Les paysans bio doivent fournir un effort important et difficile. Je pense aussi que ce qu'ils vivent de beau en travaillant avec les plantes et les animaux, par la collaboration avec les membres de la famille, les stagiaires ou, comme dans les fermes biodynamiques, les handicapés – je crois qu'ils se sentent aussi portés par cela. Les paysannes et les paysans bio ont des idéaux. Et, quand on a des idéaux, on peut aussi s'achopper parce que la réalité n'est pas toujours de notre côté.

Interview: Markus Bär



Photo: Markus Bär

Marlies Halter devant le «Rägeboge» (L'Arc-en-Ciel), un magasin bio ouvert en automne 2005 à Winterthur.



Photo: Bio Suisse

45 000 contacts clientèle dans six gares suisses: la promotion des fruits à pépins bio s'est très bien déroulée. Ci-dessus, dans la gare de Bâle.

Des pommes bio sur les quais

Bio Suisse a distribué dans six grandes gares suisses du cidre doux et au total 45 000 pommes avec le Bourgeon. Les voyageurs ont bien accueilli cette action et en ont profité pour se renseigner. Cette campagne promotionnelle a été financée par les retenues marketing spécifiques pour les fruits à pépins Bourgeon.

Lausanne CFF, les 12 et 13 avril: Bien visible dans ses vestes vert fluo, l'équipe de promotion installe un petit stand, un grand drapeau et des parasols vert fluo – le stand qui va permettre à l'équipe de distribuer aux passants des pommes et du cidre doux à déguster est vite prêt. Cette promotion des fruits s'est déroulée dans six gares très fréquentées (Lausanne, Genève, Bâle, Berne, Lucerne et Zurich Stadelhofen).

L'équipe, toujours renforcée par un producteur de fruits à pépins, a noué au total 45 000 contacts. Le travail était réparti de la manière suivante: L'équipe de base, qui avait reçu au préalable une formation spécifique pour ces actions promotionnelles, se chargeait des distributions et des renseignements généraux, et les passants pouvaient s'adresser à l'arboriculteur présent pour obtenir des informations de première main lorsqu'ils avaient des questions plus fouillées.

Un tandem déambulait dans le hall de la gare avec une corbeille pleine de pommes pour offrir activement des pommes aux voyageurs, tandis qu'un deuxième duo distribuait du cidre doux au stand. Vu que le jus n'est pas très pratique à boire en marchant, cela donnait souvent l'occasion d'avoir des conversations plus ou moins longues.

Les avantages des fruits de table et

du cidre doux Bourgeon ont été expliqués aux personnes qui connaissaient encore assez mal le Bourgeon. Pour ceux qui avaient déjà les pommes bio sur leur billet de commissions, cette action était comme un «rappellez-vous que, lors des prochaines courses, vous pouvez penser au Bourgeon». La brochure sur les fruits à pépins Bourgeon, qui était distribuée avec les pommes et le jus de pomme, a été bien accueillie, et beaucoup de voyageurs l'ont lue en mangeant leur pomme.

Une action pour susciter la confiance

Les questions les plus fréquentes concernaient les points de vente des fruits bio, les contrôles et la séparation des flux des marchandises. Le fait de pouvoir répondre directement a renforcé la confiance que les gens accordent au Bourgeon. Autre question souvent posée: pourquoi les fruits Bourgeon sont-ils plus chers que les fruits conventionnels? Là, les explications du producteur étaient écoutées avec intérêt et compréhension. Les explications sur la différence de prix du jus de pomme étaient particulièrement convaincantes, et les gens comprenaient facilement que, contrairement au jus conventionnel, le jus bio est un jus direct et pas un concentré dilué. Ce fait, qui représente une différen-

ce importante avec les jus conventionnels, n'était connu que de très peu de monde. Cette promotion dans les gares était donc une bonne occasion d'attirer l'attention sur ce point.

Rolf Lösch s'occupe à Bio Suisse de la coordination du marché des fruits et des légumes

Voulez-vous faire une promotion des fruits à pépins dans votre région? Alors prière de vous adresser à rolf.loesch@bio-suisse.ch, tél. 061 385 96 28.

Des pommes pour les voyageurs grâce aux retenues marketing

Depuis 2003, tous les producteurs de fruits paient une retenue marketing spécifique pour les fruits à pépins Bourgeon calculée sur la base des surfaces et des quantités. L'argent encaissé est administré par la Commission technique Fruits de Bio Suisse, qui décide aussi de l'utilisation de ces sommes. Des promotions de fruits à pépins Bourgeon sont organisées depuis 2003 dans les grandes gares suisses.

Le printemps est traditionnellement la période où il se vend le plus de fruits à pépins. Ces promotions dans les gares n'avaient donc pas pour but de déplacer les ventes vers d'autres périodes mais d'augmenter encore la forte consommation qui caractérise cette période de l'année. La situation du marché des fruits à pépins Bourgeon exige en effet de telles actions, car, malgré des ventes satisfaisantes, il y a encore une grande quantité de pommes en stock. rl

Normes sociales et seigle hybride

L'introduction de normes sociales dans le Cahier des charges et le bannissement des variétés hybrides de céréales étaient bel et bien les décisions les plus importantes prises à Olten par l'Assemblée des délégués du 19 avril. En outre, la transformation à la ferme de produits non Bourgeon est maintenant permise.

Le Bourgeon se fait encore plus social: Le Cahier des charges de Bio Suisse a été complété aujourd'hui par un chapitre intitulé «Exigences sociales», qui couvre les quatre principaux aspects d'un emploi socialement correct: rapport de travail, santé/sécurité, égalité, droit des travailleurs.

Ces nouvelles directives combinent les principales réglementations internationales dans le domaine des normes sociales pour l'agriculture. Si on compare cette combinaison à la législation suisse actuellement en vigueur (Code des obligations, Loi sur les assurances sociales) ou aux conventions collectives de travail (CCT) valables pour l'agriculture, on voit que la majeure partie de ces exigences est déjà couverte par le droit public en vigueur. En adoptant ces «Exigences sociales» dans sa réglementation, Bio Suisse garantit que ces dispositions seront réellement respectées. Ce nouveau chapitre du Cahier des charges permettra en outre de veiller à ce que la production des produits bio importés avec le label Bourgeon respecte de bonnes conditions de travail.

Le titre d'un futur nouveau chapitre du Cahier des charges, «Commerce équitable», a en outre déjà été adopté alors que le texte n'existe pas encore. Le Comité de Bio Suisse doit donc maintenant rédiger

ces normes concrètes pour le commerce équitable.

L'introduction des normes sociales dans le Cahier des charges a été pour les délégués l'occasion d'un débat contradictoire. Les sceptiques craignaient un trop grand supplément de travail administratif et des surcoûts inutiles vu que les dispositions devraient de toute façon être respectées. Autre argument contre: les questions du droit du travail n'ont rien à faire dans le Cahier des charges de Bio Suisse. Les partisans ont fait valoir qu'il vaut mieux prendre les choses soi-même en main que d'attendre que de telles normes nous soient dictées de l'extérieur. En effet, un «non» de l'Assemblée des délégués ne permettrait pas d'éviter le débat, tandis qu'un «oui» permettra d'y participer et d'influencer la mise en application.

L'adoption de ce nouveau chapitre du Cahier des charges de Bio Suisse devait d'abord surmonter l'obstacle d'une motion de retrait déposée par les organisations membres de Genève, de Neuchâtel et du Haut-Valais, qui auraient voulu remettre la discussion à une Assemblée des délégués ultérieure, mais sans succès: par un vote très serré (42 voix contre 45), l'Assemblée des délégués a décidé d'entrer en matière sur ce projet de nouvelles directives. La version finale a ensuite été adoptée

assez nettement lors du vote final par 55 voix contre 34.

Le Bourgeon renonce aux céréales hybrides

Le Cahier des charges de Bio Suisse interdit maintenant aux fermes Bourgeon d'utiliser des variétés hybrides de céréales (sauf pour le maïs). Lors de leur assemblée semestrielle à Olten, les délégués ont donc adopté la motion du Comité.

L'utilisation des variétés hybrides comporte des avantages et des inconvénients. Ceux qui sont pour avancent les meilleurs rendements que permettent les variétés hybrides. Ces semences sont 60 % plus chères, mais ces frais sont plus que compensés par l'augmentation des rendements. «Cet avantage en terme de productivité sera cependant très vite annihilé par une baisse des prix», répliquait alors Toni Niederberger, membre du Comité de Bio Suisse. Les désavantages mentionnés par les spécialistes sont surtout l'appauvrissement de la biodiversité et l'augmentation de la vulnérabilité. Cela signifie qu'une maladie soudaine peut toucher toutes les plantes d'un champ. L'uniformisation des variétés provoque également une augmentation des risques de baisse des rendements. Vu que les semences des variétés hybrides ne peuvent pas être multipliées

Autres décisions de l'AD

Le Cahier des charges de Bio Suisse pour la commercialisation est prolongé d'une année pratiquement tel quel. Le Comité continue d'assumer pendant cette deuxième année – jusqu'à l'AD du printemps 2007 – le rôle de la Commission de labellisation du marché.

Les fermes Bourgeon qui mettent du lait sur le marché continuent donc d'avoir l'obligation de s'affilier à une organisation de commercialisation du lait reconnue par Bio Suisse.

Des branches de production indépendante du sol peuvent être autorisées. La Commission de labellisation agricole de Bio Suisse a en effet reçu de l'AD la compétence d'autoriser certaines dérogations pour la reconversion de certaines branches de production indépendantes

du sol. Dans certains secteurs comme les écloseries, la production de champignons ou la production de graines germées, il est pensable d'admettre des divergences par rapport au plan normal de reconversion. Toutes les fermes doivent cependant bien sûr être entièrement reconverties.

Modification des directives pour les volailles: S'il n'y a pas assez de bêtes provenant de fermes bio, des volailles (sauf les poussins pour les élevages de poules pondeuses et ceux pour l'engraissement des poulets) provenant d'exploitations non bio peuvent être achetées à condition de les installer au plus tard à l'âge de trois jours. Le déclenchement artificiel de la mue (interruption de la ponte) sera autorisé à partir du 01.01.2007.

Le label Bourgeon Intrants, qui existe de-

puis les années huitante, est maintenant ancré dans le Cahier des charges, ce qui comble une lacune juridique mais ne changera rien en pratique.

Dans le contexte de la lutte contre les parasites des stocks dans les entreprises de transformation et de distribution, l'annonce des mesures soumises à autorisation est maintenant réglée au niveau des règlements par la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce). L'obligation de les annoncer dans les 10 jours à l'organisme de certification a été abrogée. Le principe actuel de la priorité aux mesures préventives reste bien sûr en vigueur, et les traitements directs avec des produits antiparasitaires ne sont autorisés qu'à titre d'exception.

cv



Photo: Helene Soltermann

Concentration lors des votes: l'Assemblée des délégués de Bio Suisse siège au Théâtre municipal d'Olten.

par les paysans eux-mêmes, ils doivent en racheter chaque année, ce qui augmente leur dépendance envers les entreprises semencières.

Ces arguments ont su convaincre les 93 paysannes et paysans bio présents en tant que délégués: ils se sont prononcés en faveur de cette interdiction à une forte majorité (trois voix contre). La sélection des hybrides fait penser aux manipulations génétiques parce que, sans elles, de nombreuses propriétés nécessaires pour la sélection des hybrides ne peuvent être ancrées dans les lignées de sélection qu'au prix de très longs et fastidieux programmes de rétrocroisement.

Cette nouvelle disposition entrera donc en vigueur le 01.01.2007. Les variétés hybrides de seigle sont encore autorisées pour les semis de l'automne 2006. Du point de vue de la commercialisation avec le Bourgeon, les céréales hybrides importées ne sont plus non plus autorisées. Vu que Bio Suisse prend les devants avec cette interdiction des variétés hybrides, l'application exigera quelques efforts.

Comme l'expliquait Katia Ziegler, la présidente de la CLI (Commission de

labellisation des importations), cette nouvelle clause devrait être applicable aux importations, car ce genre de différences entre le Cahier des charges de Bio Suisse et les cahiers des charges des fédérations bio allemandes et autrichiennes directement reconnues existent déjà pour d'autres produits. Rien de fondamentalement nouveau donc dans cette question du seigle hybride. Les questions posées par la CLI aux principaux producteurs et négociants de seigle Bourgeon ont révélé qu'il ne devrait pas y avoir de problèmes d'approvisionnement.

Transformation fermière: pas seulement du bio

Les fermes Bourgeon sont depuis toujours soumises au principe de la globalité pour la production agricole. Il ne leur est donc pas possible d'avoir en parallèle des cultures biologiques et conventionnelles ou d'élever des bêtes conventionnelles. Les preneurs de licences Bourgeon ne sont par contre pas soumis à ce principe de la globalité.

Les délégués ont clarifié cette question pour la transformation fermière:

les fermes Bourgeon auront désormais expressément l'autorisation de faire de la transformation fermière et du commerce avec des produits non biologiques. La restauration fermière n'est pas non plus soumise au principe de la globalité. Les détails seront réglés par les commissions de labellisation au niveau des règlements.

Le contrôle bio devra vérifier les flux des marchandises. Max Eichenberger, le président de la CLTC, a dit aux délégués que «les fermes qui transforment exclusivement des produits bio profiteront d'un contrôle plus simple et donc moins cher». Tout dépendra donc de la responsabilité du chef d'exploitation: ceux qui transforment ou commercialisent des produits conventionnels dans une ferme Bourgeon devront logiquement se soumettre à un contrôle plus approfondi et donc plus cher.

Christian Voegeli / als

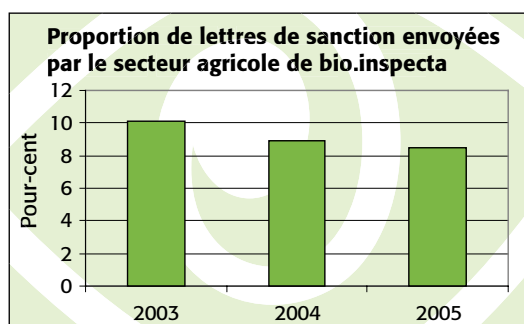
Votre opinion s'il vous plaît!

Que pensez-vous des décisions de l'AD? Écrivez-nous!
Adresse: bioactualités@fibl.org, FiBL, Ackerstrasse,
5070 Frick, fax 062 865 72 73.

Wanted: Thérapie contre la «contrôlite»

La guerre est déclarée à la «contrôlite» et à l'«avalanche de formulaires». Bio.inspecta cherche des solutions pour diminuer le travail administratif lié aux contrôles des fermes bio. Appel aux paysans et aux paysannes bio: communiquez-nous vos idées!

La question de la «contrôlite» revient actuellement sans cesse sur le tapis, la plupart du temps avec raison, mais aussi quelquefois de manière tendancieuse et trompeuse (cf. bio actualités 3/06). Bien que la proportion des sanctions ait heureusement tendance à diminuer (cf. gra-



phique), de nombreux clients se plaignent de l'augmentation continue des directives et des consignes.

Pour bio.inspecta, c'est clair: les contrôles doivent être moins chers, plus simples et donner moins de travail. Tout en conservant la confiance des consommateurs dans les produits bio par des contrôles sérieux et cohérents. Un compromis intelligent doit être trouvé entre ces deux exigences. Bio.inspecta aimerait entreprendre quelque chose de concret contre l'enflure de la montagne des formulaires et contre la complexification continue des contrôles dont souffre l'agriculture biologique.

Une «action de lifting» vient donc d'être lancée pour faire diminuer les char-

ges administratives et en faire profiter les producteurs et productrices bio.

Les propositions et les critiques des clientes et des clients concernés sont donc extrêmement bienvenues. Ce sont en effet les entreprises qui sont contrôlées et certifiées chaque année qui savent le mieux ce qui les turlupine, ce qui les fait branler du chef ou même les fait rougir de colère. Comment pouvons-nous simplifier le travail administratif à tous les niveaux sans que la sécurité des produits bio et la confiance des consommateurs en souffrent?

Nous vous prions instamment de rédiger brièvement vos critiques et/ou vos propositions et de les envoyer à bio.inspecta (cf. ci-contre le passage en italique).

Attention, réductions des paiements directs!

Les infractions aux directives bio peuvent provoquer d'importantes réductions des paiements directs. La décision appartient aux cantons. Cinq règles pour diminuer les risques de ce genre de réductions.

Bio.inspecta reçoit assez souvent des appels de paysans et de paysannes bio qui se plaignent d'être victimes de réductions des paiements directs. Nombre d'entre eux pensent que les infractions aux directives sont définitivement réglées par le blâme écrit avec suite de frais qu'ils ont reçu de bio.inspecta. Cela n'est malheureusement pas le cas!

Après les contrôles, bio.inspecta a l'obligation d'envoyer au canton les formulaires d'évaluation des exploitations ainsi que toutes les lettres d'accompagnement. Le canton fixe ensuite les réductions des paiements directs sur la base des lacunes qui y sont mentionnées. L'organisme de contrôle n'a aucune influence sur l'ampleur des réductions.

Que peut-on faire?

Voici cinq règles qui peuvent faire économiser de l'argent et de l'amertume:

- 1 Le plus simple restera toujours de respecter toutes les directives et de tenir à jour tous les registres nécessaires!
- 2 Pensez à (ré)agir à temps. Si vous avez des difficultés à respecter le Cahier des charges, informez-en nous avant le contrôle.
- 3 Lisez attentivement toutes les éventuelles lettres de sanctionnement de bio.inspecta. Si elles relèvent des lacunes dans les domaines SRPA, SST, PER ou Ordonnance bio, vous devez vous attendre à des réductions des paiements directs ordonnées par le canton.

- 4 Prenez contact avec les services de l'agriculture de votre canton et discutez le cas. Faites-vous informer de l'importance des déductions.
- 5 Si vous avez le sentiment que les réductions qui vous sont imposées sont injustifiées, déposez un recours. Il est absolument nécessaire de respecter scrupuleusement les voies et délais de recours. Pensez aussi au fait que les oppositions et les recours peuvent être payants. Informez-vous en conséquence.

Frank Rumpe,
Directeur de bio.inspecta

Et la suite?

Un groupe de travail comprenant des représentants de différents secteurs (p. ex. OFAG, cantons, Bio Suisse, organisations membres de Bio Suisse) étudiera les propositions reçues de cette manière. Ce groupe de travail proposera aussi ses propres idées pour qu'il soit possible de trouver rapidement des solutions réellement applicables. Le bio actualités reviendra régulièrement sur le sujet.

Eliane Jäggi et Frank Rumpe, bio.inspecta

Que tous ceux qui ont des propositions, des critiques ou qui savent quelque chose d'utile le fassent savoir! Prière d'envoyer vos propositions et vos idées par la poste ou par courriel à: bio.inspecta, Eliane Jäggi, Ackerstrasse, 5070 Frick, eliane.jaeggi@bio-inspecta.ch. Nous vous remercions d'ores et déjà très vivement pour toutes vos propositions. Les trois meilleures propositions seront primées et obtiendront un des trois prix suivants:

1^{er} prix: Contrôle et certification 2007 gratuits

2^{ème} prix: Certification 2007 gratuite

3^{ème} prix: Un T-shirt bio.inspecta et un bon vin bio

Des certificats électroniques

La transparence favorise la confiance et la sécurité. Une nouvelle prestation de bio.inspecta représente un pas dans cette direction: grâce au nouveau programme e-Cert, les certificats peuvent maintenant être trouvés sur le site www.bio-inspecta.ch.

Toutes les entreprises certifiées par bio.inspecta peuvent dès maintenant obtenir, visualiser et imprimer leurs certificats – ainsi que ceux des autres entreprises – depuis son site internet, ce qui leur permet de s'informer en permanence sur la validité des certificats de leurs partenaires commerciaux. Ces certificats contiennent aussi des informations importantes sur les divers produits et leurs exigences.

Avantage: amélioration de la sécurité et fin des envois croisés de copies de certificats. Les certificats électroniques des fournisseurs suffisent en effet pour les contrôles, mais ils doivent tout de même être disponibles sous forme de documents imprimés. Cette consultation est aussi mise à disposition de tous les consommateurs de produits bio. C'est un plus pour les clients de bio.inspecta, car ils peuvent ainsi renvoyer leurs clients au site internet de bio.inspecta pour gagner leur confiance. fr

Tartelettes aux fraises ... et au diesel!

» J'ai été très étonnée lorsque j'ai été faire mes achats le 11 avril à la Coop de Kriens. Directement à l'entrée trônait un arrangement de fraises et de rhubarbe avec des fonds de tartelettes tout prêts sous la bannière «actuel». À côté, de petites barquettes de 350 grammes de fraises bio d'Espagne avec le Bourgeon. Je n'en croyais pas mes yeux. Nous avons chez nous, à 570 mètres d'altitude, 10 bons centimètres de neige sur toutes nos surfaces agricoles et au jardin. Aucun signe de reprise des plants de fraisiers! Pensez-vous que la vocation du Bourgeon soit vraiment de participer à toutes ces «folies» de fruits et de légumes hors saison? Pourtant, son slogan le dit bien: «S'il y a le Bourgeon dessus, c'est bio dedans». J'en doute fortement dans ce cas. Ces fraises bio doivent en effet ruisseler de diesel, déjà rien que pour le transport. La différence avec les fraises conventionnelles n'est à mon avis décidément plus très grande. Et le Bourgeon n'a rien à faire sur de tels produits! Cessez donc ces conneries! En tant que productrice Bourgeon, je me sens flouée. Le Bourgeon doit être réservé aux produits de saison, sinon il n'a plus rien à voir avec la nature!

Regula Wigger, Obernau LU

Prise de position de la Coop

Les fraises labellisées Bourgeon sont Bio, et cela même si elles sont cultivées en Espagne. Vu que la Coop n'importe comme produits bio que des produits qui ont le Bourgeon, ses producteurs bio étrangers doivent se soumettre aux mêmes exigences que les producteurs suisses. Et les avantages de l'agriculture biologique, p. ex. le fait de ne pas utiliser de pesticides ni d'engrais chimiques, se répercutent – aussi en Espagne – favorablement sur l'environnement.

Les fraises bio d'Espagne ne représentent qu'une petite partie de l'assortiment de petits fruits bio, mais elles sont bien accueillies et elles répondent à une demande des consommateurs. Elles sont produites par Bionest, Almonte (Huelva), un important partenaire bio de la Coop.

Coop Naturaplan met clairement l'accent sur les produits bio de Suisse. Les fraises bio d'Espagne ne sont importées qu'en dehors de la saison des fraises suisses. L'expérience de l'année passée a montré que les ventes des petits fruits biologiques suisses se développent très positivement, et cela indépendamment des importations préalables. La réjouissante augmentation des ventes de petits fruits biologiques suisses est aussi et même surtout due au projet financé par le Fonds Naturaplan que la Coop a développé durant trois ans avec le FiBL, Bio Suisse et des producteurs de petits fruits bio.

Christian Waffenschmidt,
Coordinateur du projet Coop Naturaplan

Photo: Dominik Menzler, oekolandbau.de



Stérilisation à la vapeur sèche: épices et plantes aromatiques

La stérilisation à la vapeur saturée sèche est-elle permise pour les épices et les plantes aromatiques?

» Lors de la récolte, les plantes aromatiques et les épices peuvent contenir une assez grande quantité de germes, surtout si elles proviennent de parties de plantes proches du sol ou même extraites du sol. Le nombre de germes autorisés dépend fortement de l'utilisation des produits: si on fabrique des saucisses crues, des fromages frais ou des produits de longue conservation, il ne faut pas avoir trop de germes. Par contre, si on épice à la maison une sauce tomate cuite longtemps et consommée juste après, le nombre de germes n'a aucune importance.

Pour diminuer le nombre de germes présents dans les plantes aromatiques et les épices, ces matières premières sont souvent traitées à la vapeur. Pour les épices Bourgeon, il faut d'abord recou-

rir à d'autres techniques comme p. ex. le dépoussiérage. Si ces méthodes ne suffisent pas, les règlements de Bio Suisse autorisent la stérilisation à la vapeur saturée sèche, mais seulement en vue d'une transformation ultérieure. Cela s'applique au poivre comme aux légumes-racines (p. ex. le gingembre) ou aux bulbes (p. ex. ail, oignon). On exige en outre que ce traitement soit déclaré. L'expression «en vue d'une transformation ultérieure» signifie que les épices traitées de cette manière ne peuvent pas être vendues comme épices Bourgeon aux consommateurs, en d'autres mots qu'elles ne peuvent aboutir dans le commerce de détail, mais qu'elles peuvent par contre être utilisées dans la transformation des produits Bourgeon.

Cette règle est motivée par le fait que ce traitement nuit à l'arôme de ces produits. Pour les consommateurs, la qualité aromatique est beaucoup plus importante

que le nombre de germes parce qu'ils ne fabriquent pas de ces produits critiques mentionnés ci-dessus. C'est autre chose dans le domaine de la transformation, car une faible présence de germes peut être déterminante pour certains produits et parce que le fabricant peut en général compenser la perte d'arôme par un dosage un peu plus élevé.

Le thé Rooibos est un cas spécial pour lequel l'Afrique du Sud prescrit légalement qu'il soit stérilisé à la vapeur saturée sèche. Cette sorte de thé n'existe qu'en Afrique du Sud: si nous interdisions ce traitement dans ce cas, il n'y aurait pas de thé Rooibos Bourgeon. De même, si une épice doit absolument être traitée comme ça et qu'elle n'est pas destinée à une transformation ultérieure, il est possible, comme pour le thé Rooibos, de déposer une demande à la CLTC, qui décide ensuite de cas en cas.

Jürg Hauri, Bio Suisse

PROTECTOR SELS MINÉRAUX BIO-compatibles*

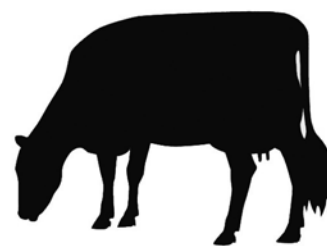
Pour Vaches laitières

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

133 *Pour Cerfs*

143 *Pour Chèvres et Moutons*

Disponible en semoule !



PROTECTOR SA
1522 Lucens

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

* Correspond à la liste des intrants FiBL



Photo: Thomas Alföldi

Si les engrais de ferme d'une ferme Bourgeon sont livrés à une installation de biogaz communautaire, la quantité correspondante de matières digérées peut et doit être reprise par la ferme Bourgeon.

Installations de biogaz: Cession d'engrais de ferme et reprise de matières digérées

Ma ferme est certifiée Bourgeon depuis quelques années. Mon voisin (exploitation PER) est en train de construire une installation de biogaz. J'aimerais bien lui céder mes engrais de ferme pour son biogaz et reprendre ensuite ces matières digérées pour les épandre sur mes terres. Est-ce possible?

» Oui, c'est permis. L'exploitation d'une installation de biogaz nécessite en effet un certain volume de matière première. Une ferme n'en a le plus souvent pas assez à elle toute seule. Ces installations sont donc très souvent réalisées et exploitées en commun par plusieurs entreprises agricoles, et divers sous-produits viennent le plus souvent s'y rajouter.

Si l'installation commune n'est pas située dans une ferme Bourgeon, la ferme Bourgeon qui lui livre peut – et doit – reprendre la quantité de matières digérées qui correspond aux engrais de ferme qu'elle a livrés. Les autres reprises sont imputées à la quantité d'engrais de ferme conventionnels. Les quantités sont calculées en kilos d'éléments fertilisants. Les engrais de ferme Bourgeon ne peuvent pas être cédés à une exploitation conventionnelle par l'intermédiaire d'une installation de biogaz.

Si d'autres fermes Bourgeon partici-

pent à l'installation, d'autres quantités de matières digérées peuvent être échangées entre les fermes Bourgeon, pour autant que cela soit convenu entre elles par des contrats de cession et de reprise d'engrais de ferme. Ces fermes doivent respecter les distances maximales de transport. Au total, la quantité d'engrais de ferme comptabilisables comme étant bio ne peut pas dépasser la quantité totale d'engrais de ferme livrés par les fermes Bourgeon.

Et à quelles conditions les matières premières sont-elles soumises? À quoi faut-il faire attention lorsque des exploitations non biologiques participent à l'installation?

» L'ensemble des matières premières ne doit pas dépasser les valeurs limites officielles valables pour les teneurs en OGM des aliments fourragers ainsi que les teneurs maximales en métaux lourds définies par l'alinéa 2 de l'annexe 2 de l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Les apports d'engrais de ferme non biologiques dans une installation de biogaz à laquelle participe une ferme Bourgeon ou qui est située sur une ferme Bourgeon sont autorisés.

Les exploitations en question doivent respecter les directives d'un label qui interdit l'utilisation d'aliments fourragers

OGM. Les labels autorisés sont mentionnés dans les Dispositions d'application (cf. aussi www.bio-suisse.ch, Documentation, Agriculteurs, Cahier des charges et règlements) au chapitre «Reprise et cession d'engrais de ferme».

Les autres matières premières comme les déchets d'espaces verts et de jardins ou autres analogues doivent être irréprochables, comme les matières premières pour le compostage. Les déchets ménagers et hôteliers doivent provenir de systèmes de collecte fermés et surveillés. Les déchets de la transformation agro-alimentaire (p. ex. déchets de meunerie, petit-lait) qui ne peuvent pas être utilisés dans la région pour l'alimentation animale peuvent être digérés dans l'installation de biogaz.

Les apports et reprises d'engrais de ferme doivent respecter les distances maximales de transport définies par l'art. 3.1.3 du règlement «Fertilisation». Il n'y a pas de prescription en la matière pour les autres matières premières. La reprise de matières digérées comme engrais de ferme bio n'est possible que si la quantité correspondante d'engrais de ferme a été livrée par une ferme Bourgeon. Il faut un contrat de reprise et de cession d'engrais de ferme, et les distances maximales de transport entre la ferme qui le cède et celle qui les reprend doivent être respectées.

Beatrice Moser, Bio Suisse





Photo: Switzerland Cheese Marketing AG

De A comme Appenzel à Z comme Ziger en passant par M comme Mont-d'Or: Niklaus Stadelmann veut encore répertorier de très nombreux fromages dans son guide des fromages suisses.

Projet: un guide des fromages suisses

En collaboration avec une édition suisse de livres de cuisine, j'aimerais, en tant que sommelier spécialisé dans les fromages, réaliser un guide des fromages suisses le plus complet possible. Ce guide peut être une mesure promotionnelle intéressante pour tous les producteurs de fromages. J'adresse cet appel avant tout aux producteurs de fromages qui ne font pas partie d'une grande organisation. Nous nous intéressons à toutes les sortes de fromages qui ne sont pas fabriqués uniquement pour la consommation personnelle. Les fromages d'alpage et les fromages fermiers sont aussi les bienvenus dans ce guide. Prière d'attirer l'attention des producteurs concernés sur ce guide!

Ce guide des fromages est pensé pour les spécialistes et les étudiants du secteur de la fromagerie et de la restauration, mais aussi pour les amateurs de fromages, les gourmets et les gourmands. Aimerez-vous retrouver vos fromages dans le futur guide des fromages suisses? Alors demandez le formulaire d'inscription à l'adresse suivante, remplissez-le complètement et renvoyez-le d'ici au 31 mai à:

Niklaus Stadelmann, Riet 85,
9658 Wildhaus, Fax 071 997 01 86.

Conditions: coût par sorte de fromage publiée: Fr. 50.-, ce prix incluant un exemplaire du guide des fromages. Le formulaire d'inscription peut aussi être demandé par courriel: k.stadelmann@pvo.ch

25 ans d'interdiction des élevages en batteries

La loi qui a sonné en Suisse le glas des élevages de poules en batteries est entrée en vigueur il y a 25 ans. Elle n'interdit pas explicitement les batteries elles-mêmes, mais elle exige des pondoirs assombrés avec de la litière ou une couverture tendre ainsi que des perchoirs ou des caillottes adéquats. Et seuls sont autorisés les systèmes qui remplissent les exigences pour les élevages respectueux des animaux.

C'est ainsi que, pour une fois, la Protection Suisse des Animaux (PSA) n'est pas allée à Berne pour poser de nouvelles exigences mais pour fêter un jubilé d'argent. Willy Lüchinger, le président de GalloSuisse, l'Association des producteurs d'œufs suisses, a rappelé lors de la conférence de presse que, il y a 25 ans, les éleveurs de poules étaient contre l'interdiction des batteries. Ils avaient peur de ne pas pouvoir écouler leurs œufs s'ils devenaient plus chers. La suite a démontré que leurs craintes étaient infondées, puisque, en Suisse, les ventes d'œufs du pays ont même augmenté suite à cette interdiction. Aujourd'hui, trois œufs sur quatre vendus en Suisse proviennent d'une production suisse garantie sans batteries, et quatre poules suisses sur cinq peuvent accéder au plein air ou au moins à un jardin d'hiver.

«Le mieux est l'ennemi du bien», se réjouit le Dr Hans-Ulrich Huber, de la Protection suisse des animaux, en demandant: «Pourquoi ne serait-il pas possible de stopper aussi dans le reste de la production animale la funeste tendance au dumping des prix des denrées alimentaires?»

Michael Götz



Photo: Michael Götz

Elle a le même âge que Bio Suisse. Qui? L'interdiction des batteries avicoles en Suisse! Manifestation de la Protection Suisse des Animaux (PSA) au début avril à Berne devant le Palais fédéral.

Demandes

Famille avec vaches mères et production de plantes aromatiques arrivant en fin de bail cherche **ferme** pour revenu principal ou accessoire dans la région de Berne, tél. 031 731 33 41

On cherche encore **10 à 15 génisses** sur alpage bio depuis 1979, Jura neuchâtelois, tél. 032 935 12 91 (insister s.v.p.)

Homme de 63 ans psychologiquement malade cherche **possibilité d'habiter et de travailler** dans une famille paysanne. Peut aider en production animale, dans les cultures fourragères, dans les grandes cultures, etc., conduit bien et volontiers les tracteurs (longues années d'expérience), bonnes capacités manuelles et artisanales, payera volontiers une contribution aux frais et au logement.
H. Stämpfli, tél. 079 646 01 94

Quelle ferme veut vivre une nouvelle vie?

Nous sommes 2 hommes + 2 femmes (+ 1 bébé en route) et nous cherchons pour achat ou location une petite ferme, même pas très confortable, en Suisse ou ailleurs, tél. 078 766 38 13

Cherche à acheter **vaches bio Jersey ou génisses portantes**, tél. 041 755 11 70 (le soir)

Ferme en biologie cherche de suite ou date à convenir, **ouvrier ou collaborateur** motivé par l'agriculture biologique. Cette personne aura la responsabilité de l'étable, 15 vaches grises rhétiques laitières, élevage, petits animaux et travaux des champs, pâturage et cultures. Possibilité de collaborer à la fromagerie. Il s'agit d'un engagement à long terme avec intégration possible dans le cadre d'un nouveau projet. Nous cherchons aussi pour tout de suite un(e) **stagiaire** pour une durée de 3 mois à une année. Ferme Lafleur, 2875 Montfaucon. Tél. 032 955 11 77, ferme-lafleur@cramail.com

Cherche un(e) **stagiaire** pour au moins 6 mois dans une ferme bio de l'Emmental, surtout pour le jardin et le ménage. 3 places de travail et d'habitation protégées, vaches mères. KHP Bühlmann se réjouit de votre appel, tél. 034 461 02 43, niederried@gmx.ch

Offres

À vendre **herse étrille** Hatzenbirchler 5 m, à 3 corps, rabattable mécaniquement, en bon état, tél. 079 661 90 42

Action de printemps: **balles et sacs de silo d'herbe ou de maïs, bouchons de maïs, bouchons d'épis de maïs**, B. + Th. Wyss, Büron, tél. 041 933 11 67

À vendre **sarcluse étoile Haruwy** 4 rangs pour maïs et pommes de terre avec épandeur d'engrais sur les lignes pour engrais organiques/granulés, et **sarcluse maraîchère Haruwy** 1,5 m, tél. 078 647 57 76

À vendre **jeunes vaches HF, RH, FT**. Pierre-Denis Parel, La Chaux-de-Fonds, tél. 032 968 97 54

Qui veut reprendre Les Bergers de Froidevaux avec ses 120 brebis laitières, ses vaches Hinterwälder, ses chèvres, ses ânes, ses 30 ha et l'alpage qui en fait partie dans le Jura, ZM 2, le tout en biodynamie? On cherche des paysans aimant travailler, polyvalents et ouverts (secteur social) et ceux qui aimeraient le devenir, Soubey, tél. 032 955 12 53

Divers

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

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

2^{ème} round pour la nouvelle ordonnance bio de l'UE

Le projet de reformulation de l'ordonnance de l'UE sur l'agriculture biologique publié fin 2005 a été discuté intensivement au cours des derniers mois. Les critiques concernent surtout le manque de prise en compte du secteur privé, les nombreuses formulations obscures, les limitations imposées aux organisations labellisatrices privées dans le domaine de la communication, la proposition de soumettre les contrôles bio aux contrôles généraux des denrées alimentaires, et enfin l'information lacunaire fournie par la Commission européenne et par la présidence autrichienne du Conseil au sujet des questions critiques posées par le secteur privé. Depuis lors, un groupe de travail du Conseil des ministres de l'UE a rassemblé les commentaires des représentants des états membres puis en a discuté avec des représentants du Parlement européen et du Groupe régional UE de l'IFOAM. À la mi-avril, la présidence du Conseil a présenté un deuxième projet encore inofficiel qui sera renvoyé en consultation aux pays membres de l'UE. Selon une estimation provisoire, ce second projet ne contient aucune amélioration substantielle, mais seulement des corrections sur certains points. C'est ainsi que les buts et les principes de l'agriculture biologique soulignent maintenant plus fortement l'approche globale. Au moment où nous mettions sous presse, les articles importants et très fortement critiqués sur les importations, la désignation et le contrôle n'étaient pas encore disponibles, de même que les annexes, alors qu'il avait été un temps question de les présenter en même temps.

Il est par contre déjà clair maintenant que le Conseil des ministres ne promulguera pas d'ordonnance du Conseil d'ici à la fin du mois de juin et que les discussions reprendront après les vacances d'été sous la direction de la Finlande. Il ne restera sûrement pas grand-chose de ce 2^{ème} projet. Il faut espérer que la Commission saura saisir cette chance de mieux impliquer le secteur privé.

Otto Schmid, FiBL

IMPRESSUM

bioactualités



15^{ème} année

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

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

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

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

Éditeurs FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

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

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.

Maquette Daniel Gorba.

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

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

Activités vaudoises de la vulgarisation agrobiologique		
Sujet	Lieu	Date, heure
Visite de ferme: La Branche Cultures, légumes, bétail, biodynamie	Mollie-Margot c/o Andreas Baumgartner, Ferme La Branche	Mercredi 14 juin 2006, à 19.00
Essais de blé d'automne en bandes Visite des essais – Choix des variétés de blé	Dizy c/o François-Philippe Devenoge	Vendredi 7 juillet 2006, à 09.30
Renseignements Christian Bovigny, ProConseil, Avenue des Sports 48, 1400 Yverdon-les-Bains, tél. 024 423 44 88, c.bovigny@prometerre.ch		



EXKURSION

**Biolandbau rund um den Bodensee
Exkursion in den süddeutschen Raum**

Wann

Mittwoch/Donnerstag 28./29. Juni

Wo

Region Bodensee

Inhalt

Die Schweizer Agrarpolitik nähert sich immer mehr der EU-Politik an. Auch unsere Biobetriebe geraten immer mehr unter Kostendruck, und die Produktivität muss durch Verbesserung der Anbautechnik erhöht werden. Neue Wege in der Vermarktung sind gefragt. Im benachbarten Deutschland können wir sehen, wohin sich unsere Betriebe in den nächsten 10 Jahren entwickeln. Daraus kann abgeleitet werden, wie sich unsere Biobetriebe auf die Zukunft vorbereiten und sich strategisch ausrichten sollen.

Kursleitung

Hansueli Dierauer, Barbara Früh, FiBL; Mareike Jäger, AGRIDEA, Lindau

Kosten

Je nach Anzahl Teilnehmer, ca. Fr. 250.– inkl. Übernachtung und Reise, Essen separat

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick,
Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

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

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com



**Assemblée des producteurs
de lait bio de Suisse romande**

Les producteurs de lait bio affiliés à PROGANA-Lait sont convoqués en assemblée le **mardi 6 juin 2006 à 19h30** à la salle «Vully» de l'INA à Avenches VD. Ils recevront l'invitation et l'ordre du jour par la poste. Présence indispensable des producteurs et/ou de leurs représentants.

Charly Beyeler,
Directeur de PROGANA

Grandes cultures sans bétail

Une visite de cultures aura lieu le **mardi 30 mai 2006 à 09h30** à la ferme pilote de Mapraz (projet «grandes cultures bio sans bétail»). Cette visite organisée conjointement par AgriGenève et AGRIDEA est ouverte à toutes les personnes intéressées.

Pour tout renseignement:

Josy Tamarcaz, Agriculture biologique, AGRIDEA, Jordils 1, 1006 Lausanne,
josy.tamarcaz@agridea.ch,
tél. direct 021 619 44 24, fax 021 617 02 61, www.agridea.ch

GEMÜSEBAU

Erfahrungsaustausch Biogemüsebau

Wann

Mittwoch, 14. Juni

Mittwoch, 12. Juli

Mittwoch, 23. August

Wo

Versch. Orte zwischen Bodensee und Seeland

Inhalt

Gelegenheit, Wissen aufzufrischen, Erfahrungen auszutauschen und neueste Erkenntnisse im Biogemüsebau in Erfahrung zu bringen. Dieser Erfahrungsaustausch zwischen Produzenten, Beraterinnen und weiteren Fachleuten findet jeweils am Morgen in Form von Referaten und Diskussionen im Kurslokal statt. Am Nachmittag geht es auf verschiedene Biogemüsebetriebe. Jeder Kurstag ist einem oder mehreren Schwerpunktthemen gewidmet. Dieses Jahr stehen folgende Hauptthemen zur Diskussion: Zwiebelanbau, Anzucht von Kräutern in Töpfen, gemüsebauspezifische Fragen der Direktvermarktung.



Referentinnen und Referenten

Gemüsefachleute aus dem In- und Ausland, Praktiker, Mitarbeitende des FiBL

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL Beratung, 3232 Ins,
E-Mail martin.lichtenhahn@fibl.org

Kurskosten

Fr. 60.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick,
Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, detailliertes Kursprogramm erhältlich

Allô Mme Fuhrer, «Ici la Terre»

À propos de l'interview de Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, «Ce jubilé d'argent est à la fois une rétrospective et une prospective», bio actualités n° 3, avril 06

» Dans de nombreuses interviews, notre présidente rend entre autres les lignes de viande bon marché responsables de la régression du chiffre d'affaires du bio. Madame Fuhrer, soyons sérieux: croyez-vous vraiment qu'un gourmet sensible au bio passerait soudain à de la viande insipide? Certainement pas!

La question réprimée des «départs» n'a été – Dieu merci – traitée que très superficiellement ... apparemment, le fait que la promulgation continuelle de nouvelles prescriptions et ordonnances rende la base toujours plus mécontente ne semble pas préoccuper beaucoup les dirigeants bio!? Une agriculture motivée est cependant la meilleure et la moins chère publicisée pour l'agriculture biologique!

Au lieu de quoi on jette par la fenêtre des centaines de milliers de francs en publicité télévisée – à mon avis – inutile. L'efficacité de cette publicité télévisée a été démontrée par les nouvelles statistiques bio... et, de surcroît, quel cerveau déformé par le programme de la journée serait encore capable de se faire une idée au sujet du bio? Allons, chers dirigeants du bio, préoccupez-vous de nouveau de «la Terre» avant que le Bourgeon ne flétrisse!

Dani Wismer, Embd VS

Le NOP pourrait se transformer en boomerang

À propos de l'article «Du lait biologique suisse pour les USA», bio actualités n° 2, mars 06

» J'aimerais tout d'abord exprimer mon respect pour les gens qui osent innover et se risquer sur de la glace peu sûre. Je trouve que c'est courageux. Il y a d'ailleurs quelque chose à prendre dans ces directives NOP. De l'autre côté, cet article et la manière d'agir de Bio Suisse suscitent des questions:

■ Est-il judicieux de concurrencer les collègues américains et de transporter des produits laitiers à l'autre bout du monde, même si le marché y est encore si attrayant?

- Est-il judicieux de produire de la poudre de lait bio?
- Pourquoi devrait-on mettre des produits NOP sur le marché suisse?
- C'est avec étonnement que je me demande aussi pourquoi, en tant que productrice de lait Bourgeon, je paie apparemment moi aussi des contributions marketing pour un projet NOP (qui est un label concurrent)?
- A-t-on donc déjà oublié que les aliments pour bébés et la poudre de lait (p. ex. de Nestlé) contraignent dans le monde entier les petits paysans à abandonner leur propre production laitière?
- Tous les moyens sont-ils vraiment bons pour pouvoir envoyer outre-mer la surproduction de lait de la Suisse (et de l'UE)?

Si on pense que le NOP prescrit la tolérance zéro pour les antibiotiques, il ne faudra pas longtemps pour que les consommateurs suisses se décident pour les produits NOP s'ils ont le choix. Si on lance ce boomerang vers l'Amérique, il finira très certainement par revenir – et avec toute sa force – et c'est alors le NOP qui nous imposera sa ligne de conduite.

Ulrike Minkner, Présidente de Schweizer Bergheimat, Mont-Soleil BE

La compensation doit rester possible

À propos de l'article «Affouragement 100 % bio pour les ruminants depuis le 01.01.2008?», bio actualités n° 3, avril 06

» Il n'y a fondamentalement rien à redire à l'obligation d'un affouragement 100 % bio – là où c'est faisable. Mais voilà, les régions de montagne pourraient bien passer de nouveau à la casserole, et cela sonnerait le glas de la production laitière à de nombreux endroits. Bio Suisse peut-elle vraiment avoir pour but de torpiller la diversité de l'assortiment des fromages bio de montagne? Il ne s'agit absolument pas ici de simplement augmenter la base fourragère, mais une compensation devrait rester possible, déjà pour le bien des bêtes. J'ai fait l'expérience que je ne rencontre aucun écho quand je cherche à acheter des aliments bio (p. ex. betteraves fourragères, pois protéagineux). Les aliments du commerce sont quant à eux excessivement chers par rapport au prix du lait. Et il n'est pas non plus question de modifier les buts d'élevage pour ça. Tout d'abord

parce que c'est un processus à long terme, et deuxièmement parce qu'on oublie souvent à Bio Suisse que l'agriculture est finalement aussi une activité économique qui devrait permettre non seulement de payer des taxes, des contributions et des retenues, mais aussi de nourrir une famille. Ceux qui pensent qu'on peut y arriver avec des moyennes d'étable de 3000 kilos sont quand même un peu largués dans le contexte agropolitique actuel. À mon avis, le dernier numéro du bio actualités est un très bon indicateur de l'humeur de la base. Finalement, la question est de savoir combien de temps il faudra encore pour que Bio Suisse prenne enfin cette humeur au sérieux. Et encore une chose: cessez donc enfin de vous cacher derrière l'Assemblée des délégués pour justifier cette déferlante de réglementation! J'admets que les votes sont théoriquement démocratiques. Seulement, les textes sont toujours préparés quelque part ailleurs avant d'être rendus attrayants pour les délégués. On le voit très bien – de nouveau dans le dernier bio actualités – avec les futures normes sociales (ndlr: cet article-là n'a pas paru en français): d'après les explications, ces dispositions peuvent être approuvées sans réserves pour diverses raisons. Au moins 51 % des délégués partageront cet avis. Et quand l'application révélera les vrais problèmes, l'argument que c'est l'AD qui a voté ne se fera pas attendre.

Andreas Steiner, Oberthal BE

Prière de ne pas exagérer!

À propos de l'article «Affouragement 100 % bio pour les ruminants depuis le 01.01.2008?», bio actualités n° 3, avril 06

» 100 % bio pour les concentrés, oui, mais assurément non pour les fourrages grossiers!! Pourquoi? Si on impose 100 % de fourrages grossiers bio, les fourrages de reconversion devront être compostés tandis que mes vaches et leurs veaux manqueront de nourriture. Le fait de croire que les fourrages bio importés de je-ne-sais-où doivent être meilleurs que les fourrages des prairies extensives PER – contractuellement sans fumure, mais *formellement* pas bio. Chez nous, la ségrégation des exploitations va encore plus loin; les entreprises maraîchères n'ont pas l'emploi des surfaces extensives, et, alors que je cours après chaque brin d'herbe, mes collègues doivent mulcher



la leur. Parce que «le bio doit être comme dans le livre». Nos vaches mères ne pourraient même plus manger les marrons d'Inde de nos connaissances. Parce que nous avons été systématiquement désavantagés lors des attributions de terres à louer depuis notre reconversion au bio, nous cherchons en permanence des fourrages. La récolte de foin de feuillage est une alternative qui recèle un gros potentiel. Six kilomètres de lisière de forêt étagée et deux kilomètres de haies représentent dès le mois de juillet une réserve exploitable avec les machines actuelles, mais qui se trouve en dehors de la surface agricole utile de la ferme. La même chose pour les fourrages issus de l'entretien des biotopes. Et les drêches de brasserie séchées sont très bonnes pour la panse des veaux d'élevage... mais pas bio. Chère Bio Suisse, ça devient difficile pour les fermes bio. N'exagérez plus trop et réfléchissez pourquoi l'agriculture biologique ne se généralise pas encore en plaine. Vous enfoncez un coin entre le bio et la PI, ce que nous les paysans nous ne faisons pas. La plus-value de la production bio s'est réduite comme peau de chagrin – encore heureux qu'il reste les paiements directs. Le moment finira par venir où je déposerai moi aussi mon numéro bio à Bâle. La nostalgie sera atténuée par la conscience qu'il est aussi possible de s'engager sans Bio Suisse en faveur de la biodiversité.

Hansruedi Schlegel, Ulmiz FR

Là, je n'arrive plus à suivre

À propos de l'article «Affouragement 100 % bio pour les ruminants depuis le 01.01.2008?», bio actualités n° 3, avril 06

» La clause du maximum de 5 % de fourrages conventionnels est un nouveau chef-d'œuvre des (in)intelligences bio éloignées de la réalité. Qu'il soit pratiquement impossible de cultiver des concentrés en montagne, que l'été n'y dure que quatre à cinq mois, qu'on ne puisse en général pas y utiliser de grosses machines et qu'on doive faire beaucoup à la main ne semble pas préoccuper – ou alors si peu – nos biostratèges. Des achats dégressifs en fonction des zones de montagne, c'était bien sûr trop demander. Qu'on ne trouve quasiment pas de foin bio en Valais et qu'il faille donc en acheter dans d'autres cantons, on s'en fiche ou on l'ignore. Que le foin bio transporté à travers la moitié de la Suisse



par des poids lourds et donc complètement imbibé de poussières polluantes ait encore quelque chose à voir avec du bio – sorry, là, je ne peux malheureusement plus vous suivre. Les «justes» pourront bien dire maintenant qu'il suffit d'ajuster l'importance du cheptel! Toute réduction signifie pourtant une baisse de revenu qui nous rapproche un peu plus de la fin. Je prie donc les responsables d'adapter aux réalités des zones de montagne cette clause des 5 % qui régit les achats de fourrages!

Dani Wismer, Embd VS,

Zone de montagne 4 et sans route d'accès

Réflexion sur les origines

» L'agriculture biologique gâche la vie de nombreux paysans et paysannes bio! Le marché bio est saturé, les revenus des produits diminuent, et même les paiements directs pour l'agriculture biologique ont été remis en question. Je crois qu'il est temps maintenant de réfléchir de nouveau aux origines et de nous demander pourquoi nous faisons de l'agriculture biologique. Les pionniers, eux, ont bien dû accepter une baisse de rendement et de revenu. L'agriculture biologique n'était pas seulement une méthode de production ou une niche de marché, mais une attitude intérieure envers la vie. Un paysan bio a toujours été aussi un idéaliste, quelqu'un qui voulait améliorer sa relation avec le sol, les plantes et les animaux, mais aussi avec les

autres hommes et avec les clients. Et c'est justement cette relation plus intense, cette sensation de la force vitale qui se cache derrière, ce profond sentiment de joie pour le travail quotidien, qui sont pour moi le bénéfice principal de l'agriculture biologique. On en retire de la joie et une certaine satisfaction, et la vie prend un sens. Il est bien sûr juste et bon de s'engager pour une plus-value justifiée pour nos produits... finalement il faut bien pouvoir en vivre, mais nous devrions peut-être reprendre conscience que notre bénéfice principal se trouve ailleurs, sur un plan non financier. Vu sous cet angle, je ne trouve pas que ce soit une grosse perte si nos rangs s'éclaircissent un peu: mieux vaut des paysans et paysannes bio moins nombreux – mais convaincus et dignes de confiance – qu'une grande masse dont on ne peut maintenir la cohésion qu'à coups de contrôles plus sévères et de stimulations financières.

Rolf Streit, Galgenen SZ

Ça ne peut quand même pas être vrai!

À propos de divers articles parus dans le bio actualités n° 3, avril 06

» Il n'est pas normal que «Le magazine du mouvement bio» fasse dans sa partie rédactionnelle de la publicité gratuite pour une nouvelle ligne de produits de la Coop. Le fait qu'il s'agisse de produits au soja n'en rend la

chose que pire encore. Pas un mot sur la provenance des matières premières. Je pars du principe que ces produits ne contiennent rien de suisse ou presque. D'un autre côté, on voit que la culture du soja bio explose littéralement en Chine et au Brésil, où elle nuit à la sécurité et à la souveraineté alimentaires locales et régionales, parce que des paysans et des paysannes perdent leurs terres, parce que l'agrobusiness et les gouvernements corrompus de là-bas ont eux aussi remarqué qu'on peut faire de l'argent et engranger des devises avec le bio. C'est exactement dans la ligne de la «culture durable du soja» en Amérique latine prônée avant tout par le WWF Suisse et la Coop. Coop a tiré un demi-million de francs du fonds NaturaPlan pour élaborer les «critères bâlois de la culture durable du soja». La conférence internationale de mars 2005 au Brésil, à Foz de Iguazú, était ensuite sponsorisée par le Secrétariat d'État à l'économie (seco). Des dizaines d'organisations de petits paysans, d'indigènes, de sans-terre et de pauvres des villes protestèrent par une contre-conférence et une manifestation. Le manque massif de sens critique à l'égard de la Coop m'horripile. Même si elle achète la moitié de la production Bourgeon suisse, ce n'est de loin pas une raison pour abandonner son sens critique, voire même sa force de caractère, par obéissance empressée. Il y a quelques années, en portant plainte contre le blocage de ses centres de distribution par Uniterre, la Coop n'avait-elle pas failli briser financièrement ce syndicat agricole romand?

Un autre titre qui m'a fait frémir était «Plus de 31 millions d'hectares bio dans le monde». Il y en a presque trois millions en Argentine, un pays dont la moitié de la population vit en dessous du seuil de pauvreté et où deux tiers des enfants souffrent d'anémie pour cause de malnutrition et de sous-alimentation. Quelle est la part de la récolte bio qui est consommée en Argentine même? Infime. En contrepartie, les entreprises qui font du soja transgénique ont créé le plan «soja solidaire» et donnent un pour-mille de leur récolte à des organisations caritatives pour l'alimentation des pauvres. Il serait temps que le mouvement bio se demande si le bio ne devrait pas être autre chose que la troisième «jambe de soutien» de l'agrobusiness international – en plus de la production conventionnelle et de la production OGM. Alors que nous sommes contraints d'extensifier et d'écologifier toujours plus, les déserts

agricoles s'étendent toujours davantage dans les pays du Sud. En outre, la surface mondiale des cultures biologiques est encore bien plus grande que ça. Je suis en effet certain que ces statistiques ne tiennent compte que des surfaces certifiées, alors que de très nombreux petits paysans appauvris, comme ceux que j'ai vus dans mon voyage en Uruguay, en Argentine, au Brésil et au Paraguay, n'utilisent plus de produits chimiques depuis des années, tout d'abord par nécessité, puis par conviction parce que la production agroécologique renforce leur autonomie. Aucun d'entre eux n'est certifié. Ils ne pourraient jamais se le permettre, mais ils n'en ont pas non plus la volonté politique. Pour couronner le tout, j'ai dû lire à la page 17 que faire des aliments concentrés 100 % bio ne pose plus aucun problème aujourd'hui. Pas pour nous, dont le pouvoir d'achat et les privilèges nous permettent de diriger vers nous l'afflux de toutes les ressources, même de celles qui sont certifiées bio. D'autres par contre perdent leurs terres et donc leurs moyens d'existence, migrent dans les bidonvilles des mégapoles ou, transformés en «réfugiés économiques», viennent frapper à nos portes et à nos cœurs fermés. En même temps, on rend le Bourgeon encore plus social – mais certainement pas en raison de structures injustes ou par solidarité avec les exploités. Non, c'est parce que cela nous permettra de nous profiler commercialement avec un label social. Ça ne peut quand même pas être vrai.

Reto Sonderegger, Oberwil BL

Examinez le soja bio à la loupe!

» Nous sommes choqués! Une conférence nous a rendus attentifs aux dysfonctionnements liés à la culture du soja en Amérique du Sud. Des firmes comme Monsanto et Syngenta y organisent l'agriculture en fonction de leurs intérêts et de leur soif de profit. C'est ainsi qu'en Argentine, plus de 50 % de la surface agricole est en majorité consacrée au soja OGM. Les conséquences sont dévastatrices: monocultures généralisées, familles d'ouvriers agricoles au chômage, contrainte à l'émigration vers les bidonvilles, déboisement effréné des

forêts, destruction de la fertilité du sol jusqu'à la désertification et l'empoisonnement de l'ensemble de l'écosystème, mortalité infantile due à la malnutrition et aux empoisonnements directs, épanchages généralisés de doses de plus en plus fortes de pesticides, et j'en passe. L'autoapprovisionnement alimentaire de l'Argentine se détériore de plus en plus tandis que les exportations de soja pour l'alimentation animale augmentent. La population rurale, appauvrie, reçoit une aide alimentaire douteuse sous forme de soja. La santé humaine souffre de cette alimentation déséquilibrée. En Amérique du Sud, les cultures de soja fourrager destiné à l'agriculture suisse recouvrent l'équivalent du canton de Fribourg. Cela pose la question suivante: à quoi ressemble la production du soja bio importé en Suisse? Ces cultures sont-elles socio-compatibles? Comment peut-on garantir l'absence d'OGM?

garantir l'absence d'OGM?

De la forêt a-t-elle été défrichée? Comment la biodiversité végétale et animale est-elle protégée? Y a-t-il des résidus de Round-up dans le soja bio? Ce genre de systèmes de production et leurs effets dévastateurs sont-ils

seulement acceptables en

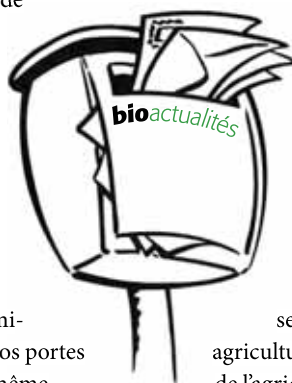
agriculture biologique? Les animaux de l'agriculture biologique suisse doivent-ils être nourris avec du soja sud-américain? Ça ne se peut pas! Nous prions instamment Bio Suisse d'évaluer les mesures suivantes:

1. interdiction de l'importation de soja bio étranger pour l'alimentation animale;
2. autorisation de l'importation de soja et de produits au soja pour l'alimentation humaine seulement à condition que des clauses contractuelles sociales et écologiques soient respectées;
3. limiter les importations d'aliments fourragers en collaboration avec l'Union Suisse des Paysans.

Au fait: en Amérique du Sud, pendant que vous lisez cette lettre, de nombreuses personnes sont mortes des conséquences de la culture du soja. Nous attendons impatiemment votre réponse d'ici la fin juin 2006.

Formation pilote de Bio Suisse 2005/2006:

Viviane Binetti, Yakup Canbaz, Selina Cerf, Raphael Gross, Rahel Schaffner, Michael Stampfli, Yolanda Steiner, Renate Strub, Roland Hügli, Emanuel Wagner





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Vaches laitières: affouragement d'été

8305 Energie Basic

nouvelle composition: plus d'énergie, 6,5 MJ NEL,
plus d'amidon, 30 %, teneur élevé en fibres digestibles

8311 Energie

aliment éprouvé, 7MJ NEL

8321 Haute Energie

avec levures vivantes, 7,3 MJ NEL

Nous vous conseillons volontiers:

Mühle Rytz AG
3206 Biberen
Tél. 031 754 50 00
www.muehlerytz.ch
mail@muehlerytz.ch
et votre conseiller
régional



PRO BEEF®



www.pro-beef.ch

B I O



S U I S S E

Pro Beef GmbH

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

Votre organisation de producteurs sous licence Bio Suisse

Courtage avantageux de:

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

• Conseil pour la Suisse romande:

Coopérative PROGANA

Annonces et commandes:

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

• Secrétariat central de Pro Beef:

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

**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

Savourez des fruits sains

Scala®

Vision®

GRANULE
sans poussière

Systhane* C-WG

Avec un effet curatif et préventif contre
les maladies en arboriculture.



Omya (Schweiz) AG
AGRO

CH-5745 Safenwil, Tel. 062 789 23 41
www.omya.ch

Observer les indications de risques et les
indications de sécurité figurant sur l'emballage
Scala, Vision: marques enregistrées de Bayer Gruppe
Systhane C-WG: marque enregistrée de Dow AgroSciences