

bioactualités

9/06

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

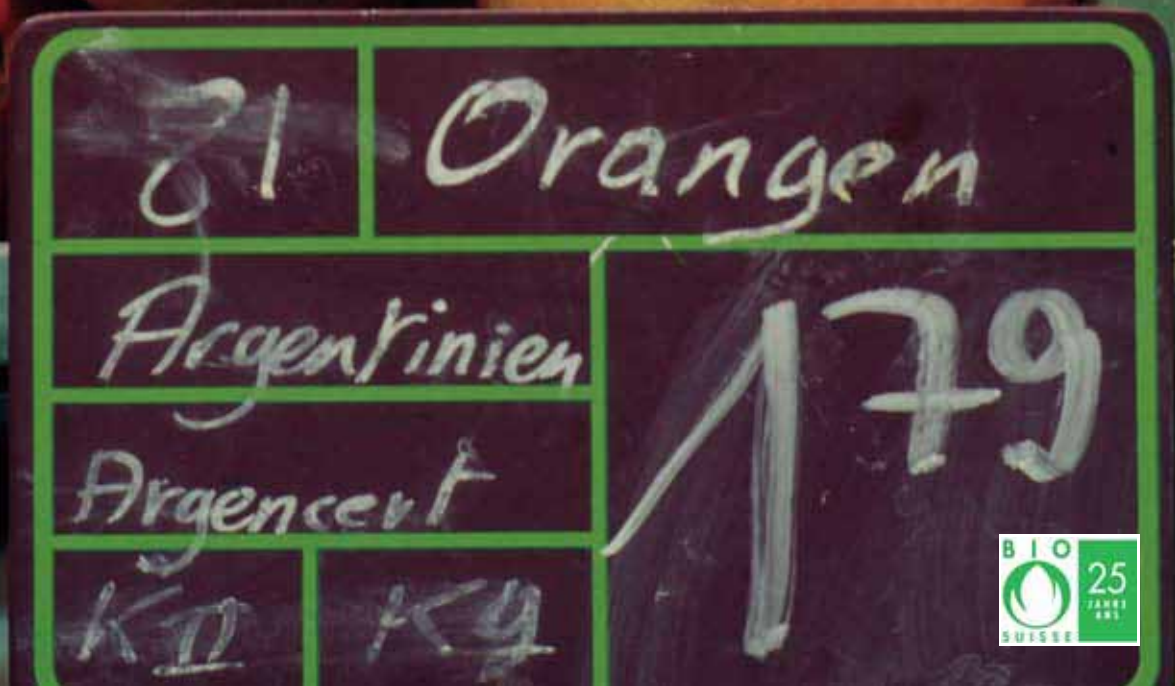
NOVEMBRE

Importations Bourgeon: D'où vient quoi? Page 4

Morga honorée par un prix d'entreprise Page 8

Tir à la corde pour un 100 % de fourrages bio Page 10

NOP 2007: s'inscrire très vite page 19





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action d'automne aliments vaches laitières

Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée d'aliments et de minéraux, livraison jusqu'au 15.12.06

Nos lignes de produits:

Basic: Le prix avantageux

Standard: La meilleure dupformance

Haute performance:

La satisfaction des plus hautes exigences, avec levures vivantes

Putzstart: La clé d'une lactation réussie!

Nous vous conseillons volontiers:

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



PROVIMI KLIBA



Andermatt
Biocontrol AG



Recherchez-vous plus qu'un engrais?

AgroBiosol et d'autres produits améliorateurs du sol auprès de:

Andermatt BIOCONTROL AG • Stahlermatten 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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti 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!

www.hosberg.ch

kagfreiland



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

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 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'égal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies et porcelets bio, vaches de réforme bio

Appelez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



Pourquoi une alliance des montagnes?

Dans les régions de montagne, la satisfaction des paysans bio envers leur Fédération a diminué ces derniers temps. Nombreux sont ceux qui ne se sentent plus à l'aise au sein de la famille bio et qui prévoient d'en sortir. Les raisons invoquées sont toujours le déferlement des directives du Cahier des charges et des règlements, mais, aussi, les frais importants pour les contrôles, la laideur de la publicité et le blocage des ventes de produits bio ne sont plus acceptés.



En tant que responsables des organisations des régions de montagne membres de Bio Suisse, nous avons renforcé notre collaboration depuis une année pour déboucher à fin août sur un nouveau départ qui nous rend confiants: la

création de l'Alliance bio des montagnes (ABM). Nous voulons travailler avec les structures existantes, pas créer une nouvelle association. Nous nous engagerons en faveur des intérêts et des requêtes des paysans bio de montagne.

Contrairement aux sociétés de contrôle, nous ne sommes pas prêts à mettre en jeu la réputation du Bourgeon pour de futiles intérêts personnels. En supportant ce peu glorieux jeu de pouvoir, les paysans Bourgeon que nous sommes perdent non seulement beaucoup de confiance, mais aussi des parts de marché. Ces deux sociétés se révèlent malheureusement être des partenaires peu fiables.

Les essais de chantage auxquels se sont livrées à notre égard les deux sociétés de contrôle lors de la conférence des présidents du mois de septembre devraient nous inciter à repenser fondamentalement l'appareil des contrôles. Un nouveau système de contrôle basé sur une grande part d'autocontrôle effectué par les productrices et les producteurs eux-mêmes serait susceptible de réduire fortement les coûts et le temps de travail nécessaire. Les contrôles actuels coûtent beaucoup trop cher en regard des revenus des familles paysannes. Le défi est lancé au Comité de Bio Suisse.

L'Alliance des montagnes bio est maintenant fondée, et elle s'engage pour ces objectifs. Selon les besoins, de telles alliances peuvent d'ailleurs se créer et s'étendre bien au-delà des montagnes.

Eugen Oggenfuss, Co-initiateur de l'Alliance bio des montagnes, Termen VS

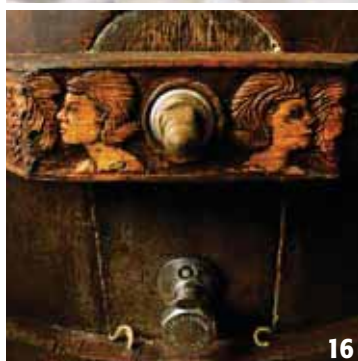
bioactualités



4



14



16



21



20

COMMERCE

4 Importations avec le Bourgeon

Importations bio avec le Bourgeon – sont-elles vraiment nécessaires? Bio Suisse ne détruit-elle pas ainsi son propre marché intérieur?

6 Tourisme d'achats: aussi en bio

Monsieur et Madame Suisse achètent chaque année pour plus de deux milliards de francs juste de l'autre côté de la frontière. Les produits bio sont de plus en plus concernés.

8 Le directeur de Morga a été nommé Entrepreneur de l'année 2006

PRODUCTION

9 Achats de jeunes truies

À quoi faut-il faire attention quand on achète des jeunes truies?

10 Bientôt 100 % de fourrages bio?

Les directives européennes et suisses prévoient un affouragement 100 % bio pour les ruminants à partir de 2008. Polémique.

12 Nouvelles listes variétales, nouvelles taxes incitatives

ICI ET MAINTENANT

11 Grippe aviaire: réalité et fiction

Les poules devront-elles un jour être confinées en permanence? À Vienne, lors du Congrès des élevages de plein air, des spécialistes ont remis en question les mesures édictées pour lutter contre la grippe aviaire.

RUBRIQUES

16 Jeux de rôles

18 Conseils

18 Petites annonces

20 Brèves

21 Consommation

22 Agenda

22 Impressum

Photo de couverture: Oranges bio d'Argentine.

Photo: ©BLE, Bonn/Thomas Stephan

Importations avec le Bourgeon: quoi, combien, d'où ça vient

Les importations bio avec le Bourgeon sont-elles vraiment nécessaires? Bio Suisse ne détruit-elle pas ainsi son propre marché intérieur? Les entreprises étrangères doivent-elles respecter des directives aussi strictes que les fermes Bourgeon suisses? Est-il possible de contrôler cela? Les importations provoquent depuis 15 ans des débats animés et même enflammés. Le bio actualités commence une série sur ce thème. La première question est de savoir ce qui est actuellement importé pour être vendu avec le Bourgeon, d'où cela provient et en quelles quantités.

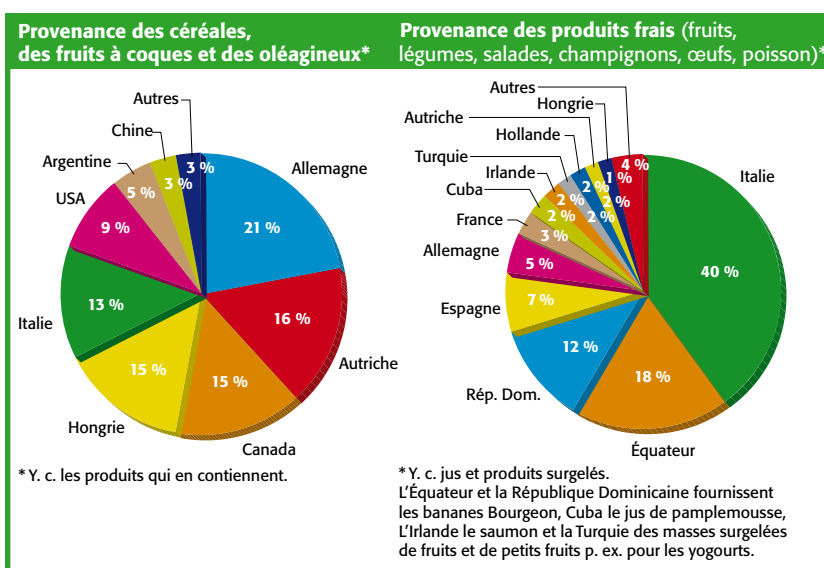
Le fait que Bio Suisse octroie le Bourgeon à des produits importés provoque une critique récurrente: les produits importés concurrencent les produits suisses et donc les producteurs biologiques suisses!

Presque personne ne trouve rien à redire au sujet du café, mais cela commence déjà avec les fruits exotiques impossibles à cultiver sous nos latitudes: Faut-il être un bio fondamentaliste pour penser qu'il serait plus intelligent et plus écologique de faire manger à nos enfants des fruits du pays au lieu de bananes qui ont traversé tout l'océan?

Viennent ensuite les fruits et légumes d'Italie: ils prolongent dans nos magasins la saison des légumes frais – et font oublier, comme le critiquait le maraîcher bio Walter Baumann dans le dernier numéro du bio actualités, la conscience de la saisonnalité. S'y rajoutent les transports et le reproche que ces importations nuisent aux producteurs biologiques suisses: «Les légumes de garde du pays sont donc toujours moins demandés.» (bio actualités 8/06, p. 5)

Et le vigneron bio Guido Lenz d'en venir à l'essentiel: «Les vins étrangers certifiés Bourgeon à 10 francs envahissent les magasins biologiques régionaux. Nous avons une peine folle à vendre nos vins régionaux.» (bio actualités 8/06, p. 6)

Le bio actualités veut empoigner l'ensemble de la question des importations et l'étudier de près, mais pas d'un seul coup en donnant trop de poids à un seul aspect, mais en cinq séquences réparties sur les sept ou huit prochains numéros. Cette première séquence donne une vue d'ensemble des importations de produits Bourgeon: quelles sortes de produits sont



Catégories de produits	Quantités importées	Remarques
Fruits et petits fruits	5739 tonnes	Les bananes et les agrumes représentent 80 % de ces importations.
Fruits secs	1115 tonnes	Surtout raisins, dattes et figues.
Légumes, salades, champignons et produits aux légumes	5229 tonnes	Principaux produits: les tomates et les conserves de tomates.
Céréales, produits céréaliers, fruits à coques, oléagineux	63 285 tonnes	Dont 80 % de céréales. Autoapprovisionnement de la Suisse en céréales bio: seulement env. 25 % (env. 85 % en conventionnel).
Café, cacao	1105 tonnes	
Noix, graines	1316 tonnes	Surtout noisettes, sésame, châtaignes, amandes.
Épices, plantes aromatiques	214 tonnes	Production suisse = env. 150 tonnes.
Thés, plantes pour infusions	22 tonnes	
Huiles, graisses	1199 tonnes	Surtout huile de palme pour la transformation, et aussi huile d'olive.
Sucre	3200 tonnes	Seulement sucre de canne.
Œufs	254 tonnes	Seulement œufs pour la transformation.
Poissons, crevettes	502 tonnes	Production suisse de truites d'élevage = env. 20 tonnes.
Fruits et jus de fruits	1,05 mio litres	
Vin	1,4 mio litres	Production suisse = 1,2 mio litres, cf. encadré.
Semences	20 tonnes	
Plants, jeunes plantes	16,2 mio pièces	
Autres produits importés: paille, foin, substrats pour champignons, produits à base de levure, sirop d'agave, sirop d'érable, sel aux herbes, sauce au soja, vinaigre balsamique, éthanol, grappa, cognac, aliments pour poissons, fleurs coupées, plantes aromatiques en pots, rameaux et branches d'ornement.		

Votre opinion s'il vous plaît!

Que pensez-vous des importations Bourgeon? Écrivez-nous! Adresse: bioactualités@fibl.org, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73.

importées, d'où et en quelles quantités? La deuxième séquence se demandera pourquoi Bio Suisse certifie des produits importés, et les suivantes montreront à quelles conditions les entreprises étrangères sont reconnues, présenteront la CLI (Commission de labellisation des importations) et sa manière de travailler, et enfin creuseront la question des limitations des importations et de la coordination dans ce domaine.

Les principales conditions

Il va de soi que tous les produits biologiques étrangers ne peuvent pas obtenir le

Importations de vin: le dilemme de la CT Biovin

Avec 1,4 millions de litres de vin bio certifié Bourgeon en 2005, les importations représentent 53,8 % de l'ensemble du marché des vins Bourgeon. Plus d'une bouteille de vin Bourgeon sur deux vient donc de l'étranger. La Commission technique Biovin, qui a de nouveau rediscuté en détail la question des importations de vin l'année passée, en a retiré les conclusions suivantes:

- Bio Suisse est confrontée au dilemme suivant: couvrir la demande – bien réelle – de vins bio avantageux et typiques de leur pays aussi avec des produits Bourgeon importés ou renoncer à ces importations dans l'espoir que cela permettrait d'améliorer les ventes de vins Bourgeon suisses.
- La Coop est le plus gros acheteur de vins Bourgeon suisses. En même temps, elle est pratiquement le seul importateur de vin bio de qualité Bourgeon (dans le commerce des vins, les vins bio importés ne sont pas vendus avec le Bourgeon). Un arrêt des importations aurait pour conséquence que la majeure partie de la clientèle de la Coop achèterait soit des vins conventionnels soit d'autres vins bio, mais ailleurs. La Coop aurait en outre ainsi la possibilité de renoncer au Bourgeon pour les vins et de vendre les vins bio importés sous le label Naturaplan pour ne pas perdre ce segment du marché.
- Conclusion: La CT Biovin constate que la coordination du marché et des importations est impraticable dans le cas du vin. Notamment pour des raisons de praticabilité, la Commission ne veut en outre pas se diriger vers des mesures dirigées du genre de celles qu'avait prises la Confédération jusqu'au début des années nonante en contingentant les importations de vin.



Photos: zVg

Deux-cents ans de tradition familiale, du travail pour une centaine de personnes: l'entreprise «Agrinatura» de Giancarlo Ceci.

Bourgeon. Voici les principales exigences:

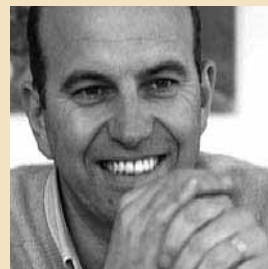
- Directives: Les entreprises agricoles étrangères doivent respecter des directives identiques ou équivalentes à celles pour les producteurs suisses.
 - Contrôle des flux des marchandises: De la production agricole à l'exportation, toutes les entreprises doivent être reconnues par Bio Suisse.
 - Coordination des importations: Les product managers de Bio Suisse connaissent le marché suisse, et ce sont eux qui vérifient si les importations concurrencent la production Bourgeon suisse. Le Bourgeon n'est octroyé que si le département du product management donne son feu vert. Il se peut que cette coordination des importations s'avère irréaliste pour certains produits (p. ex. le vin, cf. encadré), qu'une convention collective remplace les limitations d'importations (céréales) ou qu'aucune coordination ne soit nécessaire (denrées dites coloniales).
- En 2005, les importations ont globalement légèrement diminué par rapport à 2004 (cf. tableau). Cela s'explique par de gros stocks faits l'année précédente (céréales, café), par des tempêtes tropicales (jus d'orange et de pamplemousse de Cuba) ou par de meilleures récoltes suisses (légumes).

En plus des quantités importées, la provenance des produits importés suscite toujours l'intérêt. Les graphiques ci-contre montrent à titre d'exemple les provenances pour deux catégories de produits particulièrement sensibles.

Hans Ramseier, Bio Suisse; Markus Bär

Portrait d'une entreprise exportatrice: l'Azienda «Agrinatura», à Andria, dans le sud de l'Italie

Giancarlo Ceci a créé l'Azienda «Agrinatura» en 1988. Elle est située dans les environs d'Andria, près de Bari, dans le sud de l'Italie, pas très loin de l'impressionnant Castel del Monte. L'entreprise existait déjà avant cela, appartenant à la famille Ceci depuis huit générations, soit quelque deux-cents ans, mais, depuis 1980 jusqu'à sa réhabilitation par Giancarlo Ceci, les terres étaient laissées à l'abandon. Seules les olives étaient encore récoltées.



«J'ai grandi à la campagne en contact avec la nature, et j'ai accueilli dans mes gènes la beauté de la nature et une relation naturelle avec elle»: Giancarlo Ceci, responsable de l'Azienda «Agrinatura».

Giancarlo voulait reprendre la tradition familiale pour produire et commercialiser des produits biologiques. Les surfaces agricoles sont entourées depuis des siècles par des forêts de chênes qui favorisent un écosystème équilibré. Vu qu'il n'y a pas d'agriculture intensive dans les environs, l'entreprise était prédestinée à l'agriculture biologique.

Ceci a donc remis l'entreprise en marche et a obtenu rapidement la certification bio. Aujourd'hui, elle compte 240 hectares d'oliviers, de vignes, de vergers et de cultures maraîchères. Selon la saison, l'Azienda «Agrinatura» de Ceci emploie entre 40 et 100 personnes. Les produits sont écoulés en majorité sur les marchés du nord de l'Europe.

L'entreprise est reconnue par Bio Suisse depuis 1996. Qu'est-ce que cette reconnaissance par Bio Suisse représente pour Ceci? «J'ai toujours considéré Bio Suisse comme un pilier important de l'agriculture biologique, et son cahier des charges comme un complément aux directives de l'UE. La reconnaissance par Bio Suisse joue un rôle important pour le marché européen.»

Le bio bon marché attire aussi la clientèle suisse

En 2005, les Suisses qui font du tourisme d'achats ont dépensé 2,1 milliards de francs de l'autre côté de nos frontières, où ils peuvent s'approvisionner en produits bon marché. C'était surtout valable pour les produits conventionnels, mais des supermarchés bio courtisent maintenant eux aussi les radins.

Weil am Rhein, Rathausplatz 3: Rien que l'adresse, idéalement située dans cette ville de 30 000 âmes, communique une saine confiance en soi. Visible depuis les centres d'achats «Insel» et «Kaufring», «Alnatura Super Natur Markt», comme s'appelle le leader commercial grands distributeurs biologiques allemands, attire le regard. Cette succursale ouverte en juillet dernier est la 24^{ème} de la chaîne Alnatura.

Avec un chiffre d'affaires de 232 millions de francs en 2005 (plus 24 % par rapport à 2004), Alnatura se place en tête devant Basic et Denn's. La succursale de Weil am Rhein, dotée de l'assortiment complet de 5500 articles, est pourtant un cas spécial. En effet, le paradis des achats verts, situé à cinq minutes de la frontière bâloise, ne vise pas seulement la clientèle allemande, mais aussi la clientèle suisse aisée mais économe. Des publicités pleine page et des encarts dans le «Basler Zeitung» le prouvent.

Des plaques de beurre à la douzaine

Une enseigne accrocheuse au-dessus de l'entrée, un tapis vert et des panneaux annonçant les actions soulignent l'image d'un supermarché. La surface de vente de 660 mètres carrés, gérée par 10 personnes à plein temps et quatre auxiliaires, frappe

Le potentiel de Denner

En 2005, les Suisses et les Suissesses ont dépensé à l'étranger 2,1 milliards de francs pour des denrées alimentaires et des produits usuels, ce qui correspond à peu près au chiffre d'affaires de Denner. En 2001, ce montant n'était que de 1,4 milliard. Selon une étude de la Coop régulièrement réactualisée, les dépenses pour les trajets en voiture représentent un milliard de francs. Le trajet moyen étant de 60 kilomètres par achat, la distance totale de 1,5 milliards de kilomètres atteint presque la valeur attribuée au trafic pour les déplacements vers les centres d'achats suisses. pld

par sa luminosité: huit rangées de spots brillent le long du plafond métallique doublement incurvé, et les parois bénéficient d'un éclairage indirect jaune – à une exception près: les dix mètres du rayon des cosmétiques, garnis de marques qui vont de Hauschka à Weleda en passant par Speick, sont baignés d'une douce lumière rose.

Karin Gäbler, une droguiste de 31 ans originaire de Steffisburg émigrée à Mainz où elle a travaillé trois ans pour Alnatura, nous fait visiter le magasin. Elle suivra le nouveau supermarché bio pendant trois mois, puis elle travaillera depuis Thoune

pour le marketing d'Alnatura. «Un mois, c'est court pour un bilan, mais le 25 à 50 % du chiffre d'affaires est assuré par la clientèle suisse», estime Gäbler. Les Suisses viennent surtout pour les boissons alcoolisées, la viande et les produits laitiers comme le beurre, dont ils achètent souvent directement une douzaine de plaques.

Des pains à 95 centimes

«Nous avons deux stratégies pour effacer l'image de cherté du bio», dit Gäbler. Il y a d'abord un article à prix durablement baissé dans chaque groupe de produits – p. ex. un pain d'une livre à 95 centimes suisses, puis il y a aussi une douzaine de produits qui sont en action pendant deux semaines. Ceux qui le veulent peuvent donc couvrir leurs besoins de base de manière relativement avantageuse, souligne Gäbler.

On peut penser que les gens achètent aussi des produits plus chers, car l'assortiment est époustouflant: huit mètres linéaires de sucreries et de chocolats, sept mètres de mueslis, cinq mètres de produits au soja, 60 sortes de fromages (dont quatre suisses) et 30 sortes de bières. Deux rayons de produits sans gluten attirent les allergiques dans le supermarché bio.

Comme pour le pain et les produits laitiers, il y a aussi un fournisseur régio-

Photos: Olivia Stählin



Karin Gäbler, originaire de l'Oberland bernois, suit la succursale d'Alnatura à Weil am Rhein pendant les trois premiers mois, après quoi elle travaillera depuis Thoune pour le marketing du supermarché.

nal pour les légumes, mais l'assortiment en vitamines naturelles est décevant: trois sortes de tomates et deux de salades, mais cinq variétés de pommes venant de Nouvelle-Zélande, d'Argentine et du Chili. «On devrait avoir d'ici peu des fruits de la région», promet Gäbler. Les longs transports ne sont pas une raison pour se priver provisoirement d'un produit comme p. ex. le kiwi (Nouvelle-Zélande), l'avocat (Afrique du Sud) ou le gingembre (Chine). «Notre influence sur l'assortiment se concentre sur les produits frais de la région», reconnaît Gäbler: «On peut faire des propositions, mais les décisions sont prises par la centrale.»

«Présentation parfaite»

La pauvreté de l'assortiment des produits frais frappe aussi Andreas Höhener, du magasin bio bâlois du même nom: «Alnatura se tient élégamment en retrait lorsque



La clientèle suisse va dans ce supermarché bio situé de l'autre côté de la frontière surtout pour les boissons alcoolisées, la viande et les produits laitiers.

l'assortiment est coûteux.» Lui-même vend actuellement près de dix variétés de salades et de tomates. Le fait qu'Alnatura n'ait pas d'étal de boucherie et se contente de viande préemballée la range à ses yeux parmi les discounters. De nombreuses actions seraient ainsi des offres pour attirer la clientèle. À environ 1,40 franc, les spaghettis semblent vendus en dessous du prix de revient suisse. «Un géant comme Alnatura possède un grand pouvoir commercial vis-à-vis des fournisseurs, et il en joue pleinement», estime Höhener. Il n'a pas encore remarqué de baisse de chiffre d'affaires dans son propre commerce, même s'il y voit de temps en temps des clients avec des cabas Alnatura.

Le commerce biologique spécialisé de Weil am Rhein est semble-t-il plus touché. Un magasin parle d'une baisse de 20 %. Cela confirme l'observation de Höhener: des acheteuses suisses de produits bio traversent la frontière depuis des années déjà, et maintenant elles migrent du petit commerce aux supermarchés. Si critique que soit Höhener à l'égard des supermarchés, il doit admettre une chose: «Chez Alnatura, la présentation, le design et la conception des magasins sont tout simplement parfaits.»

Du «bio UE» au lieu du Bourgeon

La Coop considère avec flegme la nouvelle concurrence. «Alnatura ne nous impressionne pas», affirme Felix Wehrle, le responsable de la communication. Les radins vont déjà de l'autre côté de la frontière, et les autres clients de la Coop préfèrent de très loin, surtout dans le Nord-ouest de la Suisse, les produits Naturaplan. «La récente ouverture d'un Alnatura à Weil

am Rhein est clairement tournée vers la clientèle suisse, mais je suis curieux de voir s'ils ont bien calculé leur coup.» Car il y a bio et bio: tandis que la Coop ne vend que des produits Bourgeon, qui exigent entre autres la reconversion globale des entreprises agricoles, le «bio UE» est de mise en Allemagne. Or l'UE ne réglemente que la production agricole, mais ni la transformation ni la provenance. Conséquence pour le vin: Alnatura en présente près de 100 sortes, tandis que la Coop peut «seulement» présenter 48 vins européens. La viande bio et les œufs bio vendus par la Coop sont à 100 % suisses, tandis que les supermarchés biologiques allemands commandent une partie de leurs marchandises à d'immenses fermes bio de l'ex-RDA. «Les strictes limitations de la taille des troupeaux imposées par le Bourgeon sont inconnues là-bas», fait remarquer Wehrle.

Une image divergente

Les deux grands distributeurs suisses pensent être armés contre le tourisme d'achats en bio. Tandis que la Coop mise sur des spécialités biologiques régionales, Peter Küng, l'attaché de presse de Migros Bâle, attire l'attention sur le label «De la région pour la région» et sur la «suisstitude», tous deux n'étant pas spécifiquement réservés au bio. On ne sait pas avec certitude comment interpréter une enquête du magazine allemand Focus: seuls 23 % des Allemands croient que les produits bio vendus par les discounters méritent vraiment leur label bio, mais il semble que les supermarchés entièrement bio comme Alnatura rayonnent nettement plus de crédibilité que les palettes d'Aldi.

Pieter Poldervaart



Alnatura n'a pas besoin de se cacher: Présentation sûre de soi au meilleur emplacement à Weil am Rhein.

Pas toujours moins cher

Une comparaison de prix effectuée pendant la semaine 32 entre Alnatura et Coop (Bio) révèle qu'Alnatura est le plus souvent meilleur marché, mais pas toujours. C'est pour le beurre que la différence de prix est la plus nette. pld

Comparaison des prix en francs suisses		
Produit	Alnatura	Coop
Riz complet, 1 kg	2.80	2.60
Concombre, 1 pce.	2.05	2.90
Salade pommée, 1 pce	1.60	2.50
Pommes de terre, 1 kg	3.20	3.30
Œufs, 6 pces	2.60	4.90
Lait, 1 l	1.40	1.70
Beurre, 250 g*	2.40	4.95
Emmental/kg	36.60	20.50
Tomates pelées, 600 g	4.00	1.80
Tranches de porc/kg	23.90	39.50
Tranches de veau/kg	52.70	71.00
Côtelettes de porc/kg	20.70	28.50

* Prix extrapolés à des emballages de même poids.

«Le Bourgeon est notre quotidien»

Un grand honneur pour Rudolf Lieberherr de Morga AG: il a été élu entrepreneur de l'année dans la catégorie Industrie/High-Tech. Rudolf Lieberherr, qui dirige depuis 1993 à Ebnat-Kappel l'entreprise familiale saint-galloise Morga AG, a convaincu le jury «parce qu'il dirige son entreprise avec beaucoup de circonspection et de passion», selon le communiqué d'Ernst&Young.

Rudolf Lieberherr est heureux d'avoir reçu cette distinction très convoitée décernée chaque année par l'entreprise de conseil Ernst&Young, mais il y associe immédiatement son personnel: «rien ne serait possible sans mes collaborateurs compétents». Pour Rudolf Lieberherr, cette distinction est une reconnaissance de son travail «assidu et sérieux» dans le secteur bio, mais aussi – et cela le réjouit particulièrement – pour la région marginale du Toggenbourg: «Nous offrons à Ebnat-Kappel plus d'une centaine de postes de travail.»

«La troisième génération»

Morga AG est une entreprise familiale dirigée maintenant par la troisième génération Lieberherr: «Mon grand-père Ernst avait été pendant vingt ans consul honoraire en Inde, et la nourriture végétarienne à base de produits au soja l'avait fortement influencé.» Morga a donc été la première société suisse à mettre des produits au soja sur le marché. C'était en 1936.

Depuis lors, Morga AG produit, importe et commercialise un vaste assortiment qui comprend plus de 30 groupes de produits parmi lesquels on trouve des

céréales, des produits de meunerie, des conserves de légumes ainsi que divers bouillons et soupes – et bien sûr des pâtes au soja. «Nous avons grandi lentement et continuellement, et notre grandeur nous permet maintenant de réagir avec flexibilité aux besoins du marché», explique Lieberherr en décrivant les développements des années passées. Par exemple, l'assortiment d'aliments pour allergiques et diabétiques a été continuellement développé au cours des dernières années.

Morga est étroitement liée à Bio Suisse depuis 1988, et, depuis lors, il y a toujours eu des produits Morga avec le Bourgeon. «À l'époque, c'était mon père qui dirigeait l'entreprise. C'est par l'intermédiaire des produits Biofarm, que nous distribuons, que nous sommes venus au Bourgeon.» Aujourd'hui, le Bourgeon fait partie de Morga comme un membre à part entière de la famille. «Il est maintenant évident pour nous de travailler en respectant son Cahier des charges.» Il n'apprécie pas seulement la bonne collaboration avec les spécialistes de Bio Suisse, mais aussi ce que le Bourgeon représente pour lui: «C'est une marque connue et accessible

bien au-delà du commerce spécialisé, et je ne la considère pas tout d'abord comme un label pour l'achat des matières premières, mais aussi comme un garant de la protection de l'environnement et d'une alimentation saine.»

Toujours de nouvelles recettes

Rudolf Lieberherr et son équipe considèrent donc comme allant de soi la nécessité de développer constamment l'assortiment Bourgeon. Même si cela représente parfois un travail supplémentaire: «Souvent, cela ne suffit pas de modifier une recette connue depuis quarante ans, il faut développer une recette entièrement nouvelle.» Cet effort ne rebute cependant pas Lieberherr: «Nous sommes une entreprise flexible qui peut se permettre de prendre le risque d'expérimenter.» par exemple, la nouvelle soupe sans levure de qualité Bourgeon lancée dernièrement par Morga est très vite devenue un succès.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Rudolf Lieberherr, directeur de Morga AG, lors de sa distinction comme entrepreneur de l'année 2006 par Ernst & Young.

Photo: zVg





Stress d'intégration: Les truies portantes ne devraient pas être mêlées à des luttes hiérarchiques.

Le contact avec des truies plus âgées en rut et avec le verrat stimule les chaleurs des jeunes truies.

Photos: Barbara Früh

Achat et intégration des jeunes truies

À quoi faut-il faire attention quand on achète des jeunes truies? Quand et comment s'intègrent-elles le mieux au troupeau de truies de la ferme? Barbara Früh, conseillère du FiBL, donne les trucs les plus importants – aussi en avant-goût du cours de décembre.

Chaque éleveur de truies doit décider s'il produit lui-même ses remontes ou s'il les achète. L'achat d'animaux comportant toujours le risque d'introduire des maladies, il est extrêmement important de choisir comme fournisseur de truies un éleveur qui offre un haut niveau de santé animale ainsi qu'un niveau de productivité élevé mais biocompatible. Il ne faut pas changer de fournisseur sans une raison impérieuse. Dans le domaine de la santé animale, le Service consultatif et sanitaire porcin (SSP) distingue les bons éleveurs avec le statut A-R.

Une gestion stricte

L'achat de jeunes truies doit être soumis à une stricte gestion du troupeau dont voici les principaux aspects:

- Acheter seulement des jeunes truies non saillies.
- Les jeunes truies doivent être âgées d'au moins sept mois et peser moins de 100 kg
- Elles doivent ensuite être placées pendant six semaines dans une porcherie de quarantaine où elles sont mises après deux à trois semaines en contact avec les microbes de la ferme (contact avec des truies de réforme, avec du fumier).
- Pour intégrer les jeunes truies au rythme de l'entreprise, donc pour déclencher les chaleurs, on peut se servir de méthodes naturelles. Les mesures

suyvantes stimulent les chaleurs des truies: le transfert dans une autre porcherie ou dans un autre groupe de truies, une suralimentation temporaire (en énergie), le contact avec une truie plus âgée en chaleur, et, bien sûr, le contact avec le verrat.

- La première saillie s'effectuera idéalement à la troisième chaleur, le poids idéal pour une première fécondation se situant entre 130 et 150 kg. Faire saillir les truies à la première chaleur est une erreur – malheureusement fréquente.

Soigner les relations homme-animal, éviter les conflits hiérarchiques

La relation homme-animal est très importante dans les élevages de jeunes truies. La porcherie des jeunes truies devrait être facilement accessible pour le paysan et la paysanne afin qu'ils puissent s'occuper des bêtes aussi en dehors des travaux de routine. Le contact ne doit en effet pas se limiter à des actions désagréables comme

les vaccinations ou les pesées: des études montrent que les truies confiantes sont plus fertiles!

Si on achète des jeunes truies déjà saillies, elles doivent être gardées séparément jusqu'à la mise-bas et intégrées au groupe des truies taries seulement après le sevrage des porcelets, car les conflits hiérarchiques stressent énormément les jeunes truies et peuvent être à l'origine d'avortements ou de porcelets mort-nés.

Les truies ne doivent pas être intégrées au groupe des truies taries individuellement, mais toujours en petits groupes. Ces groupes se maintiennent souvent pendant plusieurs jours, jusqu'à ce que les jeunes s'intègrent au groupe des truies taries.

Pour que les nouvelles venues puissent fuir en cas de conflit hiérarchique, la porcherie doit comporter des abris (l'idéal est d'avoir des stalles d'alimentation autoblocantes) et des séparations.

Les éleveurs de truies bio peuvent acheter des jeunes truies conventionnelles jusqu'à concurrence de 20 % de l'effectif s'il n'y a pas assez de bêtes bio. Il y a des producteurs professionnels de jeunes truies bio, et actuellement il devrait y en avoir suffisamment sur le marché. Pour tout renseignement: Barbara Früh, Service de conseils du FiBL, tél. 062 865 72 18, barbara.frueh@fibl.org.

Barbara Früh, FiBL

i Vous voulez en savoir plus?

Un cours – en allemand – sur l'élevage porcin biologique sera donné au FiBL le 14 décembre: cf. rubrique «Agenda», page 22.

Affouragement bientôt 100 % bio pour les vaches?

D'après les directives bio de l'UE et l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, les fermes bio devront donner à leurs ruminants une alimentation 100 % bio à partir de 2008. Pour la Suisse, ce durcissement des directives d'affouragement impliquerait une augmentation des importations, surtout de fourrages grossiers. Bio Suisse aimerait donc que cette clause soit rediscutée à Berne et à Bruxelles, parce que si elle est introduite au niveau fédéral, Bio Suisse sera obligée de suivre.

«Je ne trouve pas qu'il soit écologiquement sensé de faire venir en région de montagne du foin qui vient de loin, p. ex. d'Europe de l'Est, alors qu'on pourrait acheter du foin écologique à son voisin conventionnel», explique Eugen Oggenfuss, le président de l'Oberwalliser Biovereinigung. Les directives bio de l'Union Européenne, qui prévoit d'imposer une alimentation 100 % bio pour les ruminants à partir du début 2008, provoque inquiétude et colère – surtout dans les régions de montagne. Car il est bien clair que l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique devra suivre pour pouvoir garantir l'équivalence des directives bio.

La clause des 5 % est encore valable aujourd'hui. Tant l'Ordonnance bio que le Cahier des charges de Bio Suisse exigent de «leurs» entreprises agricoles une alimentation 95 % bio pour les ruminants, 5 % d'aliments fourragers conventionnels étant donc encore autorisés. «En zone de montagne, ces 5 % sont déjà difficiles à respecter», souligne Oggenfuss, «mais il est évident qu'on doit respecter un certain

niveau pour crédibiliser les promesses de Bio Suisse, et la réglementation actuelle est un bon compromis.» En cas de durcissement, il craint que de nombreuses fermes bio de montagne arrêtent le bio, surtout si elles ne peuvent pas commercialiser leurs produits avec le Bourgeon.

Tir à la corde pour quelques pour-cent

On sait depuis longtemps que l'UE veut faire sérieux en édictant cette clause de 100 %. Le paragraphe correspondant figure aussi déjà dans l'Ordonnance bio et doit aussi entrer en vigueur le 01.01.2008. «L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique est pratiquement identique à la réglementation bio de l'UE», explique Stefan Schönenberger, de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG). Impossible à son avis que la Suisse fasse cavalier seul: «Nous ne pouvons pas remettre en cause l'équivalence à cause de cette seule clause.» L'OFAG est pourtant conscient que la ré-

glementation de l'UE n'est pas gravée dans la pierre: elle pourrait encore être rejetée ou repoussée si de sérieux problèmes d'application devaient apparaître dans plusieurs pays de l'UE – ou même en Suisse.

Bio Suisse intervient avec véhémence auprès de l'OFAG pour que la réglementation actuelle soit maintenue à moyen terme et pour que, au moins pour certains fourrages grossiers, 5 % de la matière sèche de la consommation globale puissent être achetés à des exploitations conventionnelles. L'OFAG relaie cette demande à Bruxelles, où un groupe de travail discute ce genre de questions techniques. Schönenberger est cependant d'avis que, seule, la Suisse n'a pas grand-chance de remettre en question la clause des 100 %, mais: «L'UE devrait s'apercevoir quelle sera confrontée aux mêmes types de problèmes que nous.» Il faudrait donc coordonner les éventuelles modifications ou dispositions exceptionnelles avec l'UE.

Il devrait en fait aller de soi que les animaux des fermes bio mangent bio. C'est la raison pour laquelle la proportion maximale d'aliments conventionnels a constamment été diminuée ces dernières années. Bio Suisse a formulé clairement et à plusieurs reprises son objectif en la matière: dans l'alimentation des ruminants, la proportion de fourrages grossiers conventionnels doit être aussi faible que possible, et la proportion de concentrés conventionnels doit être ramenée vers zéro.

D'un autre côté, Bio Suisse s'insurge contre toute application précipitée, car les conditions structurelles et les traditions ne peuvent ni ne doivent être chamboulées du jour au lendemain. Comme le prévoit le préambule du Cahier des charges de Bio Suisse, l'objectif à long terme demeure une production animale adaptée aux condi-

Le principe d'une alimentation animale 100 % bio en agriculture biologique n'est pas remis en cause, mais, pour Bio Suisse, la Confédération et l'Union Européenne imposent des délais trop courts.

Simplification du calcul de la consommation de fourrages

À partir du contrôle 2007, le calcul de la consommation de fourrages sera simplifié. Actuellement, la limite pour les concentrés et la proportion d'aliments conventionnels étaient calculées séparément pour chaque catégorie animale. Il était relativement difficile de consigner cette répartition par écrit. La simplification consistera à rassembler toutes les catégories de ruminants. À partir du contrôle 2007, le calcul de contrôle (5 % de fourrages conventionnels, 10 % de concentrés) ne sera donc plus fait séparément pour chaque catégorie animale.

Les normes de consommation sont les suivantes:

Bovins: 55 dt MS par année et par UGBF. Correction pour les vaches laitières: le facteur 1 est attribué à une production laitière annuelle de 5000 à 5999 kg, puis ce facteur est resp. augmenté ou diminué de 0,1 par tranche de 1000 kg de lait produit en plus ou en moins.

Chevaux, moutons, chèvres: 55 dt MS par année et par UGBF. kb



Photos: oekolandbau.de, Thomas Stephan



La Suisse manque de fourrages grossiers biologiques. Les opposants à la clause du 100 % bio craignent que, après son entrée en vigueur, le foin et le regain bio qui nous manquent devront être achetés très loin de chez nous et donc transportés sur de très longues distances.

tions locales. Cela signifie que la production animale doit être qualitativement et quantitativement adaptée aux conditions locales de la ferme, ce qui implique une redéfinition des stratégies de sélection.

Les problèmes

Selon une enquête de cette année, les fourrages conventionnels les plus achetés sont le foin, le regain, le maïs, les drêches de brasserie et les pulpes de betteraves. Cette enquête fait état d'un manque de fourra-

ges grossiers biologiques de bonne qualité. En particulier pour le maïs, qui, en tant que fournisseur d'énergie, est très souvent acheté à des exploitations conventionnelles dans le cadre de la clause des 5 %. Le marché du maïs plante entière bio est très petit et les prix sont très hauts à cause du prix élevé du maïs grain. Les quantités de pulpes de betteraves sucrières humides ou séchées sont aussi importantes, mais, avec la reprise de la culture biologique des betteraves sucrières, il y en aura de nouveau une certaine quantité en qualité bio.

L'enquête mentionne aussi fréquemment la qualité insuffisante des fourrages bio. Ce problème n'est cependant pas spécifiquement bio! Les producteurs devraient accorder plus d'importance à la qualité lors de la production et de la conservation des fourrages grossiers. Les fourrages grossiers de mauvaise qualité (basse teneur en MS, forte teneur en graines de mauvaises herbes, mauvaise qualité fermentaire des ensilages, moisissures dans les balles de foin) ne devraient pas être commercialisés et il devrait y avoir un droit de retour. Vu qu'il n'y a pas encore de système d'assurance-qualité dans le commerce des fourrages grossiers, surtout silo d'herbe et foin, il est primordial que le vendeur et l'acheteur soient en contact direct.

Le bio fédéral est aussi strict

L'opinion qu'il y a de grosses différences entre les directives d'affouragement de l'Ordonnance bio (OBio) et celles de Bio

Suisse est très répandue. Cela n'est pourtant pas le cas. Les fermes qui respectent seulement l'OBio doivent aussi toujours utiliser des fourrages bio s'il y en a. On pense aussi souvent que les fermes OBio peuvent utiliser des concentrés «biocompatibles», c.-à-d. conventionnels, mais l'OBio stipule elle aussi que les concentrés conventionnels ne peuvent être utilisés que lorsqu'il n'y a pas d'aliments bio. Or la plupart des composants fourragers (p. ex. de l'orge bio UE) sont presque toujours disponibles. Les dérogations sont donc rarement accordées, et les infractions correspondantes sont sanctionnées.

Depuis l'année passée, la Liste des intrants fait aussi foi pour toutes les fermes de Bio Suisse dans le domaine des aliments minéraux et complémentaires autorisés. Pour les fermes Bourgeon, c'est donc le FiBL qui vérifie les produits et introduit les produits autorisés dans la Liste des intrants. Il est recommandé aux fermes OBio de s'en tenir elles aussi à cette liste, car ces produits satisfont dans tous les cas aux exigences de l'OBio.

Les fermes Bourgeon et OBio sont donc dans le même bateau du point de vue des directives d'affouragement, et elles seront touchées de la même manière par la clause du 100 % qui pointe à l'horizon. L'engagement de Bio Suisse pour freiner cette clause dans la réglementation de l'UE et de la Confédération ne profite donc pas seulement aux fermes de Bio Suisse, mais à toutes les fermes bio de Suisse.

Klaus Böhler, FiBL; Alfred Schädeli

Production contractuelle de fourrages bio?

Les fermes qui achètent chaque année une certaine quantité de fourrages grossiers sont placées devant la nécessité de trouver des fourrages de bonne qualité. Lorsque les fourrages sont achetés à la dernière minute comme c'est souvent le cas, l'acheteur n'a souvent plus vraiment la possibilité de choisir. La production contractuelle, analogue aux contrats d'élevage pour les génisses, pourrait être une alternative à la spéculation qui règne sur le marché des fourrages grossiers. La production contractuelle ne nuit pas aux producteurs les années où les fourrages sont abondants et, les années de pénurie, elle donne aux acheteurs une certaine sécurité de prix et de qualité. kb

Les fournisseurs et acheteurs intéressés sont priés de s'adresser à Klaus Böhler, Service de conseils du FiBL, 5070 Frick, tél. 062 865 72 63, klaus.boehler@fibl.org

Nouvelles listes variétales et nouvelles taxes incitatives

Les estimations annuelles de l'offre en semences bio permettent de maintenir à jour les listes variétales. Les recommandations variétales pour la récolte 2007 de céréales, de pommes de terre, de légumes et de plantes d'ornement sont prêtes, et celle pour les cultures fourragères est encore en consultation. Une taxe incitative prélevée sur les achats de plants conventionnels de pommes de terre vient d'être introduite. Objectif: ne pas désavantager ceux qui utilisent des plants bio.

En Suisse, l'approvisionnement en plants biologiques de pommes de terre est déjà très bon, mais des dérogations pour l'achat de plants conventionnels sont encore nécessaires pour environ 10 à 15 % de la surface totale. Pour introduire plus d'équité envers ceux qui utilisent de manière cohérente des plants bio, la CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse a décidé de prélever une taxe incitative sur les achats de plants conventionnels de pommes de terre.

La différence de prix entre les plants biologiques et conventionnels varie selon les variétés entre 35 et 53 francs les 100 kilos. Les taxes incitatives seront de cet ordre de grandeur et seront versées au fonds de Bio Suisse et de Swisssem pour les semences bio. Cet argent servira l'année suivante à diminuer le prix des plants biologiques de pommes de terre. Cette taxe incitative sera facturée par le Service des semences bio du FiBL et envoyée en même temps que la dérogation. Cette règle est aussi valable pour les pommes de terre pour l'industrie, qui font souvent l'objet de contrats de production qui imposent les variétés à utiliser.

Les plants bio de la variété Charlotte sont déjà tous vendus. Il est donc recommandé de choisir à la place Nicola ou Ditta – ou de déposer une demande de dérogation.

Légumes et plantes d'ornement

Les listes de variétés bio de légumes et de plantes d'ornement ont été actualisées le 1^{er} octobre par les commissions correspondantes sur mandat de la CT Légumes et de la CT Plantes ornementales. En plus des listes de variétés bio, l'attribution des variétés aux trois niveaux de disponibilité a été vérifiée.

Dans la liste des variétés de légumes, les espèces et les sous-groupes suivants ont été réattribués:

- Se trouvent maintenant au niveau 2 (demande de dérogation nécessaire

pour les semences conventionnelles non traitées): laitue (verte, grande), oignon-tige, céleri branche vert, courge précoce.

- Se trouvent maintenant au niveau 3 (demande de dérogation pas nécessaire): piment, carotte jaune, persil plat et frisé.

Les «déclassés» sont dus à des pro-

grès de sélection, à de mauvaises récoltes des variétés bio, et, dans un cas, à une qualité insuffisante des semences.

Il y a peu de changements dans la liste des variétés de plantes d'ornement, le principal étant la clarification de la procédure de commande des semences de tournesol. La loi impose en effet un traitement pour les sachets de 25 grammes de graines de tour-

Manque d'oignons à repiquer bio dans toute l'Europe



La cohérence a son prix: si on utilise des semences bio pour les cultures d'oignons, le prix de l'oignon de garde doit être augmenté de 3 eurocents, une somme non négligeable quand le prix à la production était l'année passée en Hollande de 12 eurocents par kilo d'oignon de grade. La photo montre la visite d'un essai variétal d'oignons chez le sélectionneur de légumes hollandais Bejo.

L'ensemble de l'Europe souffre cet automne d'un fort manque d'oignons à repiquer d'hiver biologiques. Après que la CLA ait confirmé lors de sa séance d'automne qu'il n'est pas possible de se tourner vers les oignons à repiquer conventionnels, quelques producteurs ont décidé à la dernière minute de passer au semis direct ou au repiquage de plants. Ces semis tardifs ont certainement bien profité du temps chaud qui a régné cet automne. L'important est que les plantes soient bien développées pour passer l'hiver. Il est en tout cas recommandé de les butter suffisamment pour mieux les protéger du froid et de l'eau.

Ceux qui n'ont pas eu la possibilité de faire à temps des semis directs pourront planter à fin février ou début mars des plants ou des oignons à repiquer de printemps. Pour protéger les jeunes oignons des froids printaniers et pour favoriser la croissance des plantes, les cultures devront être recouvertes de non-tissés. Il est recommandé de repiquer des plants, car le risque de montée en graine est élevé dans le cas des oignons à repiquer précoces. Il faudra donc utiliser exclusivement des variétés résistantes à la montée en graine comme Jetset (sous forme de semence, très précoce) ou Hyfort et Barito (mi-tardifs). at



Des courges jusqu'à l'horizon: un champ de multiplication de semences biologiques de la société hollandaise Vitalis ...

nesol. Même dans ce cas, il faut toujours obtenir une autorisation écrite du Service des semences bio pour pouvoir utiliser des semences traitées. Les semences de tournesol non traitées doivent avoir un certificat «provenant d'une région exempte de maladie».

Cultures fourragères et céréales

L'approvisionnement en semences bio pour les céréales et les cultures fourragères est toujours très bon. Il y a eu un manque d'épeautre Oberkulmer, pour lequel il a fallu comme l'année passée commander des semences PI non traitées. On note pour les maïs tardifs une lacune d'approvisionnement à cause du retrait de la variété Kuxsar, dont la demande était cependant apparemment faible. La situation n'a pas changé pour les semences de tournesol à huile: il devrait y avoir au printemps prochain suffisamment de semences provenant de régions sans mildiou (plasmopara).

Au chapitre des mélanges standards, il a été décidé d'augmenter à 50 % la proportion de semences bio. Les anciens mélanges à 40 % bio peuvent encore être vendus jusqu'à fin août 2007. Nouveauté: les groupes de variétés suivants doivent faire l'objet d'une demande en 2007:

- les cultures dérobées fourragères non hivernantes sont maintenant au niveau 2;

- les mélanges annuels (série 100) sont maintenant au niveau 2;
- les mélanges pour les sursemis sont maintenant au niveau 2.

Il ne sera pas possible d'atteindre cette proportion de semences bio dans tous les mélanges avec des variétés autorisées par l'ADCF et testées par la VESKOF. Ceux

... et ici, chez le même semencier, un splendide champ de côte bette rouge.



pour qui la qualité ADCF est importante auront le droit de demander des dérogations.

Martin Lichtenhahn, Martin Koller
et Andreas Thommen, FiBL

Les listes variétales réactualisées peuvent être téléchargées gratuitement depuis les sites internet www.fibl.org ou www.semences-bio.fibl.org.

Pour en savoir plus: Service des semences bio du FiBL, tél 062 865 72 08.

Grippe aviaire: entre chimères et science

Alors qu'en Suisse seules les régions particulièrement menacées le long de certains cours d'eau et au bord de certains lacs sont touchées par un confinement limité dans le temps, en Allemagne toutes les volailles doivent être confinées jusqu'à nouvel ordre. Les poules devront-elles donc un jour rester en permanence dans les poulaillers? Lors du congrès des élevages de plein air qui s'est déroulé à Vienne, les spécialistes ont examiné les mesures de protection contre la grippe aviaire et autres épizooties. Conclusion: il faut accorder plus d'attention aux processus naturels.

Les premiers oiseaux migrateurs sont à peine partis pour le sud que virologues et vétérinaires nous mettent en garde contre le retour de la grippe aviaire. La preuve définitive de la relation entre les migrations d'oiseaux et l'apparition de la grippe aviaire n'a pas encore été apportée, mais, citant l'opinion de nombreux spécialistes, le professeur Götz Schmidt, de l'université de Kessel, déclare que «les indices permettent de le penser». «Mais ces indices parlent-ils vraiment en faveur de cette thèse?» s'est-il demandé lors du congrès des élevages de plein air organisé à fin septembre à Vienne par Bio Austria.

En cas de pandémie humaine de grippe aviaire, les virologues allemands tablent sur des centaines de milliers de morts. Rien d'étonnant donc si les gens prennent peur et exigent de renforcer les contrôles. Schmidt constate que les épidémies sont tout d'abord une bonne affaire pour les États, qui peuvent prouver leur capacité d'action en décrétant des mesures simples. Les batteries de poules et les élevages industriels relèvent soudain la tête en se présentant comme des systèmes fermés et donc sûrs. D'ailleurs, ne donne-t-on pas maintenant en Autriche aux fabriques de volailles le nom d'«élevages confinés protégés» («Geschützte Stallhaltung»)?

Visibilité pour lutter contre la peur

Les batteries et autres élevages industriels ne sont pourtant sûrs qu'en apparence. En réalité, ces fortes concentrations de productions sont extrêmement sensibles aux épizooties. Les sources d'infections peuvent être les rats et les souris, les transports d'aliments fourragers, les visiteurs des halles et même les éleveurs. Aucun de ces facteurs ne peut être totalement exclu ni éliminé.

On doit tirer leçon des bouffées de contamination comme celle de 2003 en Hollande, où 30 millions de volailles – presque un tiers de la population avicole du pays – avaient dû être abattues, avertit Schmidt. Supprimer les virus étant totalement illusoire, il faudrait plutôt songer à remplacer les élevages industriels et leurs risques par des systèmes d'élevage qui favorisent la résistance des animaux. Schmidt admet cependant que, dans un monde globalisé, il est impossible d'empêcher toute flambée épizootique. Il est cependant possible de les circonscrire en diminuant la taille des élevages.

Hélas, plus on avance moins on désire cela, car les grands élevages permettent de remplacer les processus naturels par des procédés technico-scientifiques.

L'artificiel devient la norme tandis que le naturel est considéré comme risqué, donnant trop de travail et obsolète. S'y rajoute le fait que le consommateur – même quand il est au courant de ces problèmes – préfère souvent la viande bon marché produite par les «fabriques d'animaux» à celle, plus chère, des élevages naturels. Il faut donc s'adresser à nos concitoyens en titillant leur besoin émotionnel de contact avec les animaux et leur conscience de leur responsabilité citoyenne. Pour y arriver, il faut que les animaux redeviennent visibles pour les consommateurs. Halles ouvertes et animaux en plein air ne sont pas seulement bons pour les bêtes, mais aussi une condition pour que les élevages deviennent des affaires publiques et donc une alternative à la politique de la peur.

D'où vient le virus?

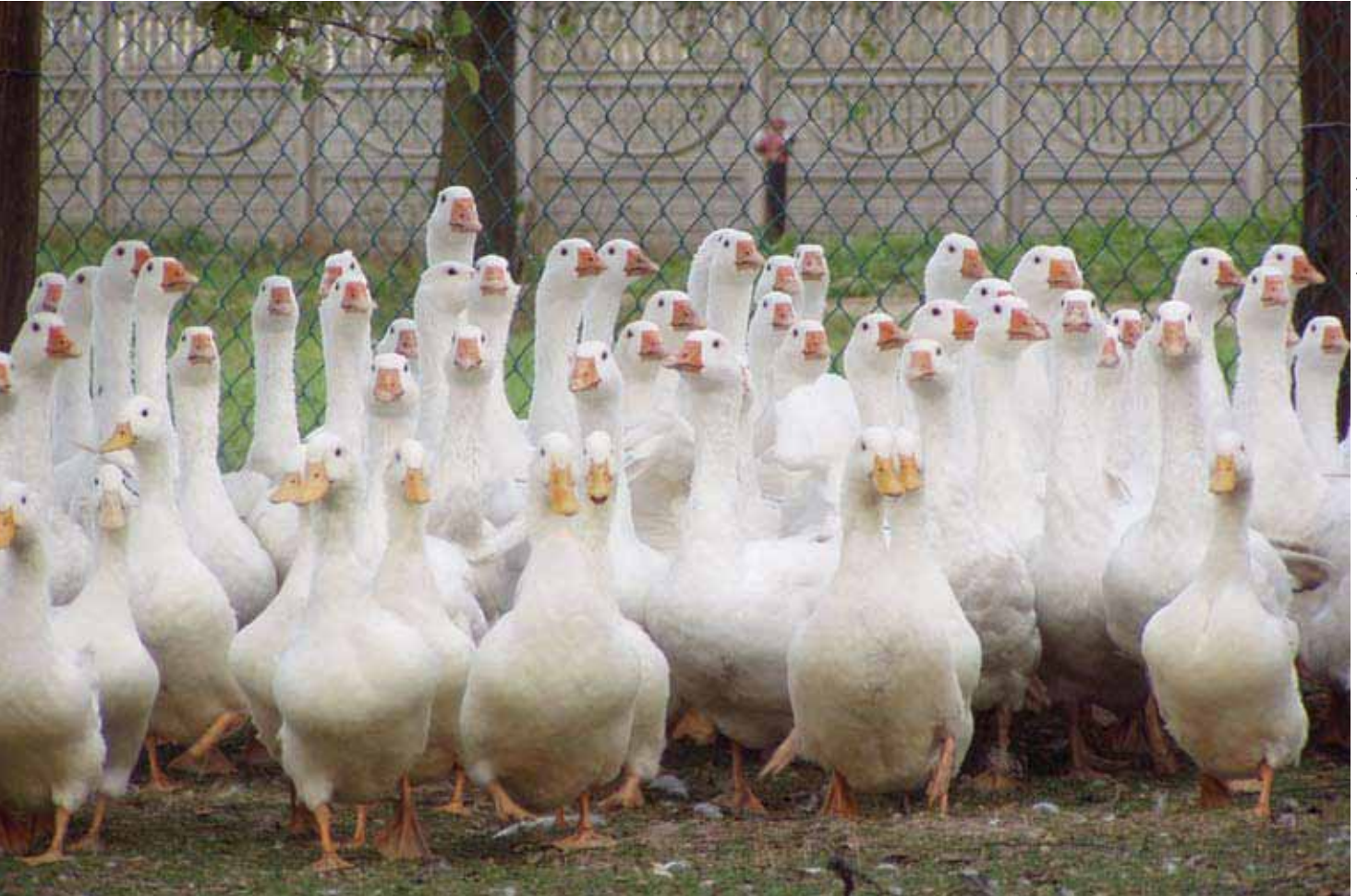
«La communauté scientifique est d'accord sur un point central: la variante fortement virulente du virus H5N1 de la grippe aviaire provient initialement d'élevages industriels de volailles et non des populations d'oiseaux sauvages», explique Anita Idel, de l'équipe du projet berlinois Santé animale et agrobiodiversité. On considère que, pour apparaître, un nouveau virus doit pouvoir muter souvent et s'adapter à un grand nombre d'animaux. Les meilleures conditions pour cela sont réunies lorsqu'un grand nombre d'animaux sont rassemblés dans un espace restreint. L'«hypothèse des oiseaux migrateurs», selon laquelle le virus a gagné directement ou progressivement l'Europe de l'Ouest depuis le Sud-Est de l'Asie, est selon elle fortement contestée et même en partie en contradiction avec les réels itinéraires des oiseaux migrateurs. Aucune flambée de H5N1 n'a en effet été constatée ni en Australie ni en Nouvelle-Zélande, et cela bien qu'un itinéraire migratoire important mène des régions contaminées du Sud-Est de l'Asie jusqu'en Australie.

Kagfreiland: Une interdiction exagérée

Depuis le 25 octobre, 3000 aviculteurs suisses doivent de nouveau refermer les portes des poulaillers sur leurs poules, dindes, canards et oies. Selon les estimations de kagfreiland, quelque 50 000 volailles qui pouvaient aller dehors sont touchées par la mesure et devront passer les sept prochains mois enfermées dans leurs halles et jardins d'hiver. Kagfreiland critique dans un communiqué de presse la durée du confinement, qui est ordonné du 15 octobre au 30 avril, qui lui paraît exagérée, et préconise que si aucun cas de grippe aviaire n'est enregistré en Suisse d'ici à décembre, le Conseil fédéral devrait assouplir la mesure. kag



Les petits élevages avicoles respectueux des besoins des animaux ne sont pas le problème mais la solution: Anita Idel et Götz Schmidt en pleine conférence lors du Congrès des élevages de plein air organisé dernièrement à Vienne par Bio Austria à cause de la grippe aviaire.



Photos: Anita Idel

Exemples de «races d'arrière-cours» qui sont adaptées à un certain environnement mais menacées de disparition: poule à pattes vertes avec un poussin (race polonaise parente avec des poules italiennes, photo de gauche), oies Bilgorajska (race polonaise) derrière des canards polonais.



Idel reste sceptique envers l'hypothèse répandue par les médias et soutenue par la FAO que ces virus hautement pathogènes de la grippe aviaire se sont constitués avant tout dans les «élevages d'arrière-cours» où hommes et bêtes vivent ensemble. Au contraire, le petit nombre de cas de maladies et de décès humains survenus dans ces conditions de vie seraient l'expression de la faible probabilité que les hommes soient mortellement infectés par des animaux porteurs du virus de la grippe aviaire.

Tandis que certains considèrent la disparition des élevages d'arrière-cours comme un progrès industriel, Idel attire l'attention sur les risques qui en découlent. Au Vietnam, par exemple, où 70 % des ménages ruraux élèvent des volailles, il est question de «restructuration de l'aviculture», autrement dit de provoquer l'augmentation du nombre de grandes exploitations industrielles et finalement l'élimination pure et simple des petits et très petits élevages, ce qui a dans ces pays des conséquences dramatiques sur la sécurité alimentaire, l'économie sociale et la diversité agricole.

Peut faire mieux

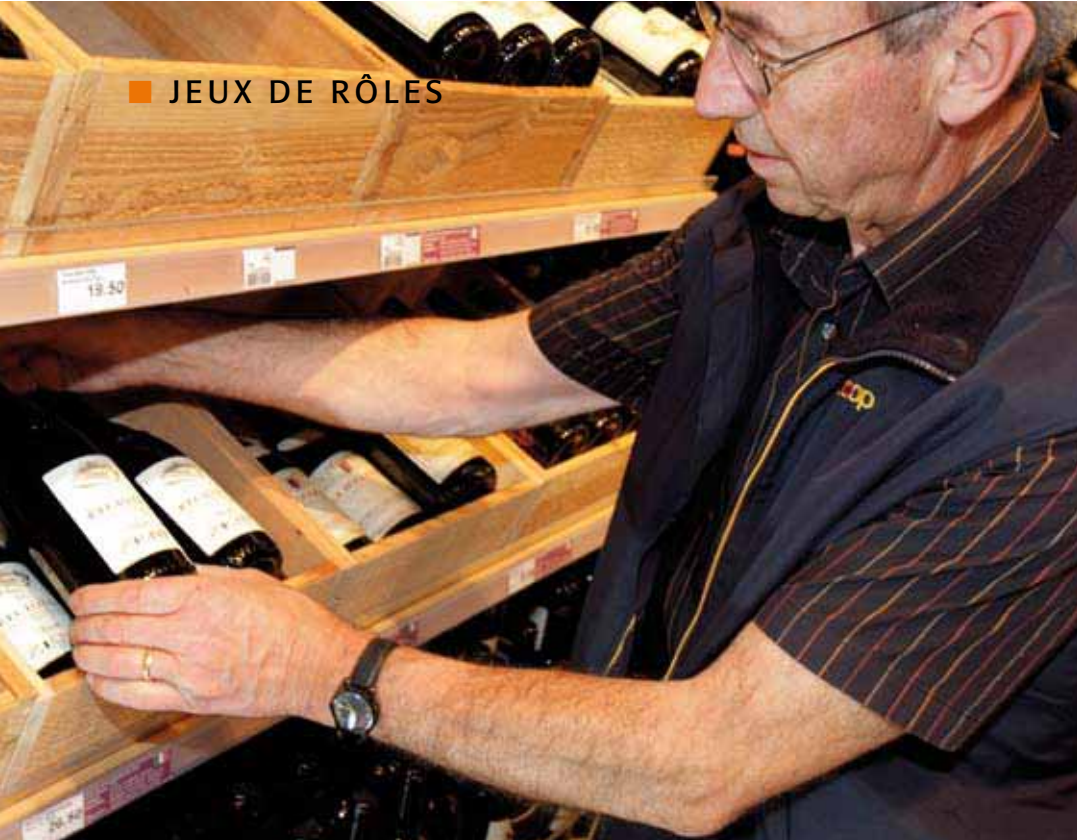
Idel voit dans l'aviculture durable – ou, selon sa propre expression, dans la sélection de volailles «immunocompétentes» – un début de solution au risque épizootique. Elle entend par là des volailles capables de s'adapter à leur environnement. La

globalisation du marché mondial prend cependant la direction opposée, car les lignées de volailles sélectionnées qui s'échangent ne proviennent en effet que de deux ou trois entreprises de sélection qui concentrent leur travail sur quelques lignées à haut rendement, tandis que les races autochtones sont menacées de disparition. Le patrimoine génétique des lignées à haut rendement s'uniformise toujours plus – pas seulement pour les caractéristiques désirées, mais aussi pour les défenses immunitaires. Il n'est donc plus possible d'adapter les races à un environnement donné, car les hybrides ne sont commercialisés que comme «produits finis vivants» qui peuvent se contenter de pouvoir supporter des conditions de vie largement uniformisées et artificielles.

Michael Götz, LBB-GmbH, Eggersriet SG

Pas nécessaire de changer la déclaration

Fin d'alerte pour la déclaration des produits avicoles de plein air: les fermes bio touchées par la mesure de confinement ne devront pas changer la déclaration de leurs œufs et poulets au cours de ces sept mois et peuvent donc continuer de les vendre comme bio, avec le Bourgeon et avec la mention «de plein air». Des documents contradictoires des offices fédéraux de la santé publique (OFSP) et vétérinaire (OVF) avaient provoqué une confusion sur ce point. Font maintenant foi les plus récentes directives de l'information de l'OVF datée du 29 septembre qui se trouve sur le site internet de Bio Suisse et sur celui de l'OVF. **kag**



Le nouveau «collaborateur» de la Coop Albert Porret garnit les rayons des vins à la Coop de Crissier et suit une introduction au système d'assurance-qualité de la Coop que lui donne Jan Dufféal. Ce système mentionne aussi les vins bio du Domaine des Coccinelles, que Porret connaît bien puisqu'ils viennent de ses caves.

De la cave à l'étalage des vins

Albert Porret, des Caves de la Béroche à St.-Aubin NE, et Jan Dufféal, spécialiste des vins à l'hypermarché Coop de Crissier VD, ont échangé leurs rôles le temps d'une journée d'échanges et de découvertes.

Albert Porret, le directeur des Caves de la Béroche à St.-Aubin, au bord du Lac de Neuchâtel, emploie normalement sept personnes. Ce jeudi, il peut cependant se mettre en retrait, car Jan Dufféal, le spécialiste du rayon des vins de la Coop de Crissier VD, est venu reprendre pour une journée la direction de la cave. Par chance – pour tous les deux – le travail n'est pas aussi intense aujourd'hui qu'il ne le sera pendant les vendanges maintenant imminentes. «Nous sommes en train de préparer les vendanges», explique Porret: «nous devons être sûrs d'avoir tout le matériel nécessaire et assez de main-d'œuvre.» Même avec un personnel fortement renforcé, les vendanges qui s'annoncent sont synonymes de travail presque nuit et jour pendant près de deux semaines.

Le boom des vins bio à la Coop

Selon Tiago Borges, le responsable du secteur de l'alimentation du centre Coop de Crissier, les ventes de vins bio ne cessent d'augmenter depuis trois ans. Sur les 900 à 1000 vins que compte l'assortiment, 50 sont bio, dont 10 suisses, parmi lesquels 3 proviennent du Domaine des Coccinelles. L'objectif actuel est d'atteindre une augmentation de 25 % du chiffre d'affaires réalisé avec les vins bio, cet objectif étant de 16 % pour l'ensemble des vins. bw

«Heureusement, l'ambiance est toujours bonne pendant les vendanges, et c'est le principal.»

Les Caves de la Béroche sont organisées en coopérative et appartiennent à 42 producteurs, dont 80 % sont des vignerons professionnels, quelques-uns des agriculteurs avec de la vigne et le reste des vignerons amateurs.

Jusqu'en 1988, la vigne était aussi un hobby pour Albert Porret. En tant qu'employé des CFF, il devait souvent travailler le soir et le week-end, ce qui lui laissait du temps en semaine pour cultiver sa vigne. Il a pu ensuite réaliser ce dont beaucoup doivent se contenter de rêver: son hobby est devenu sa profession. Et après 18 ans passés à la direction des Caves de la Béroche, on voit encore nettement avec quelle passion il s'investit dans son travail.

Après un passage sous le toit de l'ancienne grange, où trônent trois pressoirs pneumatiques modernes, il s'agit pour Jan Dufféal de se mettre à l'ouvrage et de grimper sur les échelles pour recaper les fûts de chêne en y rajoutant du vin. C'est dans ces fûts qu'on élève les crus les plus nobles, ce qui donne beaucoup de travail, car les tonneaux doivent être recapés régulièrement.

Porret a modernisé les Caves de la Béroche pour en faire un centre de vinification doté d'une capacité de 600 000 litres qui produit aussi depuis 1992 des vins Bio Suisse de très belle qualité. Le «bassin versant» de la Béroche comprend 52 hectares dont les 20 hectares, donc environ 40 % de la surface, du Domaine des Coccinelles, que Maurice Lambert cultive selon le Cahier des charges de Bio Suisse depuis 1992. La commercialisation des vins de La Béroche passe en partie par la Coop, en partie par des magasins bio et partie par la vente directe dans le magasin de la cave ou sur des marchés.

De l'argent et de l'or pour les vins bio

«Les vins bio gagnent autant de médailles et de diplômes que les vins conventionnels», explique Albert Porret. «Cela signifie que nous atteignons les mêmes résultats avec les vins bio qu'avec les vins conventionnels. Dans le concours «Chardonnay du Monde», qui se déroule au Château de Chaintré, en Bourgogne, une année sur deux c'est notre Chardonnay bio qui est primé, puis l'année suivante c'est au tour de notre Chardonnay conventionnel.» bw



Jan Dufféal recapant les barriques de chêne des Caves de la Béroche. Sous la direction d'Albert Porret, il prépare les commandes des clients et vérifie les pressoirs pneumatiques, car ils seront mis à rude épreuve pendant les vendanges.

Jan Dufféal doit, sous la direction d'Albert Porret, faire aussi quelques téléphones et travaux administratifs. Il s'agit ensuite de préparer les commandes et de mettre les vins commandés dans les cartons prévus pour l'expédition.

Porret le constate: «il y a une tendance qui pousse les clients à acheter leur vin directement chez le producteur. Avant, il y avait les consommateurs pro-bio et les anti-bio, mais aujourd'hui les gens achètent un vin bio et en même temps un crû conventionnel.»

Travail pénible à l'hypermarché

Changement de rôles. «Remplir les rayons est un travail pénible», dit Jan Dufféal. «Il faut bien manger, et copieusement, le matin et à midi!» Albert Porret, qui assumait ce travail pour une journée, a pu s'en rendre compte par lui-même.

La technique moderne permet de simplifier la gestion du stock et du ravi-

taillement: le nouveau système de scanner des caisses enregistre tous les articles vendus et envoie automatiquement une commande de stock à Pratteln lorsqu'un seuil minimal prédéfini est franchi.

C'est vendredi après-midi, et le magasin accueille beaucoup de clients. «La journée commence souvent le matin à 6 heures, car c'est le meilleur moment pour s'occuper des changements de prix et des actions, avant que les clients arrivent», explique Dufféal. La tâche principale de ce français d'origine est de diriger et de motiver son équipe de 6 à 8 personnes pour assurer le bon fonctionnement du

Le bio est à l'avant-garde

«C'est le terroir qui fait le vin», insiste Albert Porret. Le terroir est formé par les caractéristiques d'un endroit, qui elles-mêmes sont déterminées par le climat, la topographie et le type de sol. Et les sols biologiques permettent aux terroirs de mieux exprimer leurs spécificités dans les vins.» Le «retour à la nature» n'a donc rien à voir avec une régression, mais bel et bien avec la recherche et l'innovation. L'agriculture biologique et ses techniques d'avant-garde sont d'ailleurs utiles même pour l'agriculture conventionnelle. Un exemple: vu qu'en bio les pesticides sont interdits contre l'araignée rouge, les vignerons bio ont été obligés de chercher des alternatives. Ils en ont trouvé une dans une émulsion d'huile de colza, et ce produit s'est aussi imposé en viticulture conventionnelle.

bw

Le dernier jeu de rôles

Au cours de cette année jubilaire de Bio Suisse, le bio actualités et le magazine Coop Forte se livrent eux aussi à une sorte de jeu 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. Cet article clôt la série des reportages sur ces jeux de rôles.

als

rayon vins. Jan Dufféal organise aussi des dégustations dans le magasin, s'occupe de la quinzaine de la foire aux vins placée à l'entrée du secteur de l'alimentation ainsi que du retour des bouteilles vides et de la gestion du stock des vins.

Last but not least, ses tâches comprennent aussi le conseil à la clientèle. «Les gens savent ou doivent savoir qu'il y a des vendeurs compétents dans tous les rayons», remarque à bon droit ce responsable: après une première formation dans l'hôtellerie et des expériences dans la restauration, il a suivi en France l'Université du Vin de Suze-la-Rousse, dans le Rhône. Avant de travailler pour la Coop, il a dirigé un bar à vin à Vevey. Dans l'hypermarché de Crissier, sa qualité de spécialiste du rayon vins lui permet de développer une autre vision du vin, beaucoup plus structurée et diversifiée, ce qui le fascine et le motive beaucoup.

Brigitte Weidmann, Journaliste indépendante, sur mandat du bio actualités



Photos: François Gribi

Le vin est-il en bonne voie? Albert Porret, la caviste Annick Hippemeyer et Jan Dufféal.

Drêches de brasserie pour l'alimentation bovine

Les drêches de brasserie conventionnelles sont-elles encore autorisées?

Question: Je livre le lait de mes vaches dans le canal du Bourgeon. J'utilise actuellement 100 % de fourrages grossiers Bourgeon et de concentrés Bourgeon Intrants. J'aurais maintenant la possibilité d'avoir des drêches de brasserie provenant d'une brasserie non bio de la région. Ce serait un complément alimentaire idéal pour mes vaches. Ai-je le droit d'utiliser des drêches de brasserie conventionnelles dans le cadre de la clause des 5 % de fourrages conventionnels autorisés par le Cahier des charges?

➤ Réponse: Oui, vous pouvez encore utiliser des drêches de brasserie conventionnelles. Par rapport à la ration globale, vous ne pouvez cependant pas

utiliser plus de 5 % de fourrages non bio au total. Il est donc nécessaire d'inclure dans le calcul de ces 5 % la proportion de composants conventionnels que contiennent les concentrés Bourgeon Intrants que vous utilisez!

Si vous commandez des drêches de brasserie conventionnelles, vous devez exiger que le fournisseur signe un formulaire d'InfoXgen. Ce formulaire est nécessaire pour que vous ayez l'assurance et la preuve que les drêches de brasserie sont exemptes d'OGM. Le contrôleur bio peut exiger que vous lui présentiez ce formulaire signé. Si votre fournisseur ne sait pas où obtenir ce formulaire, vous pouvez lui indiquer le site internet de Bio Suisse: ce formulaire peut être téléchargé en suivant la navigation suivante: [www.bio-suisse.ch / Documentation / Agriculteurs / OGM](http://www.bio-suisse.ch/Documentation/Agriculteurs/OGM).

Les entreprises suivantes fournissent sur demande un formulaire InfoXgen signé pour les drêches de brasserie: Brauerei Falken, Schaffhouse

Brauerei Eichhof, Lucerne
Brauerei H. Müller, Baden
Brauerei Locher, Appenzell (fournit des drêches bio et conventionnelles)
Brauerei Stadtbühl, Gossau
Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden
Brauerei Cardinal, Fribourg
Brasserie Valaisanne, Sion
Brauerei Schützengarten, St.-Gall
Brauerei Weinfeld, Weinfeld
Heineken Switzerland
Sonnenbräu, Rebstein
Rugenbräu, Interlaken
Unidrink, Hochdorf
Wander, Neueneug (malt Wander, drêche de malt)

Il n'y a bien sûr pas besoin de formulaire InfoXgen pour les drêches de brasserie Bourgeon, et il va aussi de soi que les drêches de brasserie Bourgeon ne doivent pas être comptées parmi les fourrages conventionnels pour le calcul des 5 %!

Beatrice Moser, Bio Suisse

■ PETITES ANNONCES

Cherche

Quel agriculteur aimant la nature aurait l'envie et la possibilité de décharger notre famille une semaine par mois (ferme bio avec vaches mères à Steinerberg) pour **les travaux à l'étable et le suivi des bêtes?** Tél. 041 832 15 47

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

Cherchons pour début 2007 pour notre domaine viticole bio (4,5 ha) dans le nord-est de la Suisse un **agriculteur (vigneron) indépendant** pour cultiver la vigne, aider à la cave et à la commercialisation. Peut aussi être repris par une jeune famille. Év. location. Tél. 079 226 49 68

Petit home pour adultes handicapés cherche pour 2007 un **agriculteur professionnel** (év. âgé ou pas surchargé par sa propre ferme) **pour sa petite ferme biodynamique**. Conditions de travail régulières. Prière d'adresser votre candidature écrite à: Wohnheim Höchmatt, 3616 Schwarzenegg F. Wulff, tél. 033 453 16 63

Offre

Action d'automne: **balles et 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

À vendre à prix avantageux, év. utilisation gratuite, **vache Brune légère** avec env. 16 kg de lait par jour (portante). Paul Leuthold, 8933 Maschwanden, tél. 044 767 05 50

À vendre **petit broyeur à céréales** sur console pour ancrage dans un mur, moteur électrique 3 CV, 3 phases, 400 volt avec interrupteur incorporé, Fr. 500.—, **presse à petits fruits** Fr. 50.—, Ernst Müller, Mettmensstetten, tél. 044 787 04 31

Vends pour cause arrêt exploitation à Rafz des **plants de fruitiers et de rosiers** de qualité Demeter. Reto Meng, Schränn 5, 8197 Rafz, tél./fax 044 869 49 47

Agricultrice de 31 ans, de confiance et motivée, cherche **nouvelle activité** dans ferme bio ou institution bio, si possible à 80 %. Particulièrement douée avec les hommes et les bêtes, tél. 079 501 52 06

2 jeunes gens (de 15 et 18 ans) d'Argentine (passeport CH) cherchent **place de stage** déc. 06, janv. + fév. 07! Détails à convenir par tél., 034 461 02 43, niederried@gmx.ch

À vendre **semoir Hassia** 3 m avec 25 socs à disques, livraison et garantie, tél. 078 647 57 76

À vendre **taureau d'élevage FT, 2 ans, et vache FT**. Christian Müller, Rütihof, 4316 Hellikon, tél. 061 841 13 96

À vendre pour vente directe pommes de terre en palloxes. Variétés **Charlotte, Nicola, Agria**, tél. 056 641 17 13, renggli@litzibuch.ch

Le marché US: une chance à saisir

Le label bio étatsunien NOP revêt même en Suisse une importance toujours plus grande, et depuis une année aussi dans la production laitière. Ceux qui produisent des aliments bio destinés au marché américain ne peuvent rien faire sans une certification conforme aux directives correspondantes. Bio.inspecta est accréditée par les autorités étatsuniennes comme organisme de contrôle et de certification, le FiBL prodigue les conseils et le Biomilchpool organise la commercialisation du lait NOP.

Voilà déjà quelques années qu'une poignée d'agriculteurs suisses produit des légumes et des plantes aromatiques conformes au National Organic Program (NOP), le cahier des charges biologique des États-Unis. Ils produisent pour des entreprises de transformation dont les produits sont vendus sur le marché bio américain. Depuis le début de cette année, quelque 30 fermes laitières, d'élevage et de grandes cultures respectent les directives NOP pour ouvrir de nouveaux marchés pour le lait biologique suisse et pour décharger le marché suisse.

Le programme NOP met l'accent sur d'autres points que l'ordonnance biologique suisse et Bio Suisse, mais une bonne planification et une certaine flexibilité permettent d'en appliquer les exigences. Selon les expériences de la saison de contrôle 2006 et les déclarations des agriculteurs, il faut tenir compte des points centraux suivants:

Production végétale

- Bandes tampons entre les cultures NOP et les cultures conventionnelles

Clôture des inscriptions: 8 décembre

Les inscriptions pour la reconversion au programme NOP à partir de 2007 doivent parvenir à bio.inspecta au plus tard le vendredi 8 décembre. Les personnes intéressées peuvent s'informer aux adresses suivantes:

- Cahier des charges NOP, contrôle et certification: bio.inspecta, René Kohler, tél. 062 865 63 51, rene.kohler@bio-inspecta.ch
- Vérification des intrants (1) et des aliments fourragers (2): FiBL, tél. 062 865 72 72, (1) Bernhard Speiser, bernhard.speiser@fibl.ch, (2) Veronique Chevillat, veronique.chevillat@fibl.ch
- Organisation des agriculteurs, exigences, commercialisation: Biomilchpool, Marcel Lusti, tél. 01 481 53 34, marcel.lusti@biomilchpool.ch

- Contrôle rétroactif sur les trois années précédentes de l'utilisation d'engrais et de produits phytosanitaires conformes au NOP
- Utilisation exclusive d'intrants conformes au NOP

Production animale

- Exclusion pour une année de toute vache traitée aux antibiotiques
- Utilisation de 100 % d'aliments fourragers certifiés NOP à partir du 10^{ème} mois de la période de reconversion
- Conditions d'élevage et alimentation NOP au minimum une année avant la première livraison de lait
- Estivage de génisses et de vaches aussi même si l'alpage n'appartient pas à une ferme NOP

Documentation

- La plus grande partie des documents et de la documentation sont en anglais
- Soutien efficace de la part du Biomilchpool, de bio.inspecta et du FiBL

Pour faciliter la tâche à ses clients, bio.inspecta leur a fourni des documents bilingues tout au long de la saison de contrôle.

Coûts

- Frais de contrôle et de certification: entre 500 et 700 francs

En se faisant reconnaître comme organisme de certification NOP, bio.inspecta a investi pour l'avenir de l'agriculture biologique suisse. Les frais sont causés par la procédure spéciale de contrôle et de certification ainsi que par les importantes prestations préliminaires pour l'accréditation NOP.

Les quelques agriculteurs qui ont commencé cette année avec le NOP se sont jetés à l'eau, mais ils ont trouvé en bio.inspecta, le Biomilchpool et le FiBL des partenaires compétents qui les ont efficacement soutenus dans leurs efforts pour obtenir la certification NOP. Bio.inspecta a été auditée en septembre pendant une semaine par des représentants du ministè-

re étatsunien de l'agriculture. Nous signalons volontiers ici les félicitations adressées aux agriculteurs (trois fermes ont été inspectées au cours de cette semaine-là!) par les auditeurs US, qui se sont déclarés très impressionnés par le niveau et la crédibilité de la production agricole, de la documentation et des contrôles.

Nous répondrons volontiers à toutes vos questions sur la certification NOP. Saisissez cette chance!

René Kohler, bio.inspecta

BRÈVES ■

Le meilleur fromage suisse est bio!

C'est le fromager Ewald Schafer, de Cressier FR, qui fait le meilleur fromage suisse. C'est la conclusion à laquelle est arrivé récemment le jury du «Swiss Cheese Award», qui a désigné comme premier «Swiss Champion» le Mont Vully Bio d'Ewald Schafer. Après tous ces mots anglais, disons le plus simplement: bien fromagé, Ewald Schafer, et sincères félicitations pour ce beau succès! Autres fromagers distingués pour leurs produits Bourgeon lors du «Swiss Cheese Award»: Felix Schibli, Seiler Käserei AG, Sarnen (Raclette Suisse); Daniel Amstutz, Fromagerie Amstutz SA, Fornet-Dessous (Tête de Moine AOC); Jürg Flükiger, Sennerei, Splügen (fromage des montagnes des Grisons); Anton Brügger, Käserei Wiler vor Holz, Heitenried (Vacherin Fribourgeois AOC); Thomas Stadelmann, Käserei Stofel AG, Unterwasser (fromage de brebis); Josef Spielhofer, Fromages Spielhofer SA, St-Imier (fromage de chèvre); Ueli Moser, bonCas AG, Dotzigen (fromage à pâte molle à croûte lavée); Walter Gerhard, Käserei Thyssenwaltsberg, Bärenswil (fromage mi-dur aux aromates). Le bio actualités félicite sincèrement tous les fromagers primés dans toutes les catégories. jf



Photo: z/g

Producteur du meilleur fromage suisse le Mont Vully Bio: Ewald Schafer, Cressier FR.

L'ouverture de la certification a été acceptée

Olten, 15.11.06. L'AD de Bio Suisse a accepté aujourd'hui une ouverture de la certification. Plusieurs sociétés pourront donc à l'avenir non seulement contrôler, mais aussi certifier les fermes Bourgeon. La question de l'augmentation de la participation de Bio Suisse au capital-actions de la société de contrôle et de certification bio.inspecta AG annoncée en août est donc définitivement réglée. Le nouveau système entrera en vigueur en 2008.

C'est la deuxième fois que les délégués se prononçaient sur cette question qui avait suscité bien des polémiques. Les débats et les votes étaient empreints de fair-play. En avril 2005, l'ouverture de la certification avait buté sur la majorité qualifiée des deux tiers nécessaire pour toute modification des statuts. Cet obstacle a donc maintenant pu être passé. La situation étant maintenant clarifiée, Bio Suisse va devoir passer à la réalisation concrète de cet important changement: à

l'avenir, toutes les sociétés qui remplissent les conditions contractuelles fixées par Bio Suisse pourront faire les contrôles et la certification.

L'organisation actuelle avait mis en place une solidarité tarifaire en faveur des régions marginales ainsi que de la Suisse romande et du Tessin. Pour que la libre concurrence qui va régner maintenant ne menace pas cette solidarité tarifaire, Bio Suisse va inclure les conditions ad hoc dans les contrats. comm./mp

Une youtze pour Bio Schwand

Les initiateurs de Bio Schwand ont pu clore les longues négociations avec le Canton de Berne par une youtze de Christine Lauterbourg. Le 18 octobre, le Conseil d'État a accepté un contrat cadre pour le changement d'affectation de l'ancienne école d'agriculture de Schwand à Münsingen. Bio Schwand doit devenir un lieu de rencontre pour la population locale et régionale. À l'avenir, la zone doit être utilisée par une multitude d'utilisateurs indépendants en étroite relation avec la production de denrées alimentaires biologiques. On y prévoit – tout en bio – de la formation, du commerce, de la restauration, de la transformation et de l'agriculture. On prévoit aussi des curiosités et des expositions tirées du monde de l'agriculture et de la transformation agroalimentaire pour faire connaître l'agriculture biologique au public. Les premières entreprises démarreront encore cette année. En tant qu'investisseur, la fondation CoOpera Sammelstiftung PUK achètera les bâtiments dès que la commune aura effectué le dézonage correspondant. L'ensemble du projet sera porté par la toute récente Bio Schwand AG. L'Association Bio Schwand, qui avait mené les négociations avec les autorités, se transforme en organe de soutien et se réjouit d'accueillir de nouveaux membres. als

Pour en savoir plus: www.bioschwand.ch

Récolte du safran au Valais: trois heures pour un gramme

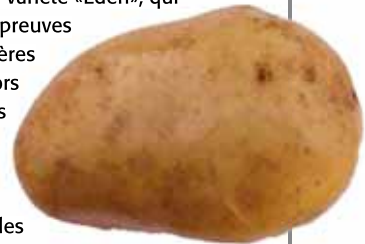
Le safran a été récolté en octobre dans le Valais. Cette année, le safran n'est plus récolté seulement dans le village de Mund, bien connu pour ses champs de crocus, mais aussi à Venthône, dans la région de Sitten. Voilà deux ans que des botanistes et des paysans y cultivent du safran. Maurice Masserey, un des producteurs, a expliqué à l'agence de presse SDA qu'il lui faut trois heures pour récolter un gramme de safran. Le salaire horaire est de 20 francs. Le prix du kilo de safran atteint 20 000 francs. Masserey escompte une récolte personnelle de 17 grammes. À Mund, 40 producteurs cultivent au total une surface de 150 ares. La récolte annuelle atteint trois kilos. LID

Éden remplace Naturella

Le mieux est l'ennemi du bien: La variété de pomme de terre Naturella était l'une des premières à être en même temps résistante au mildiou et à produire des tubercules appréciés par les commerçants et les consommateurs. Elle avait donc pu s'imposer sur le marché. Naturella a cependant des défauts insidieux: elle est sensible à la gale, et elle a tendance à produire des tubercules verts, trop gros et creux qui doivent être éliminés au triage. Le sélectionneur Bretagne-Plants a identifié ces lacunes et a poursuivi le développement de Naturella pour obtenir la variété «Eden», qui a fait ses preuves ces dernières années lors des essais effectués dans des fermes bio dans les conditions de la pratique. L'interprofession Swisspatat a donc enregistré Eden pour 2007 dans la liste officielle des variétés de pomme de terre. Il a été décidé en même temps d'en retirer Naturella à partir de 2008. Le stock existant de plants de Naturella sera donc utilisé en 2007 tandis que la variété Eden sera en multiplication.

Autre nouveauté à la liste variétale: la pomme de terre à chips «Lady Jo». Elle est surtout cultivée en conventionnel. Il n'y a encore que très peu d'expériences en bio, mais la cultiver en bio semble possible, car Lady Jo est peu sensible au mildiou.

Bernhard Speiser, FiBL



Variétés de pommes de terre recommandées en bio

Les recommandations variétales pour les cultures biologiques de pommes de terres résument les principales informations sur les variétés utilisables et utilisées en bio: caractéristiques agronomiques, caractéristiques des tubercules, disponibilité des plants bio. Le FiBL actualise ces recommandations chaque année et les publie en français, en allemand et en italien. Liste variétale pour les pommes de terre bio 2007, 6 pages: téléchargement gratuit depuis le FiBL-Shop (<https://www.fibl.org/francais/shop/index.php>) ou exemplaire imprimé à commander pour Fr. 3.– plus frais d'envoi. Numéro d'article 1375, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73.

Andreas Schmidli, orthopédagogue, 8610 Uster.

Andreas Schmidli habite à Uster et travaille comme orthopédagogue (spécialiste de la pédagogie curative) à Zurich. Il a 48 ans et vit avec sa femme et leurs quatre enfants dans la même maison que ses parents. Le plat préféré d'Andreas Schmidli est la pizza, sa boisson préférée l'eau, et son hobby est la musique, surtout celle qu'il peut faire lui-même. Il joue du violoncelle, aussi pour des raisons professionnelles, et il chante avec sa femme dans un chœur.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce que cela correspond à ma conviction. J'ai été élevé à coups de nourritures saines, et j'essaie encore aujourd'hui d'en tenir compte lorsque c'est possible.

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

J'essaie d'avoir tous les fruits et légumes en bio, et la viande aussi, tant que je le peux. Quelque chose jamais? Oui, le chocolat et quelques biscuits... là, je fais moins attention: pour les desserts et les produits de luxe, je prends ce qui se présente.

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

Certainement les deux tiers.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

À trois endroits: le premier est ici, dans ce magasin, le «Vier Linden» (Quatre Tilleuls), parce que je travaille à Zurich. Il y a aussi près de chez nous à Uster une épicerie avec produits bio, et je vais aussi à la Coop, qui a maintenant un vaste assortiment de produits bio.

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

Non, plus aujourd'hui. Par rapport aux produits conventionnels, je ne trouve plus qu'ils sont trop chers.

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

Pas grand-chose. Je trouve dommage qu'on les pousse autant. Je préférerais qu'on reporte tout cet effort sur la qualité bio pour que les produits bio soient encore plus avantageux, ce qui permettrait à une partie de la population d'en acheter alors qu'elle ne peut ou ne veut actuellement pas faire le pas.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, beaucoup, et je donne chaque fois que je peux la préférence aux producteurs suisses.

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

Ma conception du monde me porterait à préférer avant tout les produits Demeter. Je cherche toujours le label Demeter ou Bourgeon. Lorsqu'il n'y a que «bio» sur l'emballage, je suis toujours sceptique. J'ai très confiance dans le label Bourgeon, et Demeter va simplement encore un peu plus loin. Les organisations qui travaillent dans la ligne Demeter tiennent en plus compte des concepts anthroposophiques et me sont donc plus proches. Elles travaillent aussi souvent avec des communautés qui font de la pédagogie sociale et curative avec des jeunes gens, et je tiens à les soutenir le plus possible.

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

(Réfléchit un peu) Non, je ne peux pas dire ça de cette manière parce que, comme je l'ai déjà mentionné, j'ai été élevé comme ça et que ça me paraît normal de continuer. Ce qui est sûr par contre, c'est que le moment où la Coop a commencé à vendre des produits bio m'a fortement impressionné, parce que ça a fait connaître le bio dans un public plus large qui a ensuite commencé à l'accepter.

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

Ils doivent être très novateurs pour pouvoir survivre. Les fermes bio sont souvent assez petites, et elles n'auraient aucune chance de survie en tant qu'exploitations conventionnelles. Nombre d'entre elles commencent d'ailleurs aussi à s'occuper de tâches sociopédagogiques. Elles se

sont donc raccordées à un secteur un peu confidentiel mais que j'estime beaucoup, c.-à-d. la relation entre l'agriculture et la pédagogie. Et cela leur donne aussi une chance de survie supplémentaire.

Interview: Brigitte Weidmann

Photo: Brigitte Weidmann



Andreas Schmidli devant le magasin «Vier Linden» de la Hottingerplatz à Zurich.

SANTÉ ANIMALE

Des plantes au secours des mammites des bovins

Date

Jeu. 7 déc. 2006 de 09.00 à 16.30

Lieu

Salle communale de 1526 Cremin

Public

Vétérinaires, conseillères et conseillers agricoles en production animale, enseignant-e-s, multiplicateurs divers, éleveuses et éleveurs.

Objectifs

Évaluer les possibilités et les limites de la phytothérapie dans la prévention et le traitement des mammites chez les bovins, connaître la législation, voir un cas concret, échanger des expériences.

Programme

Les moyens de défense naturelle de la mammite et de prévention des mammites, la législation en vigueur sur l'utilisation de la phytothérapie, les possibilités et les limites de la phytothérapie, la manière correcte de soigner les mammites avec la phytothérapie et l'aromathérapie (pratique à l'étable)

Responsable, renseignements

Josy Tamarcaz, Agridea Lausanne, tél. 021 619 44 24, josy.tamarcaz@agridea.ch

Intervenants

Gilles Grosmond, vétérinaire, Hippolab; Olivier Flechtner, Swissmedic; Jean Thüler, agriculteur; Christophe Notz, vétérinaire, FiBL

Inscription

- ▶ Par e-mail: cours@agridea.ch
- ▶ Par notre site: www.agridea.ch
- ▶ Par fax: à adresser à AGRIDEA (Fax: 021 617 02 61)
- ▶ Par poste: à adresser à AGRIDEA, Jordils 1, CP 128, 1000 Lausanne 6

RECONVERSION À L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Cours d'introduction de 2 jours satisfaisant aux exigences de Bio Suisse

Public visé

Agriculteurs intéressés par l'agriculture biologique. Producteurs ayant commencé la reconversion.

Durée

Deux jours

Dates

Mercredi 17 janvier 2007 et Mercredi 31 janvier 2007

Lieu

Institution de Serix, Palézieux-Village VD

Objectifs / Programme

J'hésite à me lancer, mais je suis fortement intéressé. Ou alors je me suis inscrit et j'aimerais savoir ce qui m'attend! Quoi qu'il en soit, avant d'entreprendre une reconversion, je dois savoir à quoi m'en tenir, afin de pouvoir m'y lancer sereinement. Ce cours aborde les points suivants:

- les exigences pour le label «Bourgeon» et l'ordonnance bio;
- les conséquences économiques attendues pour votre exploitation;
- la présentation des partenaires de la filière «bio»;

- le témoignage de producteurs «bio» expérimentés;
- la connaissance du système de contrôle et de certification.

Organisation

Prométerre et SNVA

Intervenants:

Pascal Olivier (CNAV), Christian Bovigny (Prométerre), Christian Hockenjos (Association Bio Vaud)

Coût

Prix: 100.– francs (200.– pour les non-membres)

Renseignements et inscriptions

Prométerre, Secrétariat de FormaPro, tél. 021 614 24 35, formapro@prometerre.ch

PRODUCTION ANIMALE

Influence de la conduite des prairies en bio sur divers aspects de la production laitière

5^{ème} journée technique organisée par la Coopérative Prokana

Date

Mercredi 13 décembre 2006, de 09.15 à 16.15

Lieu

Institut Agricole de Grangeneuve FR (IAG), Salle des mésanges (en face de la ferme)

Programme

L'actualité de la recherche en agriculture biologique est au service de la pratique: cette Journée technique a pour ambition de répondre aux questions suivantes:

- ▶ Quelle est l'influence de la conduite des prairies en bio sur le pouvoir de régénération des prairies?
- ▶ Quelle est l'influence de diffé-



Photo: Marion Nitsch

TIERHALTUNG

Bioschweinekurs 2006: von Schweinen und Märkten

Wann

Donnerstag, 14. Dezember, 9.30–16.00

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Plattform für Informationen und Diskussionen rund um die Bioschweinehaltung. Das FiBL stellt die Biofleischstudie vor, Bio Suisse informiert über die neuen Aktivitäten im Bereich Biofleischvermarktung. Eine Semesterarbeit hat untersucht, in welchem Rahmen sich eine Direktvermarktung auf einem grösseren Bioschweinebetrieb lohnt. Weitere Themen: Gesundheitsmanagement, verlängerte Säugezeit als Durchfallprophylaxe, Remontenproduktion, Zukauf von Jungsauen, Freilandhaltung von Sauen und Mastschweinen.

Kursleitung

Barbara Früh, FiBL Beratung, Tel. 062 865 72 18, E-Mail barbara.fruh@fibl.org

Referentinnen und Referenten

Thomas Alder, Student ETH Zürich; Pius Allemann, FiBL Hof; Ralf Bussemas, Beratung artgerechte Tierhaltung, D-Witzenhausen; Katja Bahrdt, FiBL; Peter Haldimann, Landwirtschaftsbetrieb der Anstalt Witzwil; Cyril Nietlispach, Bio Suisse

Kosten

Fr. 150.– inkl. Kursunterlagen plus Mittagessen; für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.–; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.–

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

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.

rentes intensités de pâturage et d'affouragement sur la qualité des herbages, le potentiel de production laitière, la qualité du lait et du fromage, la santé animale?

- Quelle est l'influence de l'agriculture biologique et en particulier de l'affouragement et des soins aux animaux sur la qualité du lait et du fromage ainsi que sur la santé animale?

Intervenants

Divers chercheurs d'Agroscope ART et ALP, Christophe Notz du FiBL, Conseillers bio de Suisse romande

Renseignements et inscriptions

Coopérative Progana, Charly Beyeler, Chemin des Combattes 9, 2744 Belprahon, tél. 032 493 56 69 ou 079 471 45 91, fax 032 493 73 13, c-beyeler@vtx.ch

GRUNDAUSBILDUNG

Einführung

biodynamischer Landbau

Wann

Montag bis Donnerstag 12. bis 15. Februar, Feldtag am Dienstag, 12. Juni, jeweils 9.00–16.00

Wo

Landwirtschaftsbetrieb Fintan, 8462 Rheinau

Inhalt

Grundbegriffe, geschichtliche Zusammenhänge; Betriebsorganismus; biodynamische Qualitätskriterien; Planetenwirkung; Kompostierungsverfahren und Präparate; pflanzenbauliche Massnahmen; Tierhaltung im Wirkungskreis Mensch-Tier-Pflanze; Vermarktung von Demeter-Produkten, Richtlinienaspekte; Fragen zur Betriebsumstellung, Lernzielkontrolle. (Der Kurs zählt auch als Berufsprüfungsmodul.)

Kursleitung

Ueli Straub, Strickhof; Martin Ott, Stiftung Fintan

Kurskosten

Fr. 60.– pro Kurstag exkl. Unterlagen, Verpflegung, (mögliche) Unterkunft

Auskunft, Anmeldung

bis 15.12. an Strickhof Lindau, Ueli Straub, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 22 oder Tel. 078 738 03 97, E-Mail ulrich.straub@bd.zh.ch, www.strickhof.ch

BIOLOGISCH-DYNAMISCH

Vertiefungswochen Landwirtschaft und Anthroposophie

Wann

Montag, 15. Januar bis Freitag, 2. Februar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

Dieser Kurs richtet sich an Menschen, die die biologisch-dynamische Landwirtschaft bereits kennen und praktizieren und das Bedürfnis nach einer Vertiefung der anthroposophischen Grundlagen des biologisch-dynamischen Landbaus haben. Der Kurs führt auch in die goetheanistische Naturbeobachtung ein.

Kosten

Kursgebühr Fr. 590.–, Gemeinschaftsunterkunft Fr. 250.–, Verpflegung Fr. 230.–

Auskunft, Anmeldung

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hügelweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12, Fax 061 706 42 15, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

Landwirtschaftliche Tagung

Wann

Mittwoch, 7. bis Samstag, 10. Februar

Wo

Goetheanum, 4143 Dornach

Inhalt

«Kohlenstoff und Klimawandel – Düngerpflanze und Bodendynamik im Jahreslauf» ist das Jahresthema der weltweiten biologisch-dynamischen Bewegung und damit auch das Thema der Landwirtschaftlichen Tagung.

Kosten

Tagungsgebühr Fr. 230.–, Ehepaare Fr. 370.–, Studierende, Auszubildende, Stellenlose Fr. 140.–; Verpflegung im Speisehaus und Vermittlung von Unterkunft auf Anfrage

Auskunft, Anmeldung

Sektion für Landwirtschaft am Goetheanum, Hügelweg 59, 4143 Dornach, Tel. 061 706 42 12, Fax 061 706 42 15, E-Mail sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

Obstbau für den biol.-dyn.

Betrieb

Wann

Dienstag/Mittwoch 6./7. Dezember

Wo

Jugendherberge Zofingen und Familie Bolliger, 4577 Hessigkofen

Inhalt

Kurs für Studierende der Fachausbildung und für Interessierte. Hochstammobstbau im Vordergrund; Einblick in die Praxis des Erwerbsbetriebes.

Kursleitung

Niklaus Bolliger, Andy Häseli (FiBL), Frits Brunner (PSR), Reto Ingold

Kosten

Fr. 80.– plus Verpflegung und Übernachtung in der Jugendherberge

Auskunft, Anmeldung

Tel. 079 299 70 32, Fax 061 701 45 27, E-Mail reto.ingold@bluewin.ch

DIVERSES



Bio Schwand Münsingen: Tag der offenen Tür

Wann

Samstag 2. Dezember, 11.00-15.00 Uhr

Wo

Bio Schwand, 3110 Münsingen

Inhalt

Räume – Projekte – Partner: Wer plant? Wer kommt? Wer kauft? Wer arbeitet? Wer ist? – und wann geht's los? Die Bio Schwand AG konnte am 2. November die ehemalige landwirtschaftliche Schule Schwand offiziell übernehmen. Als erstes Projekt zieht Mitte November die Vatter Gastro AG mit ihrer Produktionsküche ein. Bald wird auch wieder Schule gehalten. Gehen Sie mit uns einige Schritte durch (noch leere) Gebäude und (vielfältige) Projektideen. Um den kleinen Hunger kümmert sich Vatter.

Auskunft

Bio Schwand AG, Postfach, 3110 Münsingen, www.bioschwand.ch, Tel. 079 648 09 53

INTRODUCTION À LA BIODYNAMIE

Cours d'introduction de 4 jours aux bases de l'agriculture biodynamique

Programme

- La notion d'individualité appliquée à l'agriculture
- La fumure biodynamique et les soins aux plantes
- Les préparations biodynamiques à pulvériser
- Le compostage, spécificités du compostage biodynamique
- Les rythmes du cosmos influencent-ils le comportement du sol et des plantes?
- Le paysage et la diversité comme facteurs de santé pour l'agriculture et pour l'homme
- Une nouvelle approche pour soigner les plantes
- La recherche biodynamique: Les résultats
- Pratiques spécifiques pour l'élevage, pour les grandes cultures et les cultures légumières et l'arboriculture
- Pratiques spécifiques pour la viticulture: Emploi des préparations; réduction des doses de cuivre et de soufre; comment créer de la diversité dans le vignoble; la biodynamie peut-elle se prolonger à la cave? régénération du vignoble; rythmes et emploi des préparations, travail du sol, taille, rognages, semis, greffage, plantation, etc.;

- Visites sur le terrain

Dates

6 février 2007, 11 et 12 avril 2007, 15 juin 2007

Lieu

L'Aubier, Hôtel-Restaurant et Ferme-Fromagerie, 2037 Montézillon-Neuchâtel

Information, programme détaillé et inscription:

Association pour la Biodynamie, 4144 Arlesheim, Anita Werren, tél. 061 706 96 43, mobile 078 745 48 81

Erratum

À propos de la lettre de lecteur «Une gifle pour de nombreux paysans bio» de Paul Wüthrich publiée dans le bio actualités n° 8, octobre 06

La lettre de lecteur «Une gifle pour de nombreux paysans bio» a été publiée dans le dernier numéro du bio actualités. Nous avons indiqué comme auteur Paul Wüthrich, Oberthal BE. C'était une erreur. Il aurait fallu écrire: Paul Wüthrich, Rohrbachgraben BE. En outre, Paul Wüthrich nous avait envoyé cette lettre comme prise de position adressée à la rédaction et pas comme lettre de lecteur.

La rédaction prie les personnes concernées ainsi que les lectrices et les lecteurs de bien vouloir l'excuser pour ce malentendu.

Alfred Schädeli

- ▶ 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

AZB
CH-5070 Frick

PP Journal
CH-5070 Frick

Veuillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse



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

Rabais Fr. 2.-/100 kg
jusqu'au 1 décembre 06

ACTION

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

Domaine agricole biodynamique (10 ha)
de Suisse romande, avec beaucoup
de maraîchage, cherche pour de suite ou
à convenir

un agriculteur professionnel

avec expérience ou connaissances
en maraîchage.

Prière de faire offre écrite sous chiffre
BA 105-3011017, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick

**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