

# bioactualités <sup>6/06</sup>

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUILLET|AOÛT



Markus Arbenz, barreur de Bio Suisse Page 8

Les meilleurs produits bio ont été primés Page 4

18 août: Berne, nous voici! Page 6



# Fêtez avec nous!

Soyez les bienvenus aux 25 ans de Bio Power, la fête anniversaire de Bio Suisse. Le point culminant de cette année exceptionnelle sera un joyeux rassemblement Bio Power et une fête qui se tiendront sur la Place Fédérale. Avec des attractions et des animations, des stands de restauration, un marché de spécialités, un parcours bio, un kids corner et la présentation haute en couleurs des organisations membres de Bio Suisse venues des quatre coins de notre pays. Les 25 ans du Bourgeon sont vraiment une bonne raison de faire la fête!

**Le 18 août 2006**  
**de 9 à 21 heures**  
**Berne, Place Fédérale**



## Où placer la barre pour le 25<sup>ème</sup> du Cahier des charges

Les objectifs, le contenu et le volume des directives bio suscitent d'après discussions au sein du mouvement bio. En même temps, le Cahier des charges du Bourgeon sera fêté à Berne le 18 août. En effet, les 25 ans de Bio Suisse signifient avant tout les 25 ans du Cahier des charges du Bourgeon. L'harmonisation des cahiers des charges des cinq organisations fondatrices Biofarm, Prokana, Bioterra, Demeter et FiBL était en effet le point essentiel de la création de l'AGPBS, l'Association des

groupements de producteurs biologiques suisses, devenue ensuite l'ASOAB, l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique.

Lorsque le Cahier des charges a été rédigé il y a 25 ans, il tenait dans un petit fascicule vert de quelques feuilles A5.

De nombreux domaines du travail agricole quotidien étaient laissés à l'appréciation des producteurs, qui devaient en rendre compte essentiellement à eux-mêmes. Aujourd'hui, le Cahier des charges a plusieurs fois doublé de volume, les contrôles sont plus stricts et plus longs. Cela a fortement contribué à développer la confiance que le public accorde au Bourgeon, mais la médaille a son revers: la réglementation n'influence plus comme avant les décisions quotidiennes sous forme d'exigences minimales, mais de plus en plus comme des normes.

Qu'on nous permette une comparaison avec la barre du saut à la perche. D'un côté il faut passer au-dessus, et de l'autre les sauteurs à la perche essayent de le faire avec le moins possible d'énergie, c.-à-d. de passer la barre au plus juste. Qu'importe la hauteur à laquelle elle est placée. Que ce soit à 4 mètres 65, à 4 mètres 70 ou à 4 mètres 75, chaque saut économise l'énergie en visant une faible marge de hauteur.

Pour contrer ce minimalisme, les règles ont été modifiées il y a quelques années: les supports de la barre ont été réduits pour qu'elle tombe au plus léger effleurement. Pour l'étape suivante, on parle d'introduire des techniques laser qui permettraient de mesurer exactement la hauteur effective du saut. La barre doit rester en place, mais on est récompensé si on saute plus haut. Cette technique est déjà utilisée à titre d'essai dans les compétitions internationales. Cette idée ne pourrait-elle pas être reprise pour le développement des directives bio au cours des 25 prochaines années?

# bioactualités



4



6



10



12

## QUALITÉ

### 4 Les meilleurs pains et saucisses

Bio Suisse a fait déguster des charcuteries et des pains pour primer les meilleurs produits. En mettant sur pied ce genre de concours, Bio Suisse contribue de permettre au Bourgeon de continuer à tenir aussi cette promesse d'excellence.

## 25 ANS DE BIO SUISSE

### 6 Grande manif sur la Place Fédérale

Vingt-trois organisations bio de tout le pays travaillent aux préparatifs de la grande fête des 25 ans de Bio Suisse qui aura lieu le 18 août à Berne. Avec joie et engagement on construit des chars, on teste des boissons de fête, on crée de nouveaux produits.

## BIO SUISSE

### 8 Markus Arbenz: «Je me réjouis de travailler pour le mouvement bio»

Markus Arbenz a pris ses fonctions de directeur de Bio Suisse au début juin. Le bio actualités lui a demandé ce qu'il avait fait avant, pourquoi il s'est porté candidat pour ce poste et comment il pense s'attaquer à cette nouvelle tâche.

## PRODUCTION

### 10 De nouveau appréciées: les anciennes variétés de pommes

Le projet commun de la Coop, de ProSpecieRara et du WWF pour la «renaissance» des anciennes variétés de pommes rencontre un vif succès et cherche maintenant de nouveaux producteurs.

## ICI ET MAINTENANT

### 12 «S'il y a des arômes, il y a quelque chose de pas net»

Pour son 6<sup>ème</sup> Sommet Bio, le Bioforum Schweiz a fait débattre à l'Hôtel de Ville de Zofingue, pendant le Bio Marché, la question explosive «À quel point la nourriture peut-elle être saine?».

## RUBRIQUES

### 11 Consommation

### 14 Conseils

### 17 Brèves

### 18 Petites annonces

### 18 Agenda

### 18 Impressum

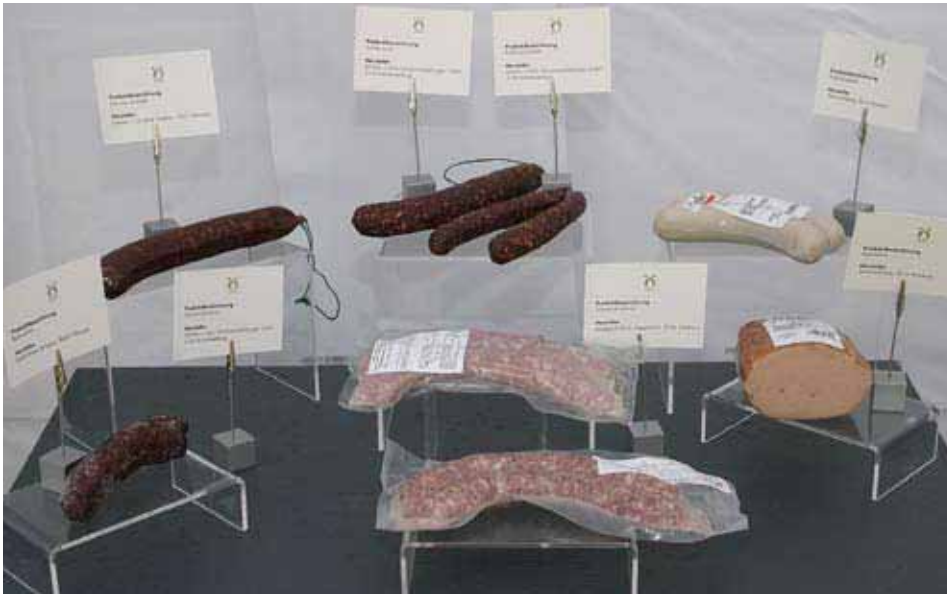
### 19 Le dernier mot

Markus Arbenz, le directeur de Bio Suisse.

Photo de couverture: Thomas Alfeldli

A. Schädli

Alfred Schädli



## Les artisans primés et leurs produits

Les produits Bourgeon suivants ont été primés comme étant particulièrement délicieux:

### Charcuteries

- Schärer + Julmy, Schwarzenburg BE (petites saucisses à l'ail, saucisse à rôtir de porc, saucisse du berger)
- Ueli-Hof AG, Horw LU (salami, saucisse fumée, saucisse à rôtir de porc rustique, saucisse pour le grill)
- Zentrum-Metzg, Windisch AG (saucisse au foie à tartiner, saucisse à rôtir de veau, fromage d'Italie)
- Martin Rigggenbach, Solothurn SO (saucisse à rôtir de porc)
- Dieter Scheibler, Oftringen AG (salami paysan)
- Frédéric + Christine Tissières, Chamoson VS (saucisse de bœuf)

### Pains

- A. + M. Lehmann, Lanterswil TG (pain de seigle, Dinkelkorn vital, tresse au beurre bise au pavot)
- Coop, Basel (Gran Alpinbrot)
- Hiestand Schweiz AG, Schlieren ZH (pain tordu foncé, pain pagnol foncé, pain pagnol, tresse au beurre)
- Holle AG, Arlesheim BL (pumpernickel, pain aux céréales)
- Meier-Beck, Sta. Maria Val Müstair GR (pain aux fruits)
- Not Clalüna, Sent GR (pain de seigle complet)
- Vechigen Reformbäckerei, Boll BE (pain d'épeautre)
- Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG (pain valaisan)
- Bio-Backstube Raphael & Mirli, Wädenswil ZH (pain aux 5 céréales neutre, pain aux fruits, pain complet à l'avoine, pain au maïs et aux raisins secs, petits pains au soja)
- Marianne Jaggi-Lerch, Gossliwil SO (pain aux graines, pain paysan)
- Vreni Böhler, Mellikon AG (pain aux noix)

### Distinctions spéciales

Les distinctions spéciales sont attribuées à la Zentrum-Metzg de Windisch pour sa saucisse au foie à tartiner et à Meier-Beck à Santa Maria dans le Val Müstair pour son pain aux fruits.

Les pains et saucisses primés lors de leur présentation au Bio Marché.

En bas: Le jury en plein travail.

Page 5, en bas: La joie d'avoir reçu la distinction spéciale: Hansruedi Meier, de la Zentrum-Metzg à Windisch AG, et Angela Meier, de la Meier-Beck à Sta. Maria Val Müstair GR.



Photos: Thomas Alfrödi

Simone Calüna, de Sent GR, reçoit la distinction pour son pain de seigle complet des mains de Sabine Würth, de Bio Suisse. À gauche: Peter Dürr (jury), et à droite Max Eichenberger (jury).

## Les meilleurs pains et saucisses

Bio Suisse a fait déguster des charcuteries et des pains pour primer les meilleurs produits. Le Bourgeon labellise des produits qui respectent entièrement le Cahier des charges de Bio Suisse. Le label promet cependant aussi qu'ils sont particulièrement bons. En mettant sur pied ce genre de concours, Bio Suisse contribue à permettre au Bourgeon de continuer à tenir aussi cette promesse-là.

Le label Bourgeon jette un pont entre la production des denrées alimentaires et la consommation. Il est bien connu que ce label est octroyé à des marchandises produites et transformées conformément aux principes de Bio Suisse. Tous ces processus sont soumis à un ingénieux système de règles et de contrôles.

Les consommateurs qui achètent des produits Bourgeon en attendent premièrement des denrées alimentaires traitées avec respect du champ à l'assiette, ce que le Bourgeon peut garantir. Ils en attendent d'autre part aussi que ces produits soient meilleurs – et pas seulement plus chers. C'est souvent le cas, mais pas forcément. En effet, la haute qualité des matières premières n'est pas encore garante du grand art dans la transformation.

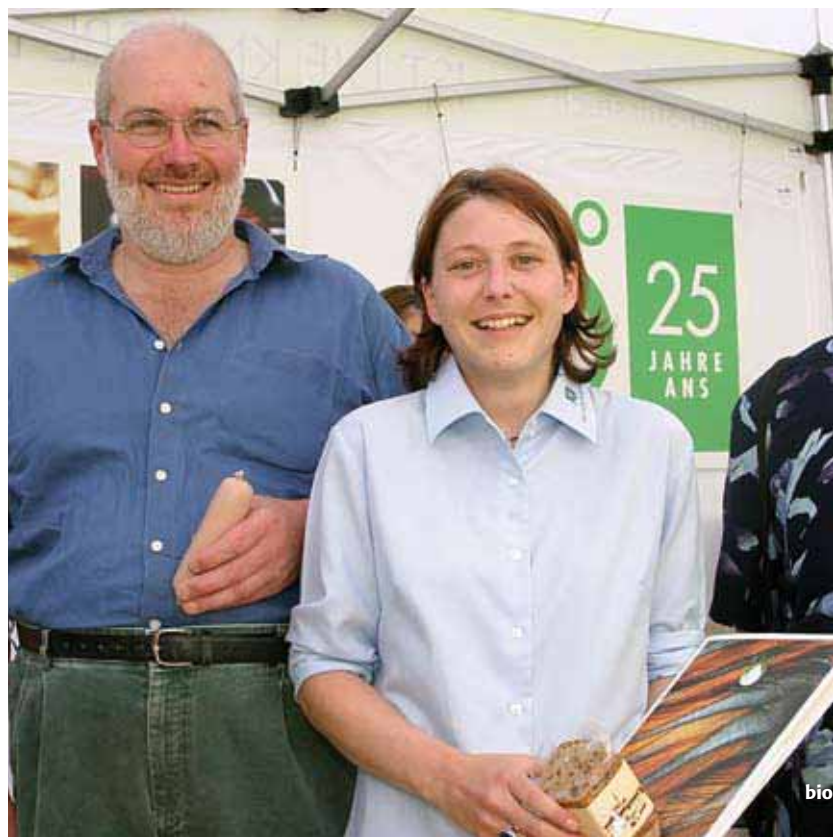
Récompenser la qualité peut contribuer à satisfaire à long terme les attentes de haute qualité placées dans le Bourgeon. Cet été, c'est la première fois que Bio Suisse entreprend ce genre de chose. Un jury composé de neuf spécialistes indépendants de la production a testé au total 84 produits dont 38 charcuteries et 46 pains.

La dégustation des produits a suivi quatre critères: apparence, odeur, goût, impression générale. Chaque critère pou-

vant donner 5 points, la note maximale était donc de 20 points. Tous les produits primés ont reçu un certificat et sont publiés sur le site internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

Bio Suisse a proclamé les résultats du

concours à la fin du mois de juin lors du Bio Marché de Zofingue. Des distinctions spéciales ont aussi été octroyées aux produits particulièrement originaux et de qualité sensorielle particulièrement excellente. jf/als



# Grande manif sur la Place Fédérale

Vingt-trois organisations bio de tout le pays travaillent aux préparatifs de la grande fête des 25 ans de Bio Suisse qui aura lieu le 18 août à Berne. Avec joie et engagement on construit des chars, on teste des boissons de fête, on crée de nouveaux produits. Le mot d'ordre de toute cette agitation est clair: «Le Bourgeon nous tient à cœur, et nous voulons partager et transmettre la joie que nous procure notre travail.»

L'enthousiasme de Doris Walker est contagieux. Pour cette paysanne bio uranaise, il fut tout de suite clair que Bio Uri ne voulait pas laisser passer cette fête qui serait placée à Berne sous le slogan de «25 ans de Bio Power»: «Ma collègue Elisabeth Arnold et moi, nous sommes des passionnées de la vente au marché. Ce sera pour nous une expérience particulière de monter notre stand sur la Place Fédérale.» Pas d'hésitation donc pour participer à cette fête du jubilé d'argent: «Nous sommes convaincues par l'idée et l'organisation.»

Bina Thürkauf, du Verein Schweizer Bio Gärtner:ien, n'a pas non plus hésité une seconde: «Un jubilé doit tout simplement être fêté!» Les horticulteurs bio forment une petite équipe très motivée. «Même à Bio Suisse, beaucoup ignorent notre existence», explique Bina Thürkauf. «Cette fête est donc aussi pour nous une occasion de nous présenter aux autres

membres.» Et bien sûr aux consommateurs: «Ils pourront voir sur la Place Fédérale l'immense diversité de l'agriculture biologique. Nous nous réjouissons de montrer la joie que nous procure notre travail et de la partager avec les autres.»

Christian Hockenjos, de Bio Vaud, s'exprime de manière plus réfléchie: «Nous participons parce que le Bourgeon nous tient à cœur. C'est notre carte de visite. Et c'est justement dans les périodes difficiles que nous devons serrer les coudes et nous témoigner mutuellement du respect.» Il espère que, après la fête, tout le monde rentrera chez lui content. À Bio Grischun, Andi Schmid est du même avis: «C'est justement maintenant qu'il y a de nombreuses discussions critiques à l'intérieur de notre Fédération et que les paysans bio sont confrontés à des difficultés d'écoulement, qu'il est bon et important de dépenser de l'énergie pour un projet commun.»

## «Tour de Lucerne» jusqu'à Berne

C'est donc ainsi que les régions travaillent avec beaucoup d'élan et de joie en vue du 18 août. Bio Luzern réalise pour cela une idée spéciale: ils rouleront sur la Place Fédérale avec un char arborant le slogan «Nous félicitons Bio Suisse» qu'ils construisent eux-mêmes. Pour que cet immense travail en vaille la peine, ils partiront déjà le samedi 12 août de Lucerne. «Le dimanche, nous ferons halte chez la famille Meierhans à Eschenbach», explique Martin Ulrich de Bio Luzern. «C'est une bonne occasion de se faire encore mieux connaître dans le canton», dit encore Martin Ulrich. De nombreuses personnes mettent la main à la pâte: 45 personnes de Bio Luzern participent aux préparatifs. Quelle fulgurante entrée en matière pour Martin Ulrich, qui n'est paysan Bourgeon «que» depuis le 1<sup>er</sup> mai! Il n'en est que plus réjoui des échanges avec d'autres paysans bio.

Il n'est d'ailleurs pas le seul dans son





Photo: Stauffenegger + Stutz

Le jeu d'eau ne fonctionnera le 18 août qu'en cas de grosse chaleur.

cas. Toutes les organisations interrogées soulignent que les gens sont heureux de ces expériences communes avec des collègues. Christian Hockenjos conseille à tous les paysans et paysannes: «À Berne, ne vous occupez pas seulement de votre stand, mais flânez sur la Place, profitez de l'occasion pour rencontrer vos collègues des autres régions et pour discuter avec eux!» C'est une chose dont Doris Walker se réjouit elle aussi.

Tout le monde est cependant curieux de voir ce que donneront les contacts avec les consommateurs. «Ces gens viendront en connaissance de cause sur la Place Fédérale, s'intéresseront à notre travail. Cela donnera sûrement de bonnes conversations.» Et de se réjouir de pouvoir transmettre plus loin son enthousiasme pour son action. «Nous voulons montrer ce que nous faisons. Et aussi que les aliments de production bio impliquent un surcroît de travail qui justifie un prix plus élevé.» Christian Hockenjos enchaîne: «Vous ap-

prenez à nous connaître comme des gens ouverts, modernes et qui font leur travail de tout leur cœur.» Andi Schmid aimerait que l'événement serve aussi à renforcer la confiance en le Bourgeon: «Le Bourgeon génère clarté et confiance, et nous voulons le montrer aux visiteurs.»

### Un œil dans les coulisses

Il va cependant de soi que les visiteurs seront aussi gâtés sur le plan visuel et culinaire. On a déjà parlé de la voiture lucernoise. D'autres organisations nous ont aussi laissé jeter un œil dans les coulisses. Les horticulteurs bio créeront sur la Place Fédérale une oasis de fleurs et proposeront diverses infusions à leur bar. Ils sont aussi en train de mettre au point une bois-

présenteront leurs spécialités fromagères et bouchères vêtus de leurs traditionnelles «Chalandamarz-Blusen» de l'Engadine. Les Uranaïses ont elles aussi fait preuve d'imagination: elles présenteront sur la Place Fédérale pour la première fois des produits à base de laine de mouton bio colorée avec des teintures végétales. Doris Walker en parle avec une pointe de fierté dans la voix: «J'espère que notre enthousiasme sera contagieux et qu'il se fera sentir encore longtemps après la fête.»

Jacqueline Forster-Zigerli,  
Relations publiques de Bio Suisse



De plus amples informations sur la fête du jubilé d'argent de Bio Suisse se trouve sur son site internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).



Photo: Stauffenegger + Stutz

Grâce à ces dalles en gneiss de Vals, Bio Grischun est représentée toute l'année sur la Place Fédérale.

son spéciale pour la fête. Bina Thürkauf ne dévoile pas grand-chose de la recette: «Il y a des fruits, mais pas d'alcool – il faut quand même que ça plaise aussi aux enfants!»

Les Vaudois feront une révérence à leur canton, le grenier à blé de la Suisse, et offriront aux visiteurs la possibilité de cuire leur propre pain. «Nous montreront la naissance du pain depuis le grain de blé jusqu'au produit final», explique Christian Hockenjos. Les visiteurs pourront aussi découvrir divers produits de Provana.

Les Grisons et les Grisonnes feront la fête avec leur «Allegra Degustationsset», une première sur la Place Fédérale! Ils



Photo: Bio Suisse

«Je suis aussi bio» en patois bernois.

## Voici les organisations qui participeront activement à la fête du 18 août sur la Place Fédérale:

- Aargauische Biolandbau-Vereinigung (ABV)
- Bärner Bio Bure (BBB)
- Biofarm
- Bio Grischun
- Bio-Jura
- Bio Luzern
- Bio-Neuchâtel
- Bio-Ring Appenzellerland
- Bioterra
- Bio Uri
- Biovalais et Oberwalliser Bio-Vereinigung
- Biovalais (producteurs de fruits)
- Bio-Vaud et Provana
- Bio Zürich und Schaffhausen (BZS)
- Commission technique Biovin
- Commission technique Geflügel
- Commission technique Gemüse
- Coop
- Demeter (Association pour la biodynamie)
- FIBL, Institut de recherche de l'agriculture biologique
- Nordwestschweizer Biobauern
- Schweizer Bergheimat
- Schwyz Bio-Bauern
- Verein Ostschweizer Bioproduzenten (VOB)
- Verein Schweizer Bio Gärtnereien

# Markus Arbenz: «Je me réjouis de travailler pour le mouvement bio»

Markus Arbenz a pris ses fonctions de directeur de Bio Suisse au début juin. Le bio actualités lui a demandé ce qu'il avait fait avant, pourquoi il s'est porté candidat pour ce poste et comment il pense s'attaquer à cette nouvelle tâche.

**bio actualités:** *Peux-tu expliquer pourquoi le Comité de Bio Suisse t'a justement choisi toi comme nouveau directeur?*

**Markus Arbenz:** Tu devrais poser la question au Comité lui-même, mais je crois pouvoir dire que nous sommes sur

«Je travaille plus volontiers dans ce genre de champs de contraintes que dans une société de moutons qui abandonnent leur destinée à une petite élite.»

la même longueur d'onde et que nous partageons les mêmes visions.

*On doit quand même s'évaluer soi-même pour une telle postulation. D'après toi, quels sont tes points forts?*

Cela ressemble étrangement à l'entretien de postulation lui-même ...

*... mais je n'y étais justement pas présent.*  
Je crois que j'ai eu le privilège d'avoir vu

beaucoup de choses dans ma vie, et aussi d'avoir communiqué et collaboré avec des gens très différents les uns des autres. J'éprouve de la joie à écouter les gens, à intégrer leurs points de vue et à trouver des solutions praticables.

*Et quels sont tes points faibles?*

Je ressens parfois de l'impatience – bien qu'on dise de moi que je suis patient.

*Question inverse: Pourquoi t'es-tu décidé pour Bio Suisse? Qu'est-ce qui rend cette place de travail attractive?*

J'aime l'agriculture biologique depuis longtemps, et je suis très heureux de pouvoir travailler au sein du mouvement bio. J'ai le sentiment que le bio est une grande chance pour l'agriculture suisse, car elle doit miser sur la qualité et l'utiliser pour se démarquer sur le marché mondial.

*Quelle est ta relation personnelle avec l'agriculture biologique?*

Mon premier contact avec le bio s'est noué dans le jardin de ma mère, qui donnait des cours de compostage. Enfants, nous en riions: «qu'est-ce que ces gens cherchent là, pourquoi viennent-ils compter les vers de terre?», mais il en est resté quelque chose. La question a commencé à m'intéresser sérieusement pendant mes études. À partir de là, le bio a été comme un fil rouge tout au long de ma vie. Chez Pro Specie Rara, j'ai souvent eu affaire à des paysans bio, et moi-même je faisais de la production bio en m'occupant d'une partie d'une ferme bio. Pendant mes séjours à l'étranger, j'ai très souvent été confronté à l'agriculture biologique, et cela m'a quelque fois rendu un peu sceptique.

*Et qu'est-ce qui t'avait rendu sceptique?*

Le bio est un concept avec de hautes exigences de qualité. Dans les pays où les gens ne sont pas encore prêts à se soumettre volontairement à des directives strictes, il est très difficile d'introduire une forme d'agriculture aussi exigeante. Si on dit simplement «nous aussi nous sommes

bio parce que nous n'avons pas d'engrais chimiques, et en Occident ils paient davantage pour cela», alors l'idée de base de l'agriculture biologique nous échappe. L'équation «bio égale renoncement aux engrais chimiques» est une formule trop raccourcie pour pouvoir se développer. Une profonde conviction doit se cacher derrière l'agriculture biologique – pour ne pas devoir construire à partir de rien, à partir d'une base nulle.

*Tu es revenu d'Afghanistan pour ton entretien d'embauche. Là-bas, tu a aussi eu affaire à des agriculteurs. Y a-t-il aussi des fermes bio là-bas?*

Non, car il y a là-bas d'autres problèmes prioritaires. Le premier souci est en effet tout simplement de survivre et donc de produire tout ce qu'on peut, tout d'abord pour ses propres besoins, et toujours à la limite avec la production d'opium. Personne n'aime produire de l'opium, mais beaucoup s'y mettent pour permettre à leur famille de survivre. Les gens ont tous vécu des expériences très traumatisantes dans leurs villages. Arriver à les assumer et à trouver avec d'autres gens une possibilité de survivre les occupe en ce moment pleinement. Et nous avons essayé de les y aider.

*Tu es maintenant revenu d'une région en pleine crise globale pour entrer dans une organisation elle-même en crise. Comment penses-tu pouvoir l'en sortir?*

Je ne crois pas que Bio Suisse soit réellement en crise, mais qu'elle traverse simplement une phase de réorientation qui suit la fin d'une importante phase de croissance. Le fait que cela ait provoqué un certain mécontentement peut être une chance. Je trouve en effet positif que le mécontentement puisse s'exprimer, car on peut en tirer de nouvelles solutions.

*Bio Suisse n'est pas forcément une organisation facile à vivre. Comment peut-on faire tenir ensemble une fédération aussi diversifiée?*

## D'Afghanistan à Bâle

Markus Arbenz a été choisi comme nouveau directeur en avril par le Comité de Bio Suisse. Cet ingénieur agronome de 44 ans est revenu d'Afghanistan pour son entretien d'embauche, puis il y est retourné s'occuper d'un projet d'Helvetas et de la DDC (Direction du développement et de la coopération) jusque peu avant de prendre ses fonctions à Bio Suisse au début juin. Il avait travaillé auparavant pendant de nombreuses années pour Helvetas et la DDC au Kirghizistan, entre autres comme directeur du Programme agricole Suisse-Kirghizistan. Il a fait ses autres expériences à l'étranger dans de nombreux pays d'Europe, d'Asie et d'Afrique.

En Suisse, Markus Arbenz a travaillé de 1995 à 1999 comme directeur de la fondation Pro Specie Rara. Il dirigeait aussi une petite ferme herbagère de montagne avec diverses races animales menacées. Il a amassé d'autres expériences professionnelles dans les années nonante à la VOLG et à la Fenaco, dans le secteur des semences. Markus Arbenz avait terminé ses études à l'EPF Zurich comme ingénieur agronome spécialisé en zootechnie, puis il a obtenu un diplôme postgrade en collaboration au développement.

Markus Arbenz, qui a grandi à Winterthur, habite aujourd'hui à Bâle avec sa femme.

bs



L'exigence commune de l'agriculture biologique nous confère une base idéale très forte pour laquelle les gens s'engagent de manière extraordinaire et passionnée. Cela confère une forte cohésion et c'est une grande chance. Dans une certaine mesure, l'agriculture biologique est un niveau plus progressiste de l'agriculture. Ceux qui partent en avant doivent trouver de nouvelles places et de nouvelles voies, ce qui nécessite de relever des défis. Je travaille plus volontiers dans ce genre de champs de contraintes que dans une société de moutons qui abandonnent leur destinée à une petite élite.

*Plusieurs visions différentes sur l'avenir de l'agriculture biologique s'affrontent au sein même de Bio Suisse. Ces visions vont de la niche de marché jusqu'à «la Suisse, pays bio». À quelle stratégie donnes-tu ta préférence?*

Ce n'est certainement pas à moi, le directeur, de déterminer la stratégie de Bio Suisse. Personnellement, j'aimerais bien aller de l'avant et conserver l'objectif – qui a été une fois formulé – d'un marché bio pesant deux milliards de francs. Je considérerais comme un succès que le mouvement bio grandisse encore et ne reste pas marginal.

*Les grands distributeurs que sont la Coop et la Migros accaparent environ les trois quarts du chiffre d'affaires bio, et, contrairement à ce qu'on peut voir en Allemagne, le commerce spécialisé bio est relativement faible en Suisse. Quelle est ta vision pour le futur marché bio?*

Le fait que les deux plus grandes chaînes de magasins détiennent une aussi grande partie du marché représente sûrement un certain risque. D'un autre côté, nous devons aussi être reconnaissants à la Coop et à la Migros d'avoir si fortement poussé le marché bio. C'est quand même ce qui nous



Photos: Thomas Alfeldi

**«Je ne crois pas que Bio Suisse soit en crise, mais plutôt qu'elle traverse un phase de réorientation»:** Markus Arbenz, le nouveau directeur de Bio Suisse.

a permis de prendre la tête du classement mondial de la consommation de produits bio par habitant. Nous devons cependant aussi nous efforcer de diversifier le marché bio – de la même manière qu'on favorise la biodiversité dans les entreprises agricoles.

*Un de tes rendez-vous les plus importants sera ta première visite à la Coop. Cette visite est-elle déjà inscrite dans ton agenda?* Elle figure à l'échéancier, mais ce n'est pas le plus urgent. Il est en effet plus urgent pour moi de connaître rapidement Bio Suisse en profondeur et d'apprendre comment les gens pensent et argumentent, que ce soit au secrétariat, dans les organisations membres, chez les preneurs de licences ou dans les fermes. J'aimerais apprendre à connaître et à comprendre les différents points de vue. Or, dans une organisation aussi complexe, ce n'est pas possible du jour au lendemain, ça prend du temps.

*Comment t'y prends-tu?*

De l'intérieur vers l'extérieur. Je veux tout d'abord avoir des discussions avec les em-

ployés du secrétariat, puis avec les organes de la Fédération et avec les paysans et les paysannes. Je recherche aussi le contact avec les consommateurs et les consommatrices parce qu'ils ont d'autres images et idées – images et idées qui sont très importantes pour nous. Et je suis convaincu que ce sont les consommateurs et non les producteurs qui doivent être la locomotive du marché bio.

**«Nous devons aussi nous efforcer de diversifier le marché bio – de la même manière qu'on favorise la biodiversité dans les fermes.»**

*D'après une décision de l'AD, tous les collaborateurs du secrétariat doivent travailler deux jours par année dans une ferme bio. Es-tu prêt à le faire?*

Personnellement, j'ai prévu pour moi-même de doubler cette obligation en rajoutant un week-end aux deux jours normalement prévus.

Interview: Alfred Schädeli





Photo: Markus Zuber

L'ancienne variété Edelchrüsler a atteint les meilleures notes en dégustation avec la Zürichpfel. L'Edelchrüsler a aussi donné d'excellents résultats dans la recette bâloise traditionnelle du «cake juteux aux pommes».

## De nouveau appréciées: les anciennes variétés de pommes

Le projet commun de la Coop, de ProSpecieRara et du WWF pour la «renaissance» des anciennes variétés de pommes rencontre un vif succès: les consommateurs apprécient ces goûteuses antiquités! Le projet cherche maintenant de nouveaux producteurs, tant pour la livraison en automne 2006 que pour de nouvelles plantations sous contrat.

«**R**edécouvrir des variétés traditionnelles de fruits», tel est le nom d'un projet commun de la Coop, de ProSpecieRara et du WWF qui a, ces deux dernières années, rouvert aux anciennes variétés le chemin qui mène aux rayons du grand distributeur. Les tests d'achats ont montré que la clientèle réagit de manière extrêmement positive à cet attractif élargissement de l'assortiment.

Pour poursuivre et développer ce programme, la Coop cherche maintenant des producteurs qui peuvent livrer des fruits et/ou qui désirent planter de nouveaux vergers avec d'anciennes variétés.

L'estime pour les variétés traditionnelles, leur passionnante diversité optique et gustative et toute leur importance culturelle ne doit pas être communiquée seulement à l'aide de l'argument «variété ancienne», mais l'accent doit être mis sur l'expérience gustative et consciente des traditions. C'est pourquoi l'intérêt de la clientèle pour ces variétés de pommes est aussi soutenu par la redécouverte de recettes traditionnelles.

Sur la base de plusieurs sessions de dégustation de pommes d'anciennes variétés susceptibles d'être cultivées de ma-

nière écologique, et mangées aussi bien fraîches qu'apprêtées d'après des recettes de nos grands-mères, le comité du projet a retenu onze variétés adéquates (cf. encadré). Deux années de tests de ventes de ces variétés ont révélé une très bonne résonance auprès de la clientèle. Les clients ont surtout relevé la grande qualité gusta-

tive, la diversité des goûts et l'attractivité visuelle de ces fruits. Les onze variétés choisies doivent maintenant être proposées à la clientèle de la Coop en plus grandes quantités et dans toutes les régions.

Andi Häseli et Franco Weibel, FiBL,  
et Gertrud Burger, ProSpecieRara

### Anciennes variétés, nouvelle demande

■ Campagne de vente pour les anciennes variétés en automne 2006

On cherche producteurs! Variétés demandées: Reine des Rainettes, Danziger Kant, Rose de Berne, Edelchrüsler, Reinette grise d'automne, Reinette de Cassel, Thurgauer Borsdorfer, Wilerrot, Zürichpfel, Reinette Coulon et Reinette Ananas

Conditions:

Méthode de production: Bio ou PER (haute-tige ou basse-tige)

Qualité: Fruits exempts de vers et de pourriture, bien développés, légers défauts cosmétiques tolérés (selon conditions de tri pour les pommes bio)

Prix: 2.50 Fr./kg

Quantité minimale par producteur:

100 kg

Livraison: Directement à Tobi Bischofszell ou à un centre de ramassage à convenir

■ Nouveaux vergers pour développer la production des anciennes variétés

Conditions:

Plantation à partir de l'automne 2007  
Production sous contrat avec le comité du projet

Surface minimale: 20 à 30 ares

Forme: Haute-tige ou basse-tige

Méthode de production: De préférence bio

Garantie de prise en charge et prix préférentiel pour qualité de table

Avons-nous éveillé votre intérêt?

Alors prière de vous annoncer le plus vite possible à Andi Häseli, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 64, andreas.haeseli@fibl.org

# Catherine Arber, historienne et journaliste, 3006 Berne

Catherine Arber est rédactrice pour la partie régionale du quotidien bernois «Der Bund». Cette ex-biennoise de 32 ans habite dans un appartement de trois pièces à Berne, dans le quartier de l'Ostberg. Elle aura son premier bébé en juillet. Catherine Arber aime les cuisines méditerranéennes et asiatiques. Son plan alimentaire comprend toujours de la salade. Elle boit volontiers un verre de vin rouge corsé et de l'eau minérale gazeuse. Elle consacre ses loisirs à la lecture, au flamenco et au yoga.

## 1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Bio ou non bio, ça n'est pas vraiment décisif pour moi. J'accorde par contre beaucoup d'importance à une nourriture saine et équilibrée comportant beaucoup de salade, de fruits et de légumes frais. Et cela ne date pas de ma grossesse. J'achète des produits bio si la qualité me convainc et si j'ai l'impression que ça va me faire du bien.

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

À part peut-être la viande, il n'y a aucun produit bio que j'achète exclusivement en bio. Je consomme peu de viande, et si j'en mange, le fait qu'elle soit bio me donne un meilleur sentiment. En fait, la nourriture doit avant tout être fraîche. Quand je fais mes achats au marché du samedi, le fait d'acheter directement à un paysan est réellement pour moi une bonne «motivation».

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

Environ 20 % – au maximum. Ça dépend évidemment de ce qu'on entend par bio... J'ai un petit jardin avec une plate-bande de légumes. Je n'y mets ni engrais ni pesticides. Alors, peut-être quand même plus que 20 %...? Mon enfant deviendra cependant certainement un fan du bio à cent pour-cent – grâce au lait maternel!

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

En règle générale chez les grands distributeurs Coop et Migros. Quand le travail dure un peu plus longtemps, je passe volontiers à la Migros de la gare de Berne en revenant. Je suis très contente de l'assortiment de légumes et d'autres produits frais qu'on y trouve. Le samedi, j'aime aller au marché hebdomadaire de Berne. Je trouve

que l'offre et l'ambiance y sont enchantées.

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

Vu que je ne suis pas fixée sur le bio, le prix m'est en fait égal, mais, quand j'achète bio, je suis prête à payer plus cher. J'approuve le fait que les paysans bio aient trouvé un créneau dans lequel ils peuvent se profiler. Ils devraient seulement une fois nous expliquer pourquoi leurs produits sont plus chers. Ce n'est pas si évident à comprendre, et le plus cher n'est pas forcément le meilleur. Bon... sauf bien sûr pour les chaussures!

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

Comment ça s'appelle, déjà... ah... super prix, ou quelque chose comme ça? Le design est affreux. Ça me répugne. Je trouve par contre M-Budget attrayant. Et aussi que cette première ligne bon marché est une bonne idée. Je connais des familles qui profitent de ces offres parce que ça les aide à économiser de l'argent. Sur ce point, ces lignes sont sûrement intéressantes, même si je n'en ai personnellement pas encore fait usage. Mais qui sait, quand j'aurai ma propre petite famille à nourrir...?

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

Oui, beaucoup. Et si je ne peux pas m'empêcher d'acheter des fruits exotiques, alors je recherche le «Fair Trade».

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

Je connais le Bourgeon. Et je sais qu'il y a encore beaucoup d'autres labels bio, mais je n'arrive malheureusement pas à les attribuer correctement aux «philosophies» correspondantes. Lesquels sont reconnus, lesquels ne le sont pas? Une terrible confusion règne à ce sujet sur le marché bio.



Photo: Sarah Pietrasanta

Catherine Arber devant la Migros de la gare centrale de Berne.

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

Non. Si ça avait été le cas, je serais certainement devenue une vraie consommatrice bio.

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

L'ex-Mister Suisse est un paysan bio! Je me rappelle surtout de la beauté de son torse nu... sinon, je n'ai quasiment jamais noué de relations avec des paysans bio. J'ai cependant le sentiment que ce sont des gens engagés. Ce sont des paysans qui entreprennent quelque chose – et ne se contentent pas de se plaindre de la politique agricole ou de pleurer la baisse du prix du lait.

Interview: Sarah Pietrasanta

# «S'il y a des arômes, il y a quelque chose de pas net»

Pour son 6<sup>ème</sup> Sommet Bio, le Bioforum Schweiz a organisé à l'Hôtel de Ville de Zofingue, pendant le Bio Marché, un débat sur la question explosive «À quel point la nourriture peut-elle être saine» en l'assortissant d'un sous-titre assez piquant, «Les denrées alimentaires entre poisons et promesses de pureté». Quelques amuse-bouches de qualité bio et Nestlé.

**H**ans-Ulrich Grimm, un gourmet auparavant rédacteur du «Spiegel» devenu aujourd'hui libre-penseur et auteur truculent de bestsellers à Stuttgart («Die Ernährungslüge», le mensonge alimentaire) a joué sur la corde raide tendue entre le Bio Marché local et la fièvre globalisatrice du marché mondial. Lors de sa conférence d'ouverture pour le lancement du 6<sup>ème</sup> Sommet Bio du Bioforum Schweiz, il dégaga avec un sourire malicieux les principaux péchés mortels des multinationales de l'agro-alimentaire, siffla telle ou telle faute, distribua une masse de cartons jaunes et rouges, disséqua méticuleusement les machinations globales et compléta ses propres expériences gustatives et olfactives avec des exemples corrosifs tirés

de sa ville natale comme des lointaines îles Tonga.

Ce Sherlock Holmes des affaires alimentaires ([www.food-detektiv.de](http://www.food-detektiv.de)) exposa sans aucune colère mais avec d'autant plus de clarté pourquoi nous ne devons pas nous laisser interdire le verdict de notre propre sens du goût. Et pourquoi nous ne devrions plus nous laisser guider par l'industrie agro-alimentaire et tous ses arômes et colorants: «Je le sais depuis longtemps: s'il y a des arômes, il y a quelque chose de pas net.»

C'est en faveur des consommateurs, et spécialement des enfants, que Hans-Ulrich Grimm s'insurge contre le fait que l'alimentation industrielle ne contient de plus en plus souvent pas ce dont elle

a le goût. Il demanda une fois à Knorr combien de poule contient un sachet de quatre portions: «deux grammes de poule séchée», répondit l'ingénieur responsable, qui rajouta spontanément que «ces deux grammes correspondent à sept grammes de poule crue». Ce n'est bien sûr pas une escroquerie au sens légal du terme, «mais c'est une duperie de notre palais et de notre santé.»

Corinna Roick, nutritionniste à Nestlé Suisse, voyait cela tout autrement en ce dimanche ensoleillé. Elle était sur le podium avec Pius Biedermann, de la laiterie bio Biedermann, et Max Eichenberger, qui préside depuis des années la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) de Bio Suisse.

## Le 7<sup>ème</sup> Bio Marché au cœur de l'été zofingien

Avec une nouvelle augmentation du nombre d'exposants et une grande diversité de produits bio, la 7<sup>ème</sup> édition du Bio Marché a démontré au cours du dernier week-end de juin que le bio-boom n'est pas terminé. Les 150 exposants suisses et étrangers avaient transformé la vieille ville de Zofingue en véritable Eldorado bio.

Le concept du Bio Marché offre des conditions idéales pour la présentation d'innovations et de nouveautés. Il y a toujours des produits bio qui trouvent le chemin des magasins et même de l'exportation suite au succès remporté lors du Bio Marché. Les critères d'admission des produits et des exposants sont stricts, et un organisme de contrôle indépendant veille sur place à ce qu'ils soient respectés. Les visiteurs du Bio Marché peuvent donc être sûrs que lorsque c'est écrit bio dessus, c'est aussi bio dedans. Cette certitude est importante pour les organisateurs, car c'est la seule possibilité pour le Bio Marché de mériter vraiment son nom.

De plus en plus de consommateurs aimeraient savoir d'où viennent les produits, mais aussi quels hommes, quelles femmes et quelles convictions se cachent derrière la production. L'augmentation de la demande pour les provenances et la préférence pour les produits régionaux le prouvent. Le fait que les producteurs tiennent presque tous personnellement leur stand de marché est donc une des choses que les gens apprécient le plus au Bio Marché, car cela renforce la crédibilité et donne confiance aux visiteurs.

«Plusieurs dizaines de visiteurs» sont venus à Zofingue en ce beau week-end estival, explique l'organisateur. Le public très mélangé est une autre caractéristique de ce marché bio: on y voit des intéressés de la région aussi bien que des paysans et paysannes bio, des consommateurs bio et des commerçants bio spécialisés venus de toute la Suisse.

Il a déjà été décidé que l'histoire du Bio Marché continuera l'année prochaine, et on peut déjà réserver dans nos agendas le week-end du 22 au 24 juin 2007. La Migros sera de nouveau le principal sponsor de l'événement.

[comm./als](http://comm./als)



Photos: Thomas Alföldi



La vieille ville de Zofingue était placée sous le signe de la biodiversité: les nombreuses facettes du marché bio ont attiré plusieurs dizaines de milliers de visiteurs à ce 7<sup>ème</sup> Bio Marché.



Photo: Beat Hugli

Hans-Ulrich Grimm, Corinna Roick, Max Eichenberger et Pius Biedermann débattant de l'alimentation idéale lors du Sommet Bio de Zofingue.

Un débat provoqué par Hans-Ulrich Grimm et modéré par Alfred Balmer, spécialiste de l'agriculture et de la consommation à la radio DRS 1.

### Des yogourts sans sciure

Corinna Roick donna aux débatteurs et aux auditeurs l'assurance que Nestlé ne fabrique pas seulement des produits malsains, mais aussi par exemple des fruits frais pour les nouvelles glaces Mövenpick et de l'extrait naturel de vanille pour les chocolats Cailler: «Les yogourts Hirz contiennent 10 pour-cent de vrais fruits et pas de la sciure. Il faut cependant rajouter un peu d'arôme, parce qu'avec 10 pour-cent de fruits on n'en sentirait même pas le goût.»

Il en va tout autrement pour les yogourts bio avec le Bourgeon, enchaîna Max Eichenberger: «Aucun produit Bourgeon ne contient des arômes ou des colorants.» Pius Biedermann, fabricant chevronné de yogourts bio, rempila immédiatement de manière ambiguë: «Les habitudes des consommateurs changent continuellement. La transformation doit s'y adapter. Nous essayons cependant de ne pas le faire avec des arômes, mais par exemple avec de nouvelles variétés de fraises qui ont le goût correspondant. Nous devons aussi pouvoir proposer des produits de convenance, mais nous les développons dans le cadre des principes bio.»

Restons-en donc au yogourt. Eichenberger est en effet convaincu qu'un authentique yogourt bio peut tout à fait sortir aussi d'une laiterie industrielle comme celle de Biedermann: «Cela ne doit pas forcément être une petite entreprise.



Le principal problème est le transport du lait: le lait cru est un produit délicat, qui doit être transporté avec soin sur de petites distances si on veut pouvoir garantir la qualité que les consommateurs sont en droit d'attendre d'un vrai yogourt bio.» Pius Biedermann rajouta alors une fois de plus en souriant: «Notre tâche est d'utiliser les technologies modernes dans le sens de la pensée bio. Nous essayons ainsi de développer de nouveaux produits bio *tendance*. Cela nous arrive donc parfois de lutter au corps à corps avec Bio Suisse.»

De la même manière, Corinna Roick tint bon jusqu'à la fin en soutenant en faveur de Nestlé la comparaison avec le bio: «Il y aura toujours des produits alimentaires qui seront considérés comme malsains mais qui font plaisir, mais Nestlé

proclame clairement son slogan «good food is good life». Pourquoi mettre d'un côté la méchante industrie et de l'autre le bon bio? Les deux sont tout à fait compatibles. Si les consommateurs le désirent.» Corinna Roick ne savait cependant pas pourquoi Nestlé ne se préoccupe pas du bio: «Je travaille dans un autres département. Je ne connais pas l'ensemble de la stratégie.»

Beat Hugli

*Vous en saurez plus sur le 6<sup>ème</sup> Sommet Bio et sur son thème en lisant notamment la version intégrale de la conférence inaugurale de Hans-Ulrich Grimm qui se trouve sur le site internet [www.bioforumschweiz.ch](http://www.bioforumschweiz.ch) et en compulsant le dernier numéro de «kultur & politik».*



## Document d'accompagnement pour animaux à onglons

Le document d'accompagnement n'est valable que le jour de son établissement.

Original

### 1. Exploitation de provenance



186227.0    BS-Nr. 390

06



Kälber / veaux

Bankvieh / gr. bovins d'étaal

Kühe / vaches

### 2.1 Animaux des espèces:

Moutons

Gibier à onglons

Camélidés sud-américains (lamas et alpagas)

Porcs de boucherie

**Nombre total d'animaux**

**Liste des animaux jointe**

### 2.2 Bovins

(utiliser les étiquettes autocollantes BDTA, également sur les copies)

Date de naissance (mois/année)    Sexe (m / f / c)<sup>1)</sup>

Numéro de l'animal (marque auriculaire)	Bovins, chèvres	Date de naissance (mois/année)	Sexe (m / f / c) <sup>1)</sup>

### Porcs

(non conduits directement à l'abattoir)  
Porcs transportés dans un autre troupeau

Numéro de l'exploitation (selon la marque auriculaire)	Nombre d'animaux portant le même n° d'exploitation

<sup>1)</sup> m = mâle, f = femelle, c = castré

### 3. Lieu de destination, but du déplacement

Nom et adresse de l'acheteur, du marchand ou du commerce intermédiaire / du marché

Vente   
  Abattage   
  Estivage / hivernage   
  Marché, vente aux enchères   
  Exposition

### 4. Confirmation que l'exploitation de provenance est indemne d'épizooties

L'exploitation de provenance n'est soumise à aucune mesure de police des épizooties.

📖 Si cette confirmation ne peut être apportée en cochant d'une croix la case correspondante, il appartient au vétérinaire de contrôle de remplir un **document d'accompagnement spécial**.

### 5. Confirmation relative à l'utilisation de médicaments et à la santé des animaux

(OHyV art.18 et 18a; OCV art. 9, let. e; OQPL art.15)

Aucun des animaux mentionnés sous les points 2.1 et 2.2 n'est malade.

Aucun des animaux mentionnés sous les points 2.1 et 2.2 n'a reçu des médicaments pour lesquels le délai d'attente n'est pas encore échu.

📖 Si cette confirmation ne peut être apportée en cochant d'une croix les cases correspondantes, veuillez compléter les rubriques ci-dessous:

Le détenteur d'animaux annonce que l'animal / les animaux portant le numéro d'identification:

a été malade ou accidenté dans les 10 derniers jours     type de maladie / de l'accident

a été traité avec des médicaments dont le délai d'attente n'est pas encore échu

a reçu des aliments contenant des médicaments qui peuvent laisser des résidus dans la viande

Date du traitement / de l'affouragement  Médicament

Voilà qui est désormais suffisant pour les contrôles: L'original du document d'accompagnement muni de la vignette Bio Suisse.

# Simplification des achats de bétail

Jusqu'à maintenant, ceux qui achetaient du bétail devaient présenter lors des contrôles une copie du certificat bio de la ferme dont provenaient les bêtes. Ce document manquait souvent à l'appel, et l'organisme de certification prononçait les sanctions prévues par le règlement des sanctions. Pour éviter que les fermes subissent ces sanctions et pour simplifier

toute la procédure, bio.inspecta a trouvé la solution suivante avec l'accord de la CLA (Commission de labellisation agricole) et de la Confédération.

## Nouvelle règle valable de suite

Pour le contrôle des achats de bêtes bio, le document d'accompagnement original muni de la vignette autocollante de Bio

Suisse est désormais suffisant. L'original doit être conservé pendant trois ans.

Pour être sûr que la bête achetée possède réellement le statut bio, il est fortement recommandé d'exiger avant l'achat que le vendeur fournisse son historique tiré de la base de donnée BDTA et de vérifier le statut de la bête.

Georg Frick, bio.inspecta

14 bioactualités 6/06



Dérogation pour les remontes d'engraissement: pendant l'élevage des remontes, elles peuvent recevoir au total 180 kilos de concentrés bien qu'elles atteignent ainsi la limite des 10 % avant qu'une année soit écoulée. Cela est autorisé parce que ces bêtes ne reçoivent ensuite plus de concentrés pendant l'engraissement au pâturage.

# Transformation fermière et production de remontes

L'assouplissement de l'application du principe de la globalité à la vente directe et à la transformation fermière entrera en vigueur au début 2007. Et: la limite de 10 % de concentrés est appliquée avec flexibilité pour les élevages de remontes d'engraissement: chaque bête peut recevoir 180 kg d'aliments concentrés.

**Question:** L'AD du 19 avril 2004 a abrogé le principe de la globalité pour la vente directe. Qu'est-ce que cela signifie concrètement pour les fermes Bourgeon?

» Réponse: Cela signifie que, à partir de 2007, les fermes Bourgeon pourront transformer et commercialiser non seulement des produits bio, mais aussi des produits non bio. Il ne sera plus nécessaire d'avoir une autorisation exceptionnelle. Les exigences concrètes en cas de production mixte sont actuellement en train d'être déterminées dans le nouveau règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente di-

recte». Les commissions de labellisation soumettront courant juillet ce nouveau règlement à la procédure de promulgation auprès des organisations membres de Bio Suisse: si au moins trois organisations membres ne déposent pas de recours contre le nouveau règlement, il entrera en vigueur le 01.01.2007. Le bio actualités reviendra sur les détails dans un prochain numéro.

## Remontes et limitation des concentrés

**Question:** je produis des remontes d'engraissement pour l'engraissement au pâturage. Pendant leur sevrage, je donne aux remontes une assez grande quantité de concentrés. Les bêtes sont vendues après environ dix mois. Combien de concentrés puis-je leur donner jusqu'à leur vente?

» Réponse: Vous pouvez donner aux remontes au maximum 180 kg de concentrés par bête. Cela représente le 10 % de leur ration annuelle. Vu qu'elles partent ensuite pour l'engraissement au pâturage et qu'elles n'y reçoivent plus de concentrés, la limite des 10 % est respectée sur l'année. Il s'agit là d'une dérogation

spécialement étudiée pour le système de production des remontes d'engraissement au pâturage. Normalement, pour les bêtes qui passent moins d'une année dans une ferme, le décompte de la limite de 10 % est pondéré en fonction de la période qu'elles y passent réellement, car sinon, en cas de revente, elles pourraient épuiser plusieurs fois l'entier des 10 % de concentrés, ce qui n'est pas l'intention du Cahier des charges.



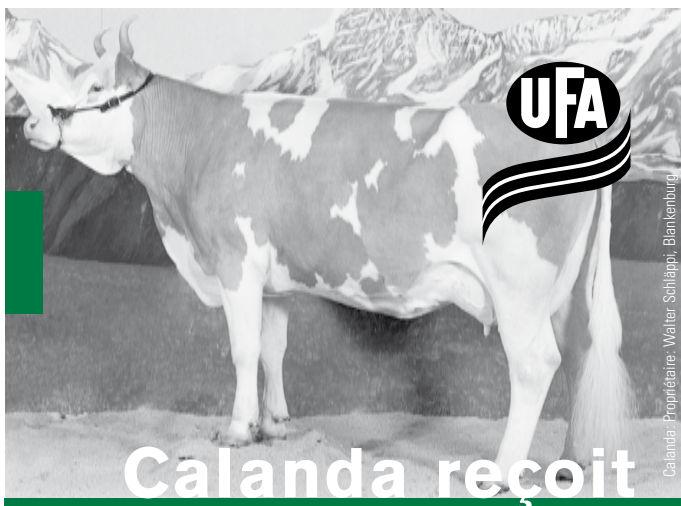
Christoph Fankhauser, Bio Suisse

## Les contrats de sous-traitance restent possibles

Les négociations de ce printemps entre Bio Suisse et l'office fédéral de l'agriculture (OFAG) ont abouti heureusement: les fermes Bourgeon peuvent continuer de collaborer avec un transformateur sans licence Bourgeon en concluant avec lui un contrat de sous-traitance (transformation à façon). Le sous-traitant ne peut pas contracter avec plus de cinq paysans bio par année. Si cette limite de cinq mandants bio est dépassée, le transformateur doit se faire certifier l'année suivante. Bio Suisse est heureuse de cette solution qui laisse une porte ouverte à la collaboration avec des transformateurs qui ne veulent pas conclure eux-mêmes un contrat de contrôle. Il s'agit pour la plupart de transformateurs qui n'ont qu'un ou deux mandants Bourgeon parmi leur clientèle. cf

## Taureaux TE

Il y a eu ces derniers temps une recrudescence de sanctions concernant l'utilisation de taureaux TE. Il semble que tous les inséminateurs ne sont pas informés que l'utilisation des taureaux TE est interdite aux fermes Bourgeon. Les sanctions pèsent cependant sur les producteurs. Informez donc votre vétérinaire et votre inséminateur sur l'interdiction des transplantations d'embryons et des taureaux qui en sont issus en agriculture biologique! cf



Calanda - Propriétaire: Walter Schläppi, Blattenburg

## Calanda reçoit

Aliments UFA pour vaches laitières

### UFA 174 F/274

Phase de démarrage

### UFA 277

Concentré protéique

### UFA 172 F/272/279

Aliment de production

### UFA 175 F/275

Mélange de céréales

[www.ufa.ch](http://www.ufa.ch)

Dans votre  
**LANDI**



### LINUS SILVESTRI AG

Commerce de bétail

9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

Email: [kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)

Site Internet: [www.bioweidebeef.ch](http://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	natel	079 423 14 62

(pour la Suisse romande)

## Aubrac – la race idéale pour l'agriculture biologique

### Nouveau potentiel commercial pour le Bœuf Aubrac Bio!

#### Nous cherchons:

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

#### Nous offrons:

D'intéressantes possibilités commerciales pour le Bœuf Aubrac Bio

#### Nous faisons le courtage de:

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

**Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers!**



## Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

**Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso**

( 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

[crivelliemballaggi@hotmail.com](mailto:crivelliemballaggi@hotmail.com)

- ▶ 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](http://www.shop.fibl.org)





Photo: als

## Le pâturage attendrit la viande de bœuf

Contrairement à ce que pensaient de nombreux producteurs de viande, la marche ne rend pas la viande de bœuf dure. L'EPFZ a en effet découvert que la viande des bovins qui mangent de l'herbe et qui vont beaucoup dans un parcours est moins dure que celle des bovins engraisés en stabulation. Le fait qu'un morceau de viande soit dur ne dépend cependant pas seulement des conditions d'élevage et de l'alimentation des bêtes. Le traitement des carcasses exerce aussi une influence sur la texture de la viande. Les chercheurs ont aussi découvert que la viande des bœufs bio engraisés au pâturage contient plusieurs fois plus d'acides gras oméga 3.

lid

## Le bioboomb de l'Empire du Milieu

Bioboomb en Chine. C'est surtout le nord-est de la Chine qui produit des produits bio. La demande à l'exportation est forte, surtout à destination de l'Europe, des USA et du Japon. L'exportation des produits bio a progressé de 140 à 200 millions de dollars de 2003 à 2004. Alors qu'il n'y avait pratiquement pas de marché intérieur pour les produits bio au début des années nonante, des commerces spécialisés qui vendent des produits bio se sont développés depuis lors dans les grandes villes de Chine. Selon les estimations, les cultures bio occupent maintenant 2 millions d'hectares, et 1400 entreprises agricoles se font certifier.

biofach

## Les producteurs allemands manquent le bioboomb

En 2005, la surface des cultures bio a progressé de 5,2 % en Allemagne, tandis que le nombre de fermes bio augmentait de 2,5 % pour atteindre 4,3 %. Cela n'a toutefois pas permis à l'agriculture allemande de suivre l'augmentation de la demande, puisque le marché bio a progressé de 15 % en Allemagne. Ce sont donc surtout les producteurs étrangers qui profitent du bioboomb de l'Allemagne.

lid

## Kassensturz: Les plantes aromatiques bio en pots sont impeccables

Sur mandat de Bio Suisse, un laboratoire indépendant a pris au cours du mois de juin dernier des échantillons de plantes aromatiques biologiques en pots dans différents points de vente et les a analysés pour voir s'ils contenaient des résidus de pesticides. Le résultat est réjouissant: aucun résidu n'a été trouvé, les dix échantillons étaient tous impeccables. Ont ainsi été analysés 5 échantillons de basilic, 4 de persil et 1 de romarin provenant de divers points de vente romands et suisses allemands notamment de Coop, de Migros et de Manor. Les pots de plantes aromatiques provenaient de divers producteurs Bourgeois suisses. L'émission Kassensturz du 27 juin a brièvement rapporté ces résultats positifs.

Il y a exactement une année de cela, Kassensturz montrait dans une émission un reportage sur les résidus dans les plantes aromatiques biologiques en pots. L'émission avait été suscitée par cinq échantillons analysés par le laboratoire cantonal genevois qui contenaient des traces de pesticides. Bio Suisse avait ensuite mandaté un laboratoire indépendant pour prélever d'autres échantillons. Sur 30 échantillons, 28 ne contenaient aucun résidu de pesticides, démontrant ainsi qu'il ne s'agissait pas d'un problème général.

Bio Suisse, qui avait cependant ressenti le besoin d'agir, avait rassemblé tous les partenaires de la branche des plantes aromatiques en pots (depuis les producteurs de plantes aromatiques en pots jusqu'aux grands distributeurs en passant par les fabricants de composts et de substrats). Les résultats les plus récents montrent que cette approche a atteint son objectif.

bs

## Le FiBL félicite Doris Leuthard

Le FiBL félicite Doris Leuthard pour son élection à la tête du Département fédéral de l'économie. Il y a exactement dix ans de cela, Doris Leuthard,



Photo: zvg

alors jeune députée au Grand Conseil argovien, s'était engagée pour que le FiBL puisse s'établir dans l'ancienne école d'agriculture de Frick. Elle pourra maintenant mettre nettement l'accent sur l'innovation dans l'agriculture suisse, a écrit le FiBL dans un communiqué de presse où il précisait offrir ses services pour la réalisation de cet objectif.

FiBL

## Demandes

Exploitation biologique bien équipée, avec brebis laitières, cherche un **collaborateur agricole** motivé, avec expérience, dès août 2006 ou date à convenir. Cherche également un(e) **apprenti(e) employé(e) de laiterie ou technologue**. Python Roland et Chantal, 1695 Villarsel-le Bigloux, tél. 026 / 411 15 68

Cherchons **horticulteur(trice)** pour notre ferme bio diversifiée axée sur le maraîchage et la vente directe. Tu dirigeras la ferme en partenariat avec nous, auras des responsabilités et un intéressement au succès. Entrée en fonction à convenir. Poste de 70 à 100 %, Eulenhof-Team 4313 Möhlin, tél. 061 851 34 16

Une amie (en chaise roulante et mère d'un garçon de quatre ans et demi) et moi cherchons un **modeste appartement de vacances** dans une ferme ou aux environs pour location à long terme. Régions BL, AG, SO, JU, max. 1 heure de Bâle, aussi Alsace ou Allemagne (enfants bienvenus, rez-de chaussée, pas d'escaliers), tél. 061 311 96 34

Cherche **collaborateur(trice) pour laiterie fermière dans ferme biodynamique**. Tâches: travail indépendant dans la laiterie de la ferme, traite le matin. Adresse: Fam. Müller, Rütthof, 4316 Hellikon, tél. 061 841 13 96

## Offres

À vendre **foin et regain** directement pendant la saison ou plus tard. Déjà convoité, mais sera vendu de préférence pas trop loin de la vallée de la Brévine à personnes pouvant aider, surtout pour charger les bottes (appartement d'alpage libre). Balles et bottes selon demande. Geneviève Montandon, tél. 032 935 12 91, insister S.V.P.!

À vendre **vaches bio**, 1 de Race Brune et 3 croisées avec Jersey, tél. 062 877 16 77

À vendre **agnelles laitières La caune et 2 mâles importés**. La caune avec contrôle laitier. Tél. 076 33 64 315

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

## Divers

**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

### Fête de la Terre

**Date**  
Samedi-dimanche 26-27 août  
**Lieu**

2053 Cernier NE, du côté est du village, entrée libre

### Programme

La Fête de la Terre est une grande fête régionale organisée par Evologia à laquelle participent près de 25 000 personnes. Il y a un marché de produits régionaux, un village d'artisans, un jardin des énergies renouvelables et un village bio à admirer.

Dans le Village Bio de Bio Neuchâtel, on trouve une multitude de produits locaux (fromages, vins, plantes, tisanes, etc.) ainsi que des activités pour les enfants et les jeunes gens comme p. ex. une boulangerie pédagogique ou ils peuvent mouliner du blé et faire du pain et des gâteaux. Pour les tout-petits, il y a un rodéo de tracteurs miniatures et un zoo câlin. Le bar de Bio Neuchâtel propose aux adultes toutes sortes de boissons pendant que les enfants sont occupés.

### Renseignements

Fête de la terre: www.evologia.ch.  
Village Bio: Secrétariat de Bio Neuchâtel, Pascal Olivier, tél. 032 854 05 30, courriel pascal.olivier@ne.ch

## ÉCONOMIE ALPESTRE

### Concours des fromages d'alpage

**Date**  
Mercredi 20 septembre, 09.00–16.00

**Lieu**  
LBBZ Plantahof

**Programme**  
Les fromages d'alpage de l'été 2006 seront dégustés et primés par un jury spécialisé.

**Responsable**  
Leonhard Hug, LBBZ Plantahof  
Renseignements, inscriptions  
LBBZ Plantahof, 7302 Landquart, Tél. 081 307 45 45, courriel info@plantahof.gr.ch

### Les Nuits des Vins

**Date**  
Vendredi 25 août, 16.00-22.00  
Samedi 26 août, 16.00-22.00

**Lieu**  
Domaine viticole du FiBL, 5070 Frick

**Programme**  
Invitation cordiale à tous les amateurs de vins bio et à toutes les personnes intéressées. Le Domaine Viticole du FiBL ouvre ses portes pour une dégustation-vente publique. L'équipe du Domaine se réjouit de vous rencontrer autour d'un verre de vin et de grillades.

**Inscription**  
Pas nécessaire.

### TUTTI FRUTTI à Saignelégier

Même si Saignelégier n'est pas le lieu idéal pour la culture fruitière, les organisateurs du Marché Bio ne craignent pas de relever le défi, quitte à faire rêver un peu le public. D'ailleurs, le Jura ne se limite pas aux Franches-Montagnes; l'Ajoie, la Vallée de Delémont et de nombreux autres endroits au microclimat particulier regorgent d'arbres fruitiers et



de petits fruits sauvages que nous aimerions faire découvrir. C'est aussi l'occasion de mettre le doigt sur une production sous-exploitée par nos agriculteurs, et de lui redonner toute l'importance qu'elle devrait avoir, surtout dans les fermes bio.

Fruits à croquer, confitures, distillation, jus de fruits et

vins sont autant de produits appréciés des consommateurs. Le savoir-faire des gens de la terre mérite d'être mieux connu et mis en valeur à l'heure où les fermes cherchent à diversifier leurs activités pour survivre. Cette production à été négligée au Jura, et nous constatons que l'auto-alimentation n'est même pas atteinte! Il est temps que cela change, et «les Bio» vont tenter de montrer l'exemple en plantant 25 arbres fruitiers sur la place du Marché Bio à l'occasion des 25 ans de Bio Suisse. Nous profiterons de presser quelques fruits sur place, et un alambic sera allumé «pour de vrai» tandis que «Pro Specie Rara» présentera une partie de ses 365 pommes de cire. L'organisation Rétropomme vous fera redécouvrir d'anciennes variétés tandis que musique et cirque égayeront le marché. Quant aux petits, ils sont invités à confectionner une salade TUTTI FRUTTI!

L'entrée étant gratuite, n'oubliez pas la tombola richement dotée! Le marché artisanal professionnel vous enchantera comme à l'habitude avec plus de 20 participants. Possibilité de se restaurer à de nombreux stands et surtout ne pas manquer la soupe du samedi soir et le Grand petit-déjeuner du dimanche matin.

## IMPRESSUM

**bioactualités**



### 15<sup>ème</sup> année

Parution 10 fois par an (vers le 15 du mois, sauf en janvier et en août).  
**Tirage** 904 exemplaires français, 7832 exemplaires allemands (certifié WEMF 2003).

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

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

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

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.

## Une culture du soja responsable

À propos de la lettre de lecteur «*Ça ne peut quand même pas être vrai!*», bio actualités n° 4, mai 2006

» Au Brésil, les «Les Critères de Bâle pour une culture du soja responsable» développés par Proforest sur mandat de la Coop et du WWF Suisse sont expressément soutenus par les petits paysans et les fermes familiales. Les protestations formulées en mars 2005 lors de la première «Roundtable on Sustainable Soy» à Foz do Iguazú n'étaient donc pas dirigés contre les «Critères de Bâle». Au contraire, les exigences des «Critères de Bâle» recourent les exigences des fermes familiales. Les exploitations familiales qui produisent aujourd'hui du soja dans l'État de Paraná selon les «Critères de Bâle» considèrent comme une chance la possibilité de vendre en Europe une partie de leur production. Ces fermes, d'une grandeur de 30 à 120 hectares, pratiquent une agriculture diversifiée et écoulent la plupart de leurs produits au Brésil. Ces paysans considèrent la production certifiée sans manipulations génétiques comme une chance pour leur avenir.

Brigit Hofer, Coop,  
politique économique et durabilité

## Le soja Bourgeon ne provient pas de surfaces déforestées

À propos de la lettre de lecteur «*Examinez le soja bio à la loupe!*», bio actualités n° 4, mai 2006

» Avec tous ses dysfonctionnements, la culture du soja dans les pays d'Amérique du Sud est une catastrophe à laquelle les pays acheteurs doivent impérativement réagir. Il est cependant très important de savoir que la production conventionnelle est vraiment très différente de la production bio, et surtout de la production Bourgeon. Cette dernière est durable et éthiquement défendable. Bio Suisse est consciente de la problématique de la production du soja, et elle a tellement limité l'importation et l'utilisation du soja que, depuis 2004, seul le soja bio peut être utilisé dans l'alimentation animale. Après le développement des

cultures de soja Bourgeon au cours de ces dernières années, la production du soja Bourgeon pourra couvrir les besoins à partir de 2007, donc, à partir de ce moment-là, les fermes de Bio Suisse devront utiliser exclusivement du soja Bourgeon. Le soja Bourgeon utilisé dans l'alimentation animale provient actuellement surtout d'Autriche et d'Italie, mais aussi de Chine et d'Amérique du Sud. Les hautes exigences du Cahier des charges du Bourgeon doivent garantir une production agricole durable. C'est ainsi que les paysans doivent par exemple respecter les strictes exigences en matière de rotation des cultures. Il n'est pas non plus autorisé de déforester la forêt vierge pour cultiver du soja Bourgeon (le défrichement doit avoir eu lieu avant 1970). Ce dernier point ne figure pas parmi les exigences pour le soja «Bio-UE». Forte de ces hautes exigences du Bourgeon pour la culture du soja, Bio Suisse peut soutenir l'importation et l'utilisation du soja Bourgeon. Pour quelques entreprises agricoles (des grands domaines, mais aussi des organisations de petits paysans), la production de soja Bourgeon est une chance qui offre aussi une alternative à la culture conventionnelle du soja transgénique et à tous les dysfonctionnements qui en découlent. Interdire totalement le soja Bourgeon dans l'alimentation animale ne nous semble actuellement pas être la bonne voie. Le soja destiné à l'alimentation animale ne peut pas être cultivé de manière rentable en Suisse. Par contre, quelque 20 hectares de soja sont cultivés en Suisse romande pour la fabrication de tofu bio. D'autres protéagineux comme les pois et la féverole sont difficiles à cultiver, et les surfaces ne peuvent pas être étendues actuellement. En outre, à cause des acides aminés qu'ils contiennent, les produits de ces cultures ne conviennent pas aussi bien que le soja pour l'alimentation animale. Comme tous les composants présentant un risque OGM, le soja Bourgeon est analysé pour détecter d'éventuelles contaminations. Pour les aliments fourragers Bourgeon, la limite est de 0,5 %. Il va de soi que Bio Suisse continuera d'examiner d'un œil critique toute la problématique du soja et de chercher des alternatives. Dans ce sens, elle apprécie grandement la critique constructive.

Barbara Früh, mandataire  
«aliments fourragers» pour Bio Suisse

## Alimentation animale 100 % bio: L'application sera facilitée

À propos des lettres de lecteurs sur l'alimentation animale parues dans les bio actualités n° 4, mai 2006, et n° 5, juin 2006

» Bio Suisse sait que l'application de l'alimentation 100 % bio pour les ruminants à partir du 01.01.2008 provoquera de très grandes difficultés pour certaines fermes.



C'est pourquoi Bio Suisse négocie avec l'OFAG en lui décrivant la situation pour faciliter l'application. Cela pourrait prendre la forme d'une prolongation du délai transitoire. Le bio actualités reviendra cet automne en détail sur ces questions d'alimentation animale.

À propos de la Lettre de lecteur «*Prière de ne pas exagérer!*»: Monsieur Schlegel écrivait qu'en cas d'alimentation animale 100 % bio (à partir du 01.01.2008), il ne serait plus possible d'utiliser des aliments de reconversion. Cela n'est pas exact: même après cette date, on pourra continuer d'utiliser des aliments produits par des fermes en reconversion Bourgeon. La proportion d'aliments fourragers de reconversion utilisés par les fermes Bourgeon ne doit simplement pas dépasser 60 %. Les fermes en reconversion peuvent bien entendu utiliser 100 % de fourrages de reconversion. Nous vous prions d'excuser ce malentendu apparemment provoqué par notre article sur l'alimentation animale biologique paru dans le bio actualités n° 3 d'avril 2006.

Beatrice Moser, Bio Suisse

## Non, il n'y a pas de censure!

Précision: c'est uniquement par manque de place que certaines lettres de lecteurs n'ont pas encore pu être publiées dans la version française du bio actualités. Certaines contraintes nous ont forcés à les regrouper temporairement par thèmes. Toutes les lettres de lecteurs en attente seront publiées dans le prochain numéro du bio actualités. La rédaction francophone du bio actualités remercie les lecteurs pour leur compréhension et en profite pour rappeler aux Romands – et aux Tessinois – que leurs lettres continueront bien sûr d'être traduites en allemand! mp



## Invasion de Doryphore?

Novodor et d'autres préparations à base de bactéries auprès de:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 6 • CH-6146 Grossdietwil  
Tél. 062 917 50 05 • Fax 062 917 50 06  
[www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch) • [sales@biocontrol.ch](mailto:sales@biocontrol.ch)



Antenne romande: M. Jeanrenaud • 079 632 35 63

AZB  
CH-5070 Frick

PP Journal  
CH-5070 Frick

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse



## Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

### Votre partenaire bio

#### Céréales Bio

En tant que plus grand Centre collecteur de céréales Bio à l'ouest de Berne, nous offrons les meilleurs prix pour vos céréales fourragères Bio en contre-affaire avec les aliments. Demandez-nous une offre!

Nous collectons:

– Céréales panifiables – Céréales fourragères – Colza, soja

#### Semences

Après la récolte, les nouveaux semis!

Nous offrons les semences Bio des marques suivantes:

**Eric Schweizer Samen AG:**  
avec 40 % semences Bio

**Steffen Samen:** avec 40 % semences Bio

**Sativa Rheinau:** 100 % Bio

Nous vous conseillons volontiers:

Mühle Rytz AG  
3206 Biberen  
Tél. 031 754 50 00  
[www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)  
[mail@muehlerytz.ch](mailto:mail@muehlerytz.ch)  
et votre conseiller régional



**PROVIMI KLIBA**



## 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 trouverez des informations actuelles pour les clients et les fournisseurs!

kagfreiland

[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch)

