

bioactualités ^{1/07}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

FÉVRIER



Stabulations libres: seront-elles obligatoires ou non? Page 4

PA 2011: Oui, mais pas comme ça! Page 11

À qui profitent les importations Bourgeon Page 14



Pro Beef GmbH

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

Votre organisation de producteurs sous licence Bio Suisse

Courtage avantageux de:

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

- **Conseil pour la Suisse romande:**
Coopérative PROGANA

Annonces et commandes:

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

- **Secrétariat central de Pro Beef:**

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

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



www.hosberg.ch



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
Du 22.01. au 24.02.2007

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

- ▶ Bases, formation et perfectionnement
- ▶ Reconversion, directives, intrants, adresses
- ▶ Cultures fourragères et grandes cultures
- ▶ Maraichage, 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

Aménager l'avenir au lieu de le refuser

Simplifier, polémiquer, représenter unilatéralement des intérêts sectoriels et monter en épingle certains dysfonctionnements: la politique est pleine de ces comportements. Au sein de l'Alliance Agraire, j'ai moi aussi joué sur ce clavier depuis plus de quinze ans avec nos alliés en politique agricole. Il y a des phases où c'est bien de le faire. Il fallait en effet d'abord faire tomber l'ancien régime agraire avant de pouvoir faire émerger quelque chose de meilleur. Nous y avons du reste assez bien réussi.

Aujourd'hui, l'affaire est plus complexe.



Le Conseil national débatera prochainement de la PA 2011. Je suis convaincu de tels moyens ne produiraient plus de bons résultats. L'USP, la PSL ou l'UDC se fourrent le doigt dans l'œil avec leur critique fondamentale de la PA 2011

et avec leur représentation partielle des intérêts (supplément pour lait transformé en fromage, maintien des mesures de soutien du marché). Pour vraiment réussir aujourd'hui, la représentation des intérêts de la branche doit inclure l'ensemble de la filière agro-alimentaire et ceux qui pensent autrement. C'est la voie que Bio Suisse a choisie.

Tous ceux qui veulent décortiquer les rouages de la politique agricole suisse le constateront: tout est étroitement interconnecté. La politique agricole doit former une unité, elle doit tenir compte de l'ensemble des produits, des types d'exploitations, des grandes cultures, de l'écologie, des vaches laitières ou des cultures pérennes. Et il est encore bien plus important qu'elle ait le sens de l'anticipation et de l'écoute des intérêts des consommateurs, mais aussi que ses réformes tiennent compte des producteurs, de leurs fournisseurs et des maillons en aval. Malgré de regrettables lacunes (stagnation de l'écologie, assouplissement du principe de globalité de l'agriculture biologique, etc.), la version de la PA 2011 proposée par la Commission consultative du Conseil des États serait parvenue assez près de cette exigence.

Il s'agit donc de concevoir un avenir où la capacité concurrentielle et la durabilité de l'agriculture suisse seraient de première importance. Refuser les réformes en bloc ne sert à rien. Le secteur des denrées alimentaires se trouve dans une rude phase de bouleversement – Migros a en effet épousé Denner plus par intérêt que par amour.

Christof Dietler

Christof Dietler est copropriétaire de l'agence dietler clavadetscher gmbh de Coire. Il s'occupe aussi de l'Alliance Agraire (cf. p. 11). Christof Dietler a été directeur de Bio Suisse de 1995 à 2003.

bioactualités



6



13



15

PRODUCTION

4 Stabulation libre 1: Réussite d'un sceptique

Christian Müller, de Hellikon AG, élève depuis 12 ans ses vaches non écornées dans une stabulation libre, mais il ne pense pas que cela doit être une obligation.

6 Stabulation libre 2: Vers une obligation

En Suisse et dans l'UE, les stabulations libres seront – en principe – obligatoires en agriculture biologique dès 2011. Le point de la situation.

9 Renouveau en sélection bovine bio

La Race Brune est prête à passer à l'action.

10 L'importance de l'état du sol

Un groupe de travail cherche à mieux comprendre le sol et les mécanismes de sa fertilité.

POLITIQUE

11 PA 2011: Appel au Conseil national

COMMERCE

12 Slow Food – Bon, propre, juste

Salone del Gusto: Quels sont les points de rencontre entre le bio et le slow food, cette véritable philosophie de l'alimentation?

14 Importations avec le Bourgeon

Deuxième volet de la série: À qui profite la labellisation Bourgeon des produits bio importés?

BIO SUISSE

17 Distinctions pour les produits de qualité

Cette année, ce sont les produits laitiers et pâtisseries qui seront primés. Délai d'inscription: 23 mars.

18 Prix d'encouragement pour l'Alp de Lagh

NÉCROLOGIE

19 Heinrich Schalcher, le fondateur du FiBL

Avec le décès d'Heinrich Schalcher, l'agriculture biologique a perdu un véritable pionnier.

RUBRIQUES

20 Brèves

21 Agenda

23 Impressum

23 Petites annonces

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Christian Müller, de Hellikon AG, dans sa stabulation libre entièrement dévolue au bien-être des animaux.

Photo: Thomas Alfvöldi

La stabulation libre d'un sceptique

Christian Müller a ses vaches dans une stabulation libre construite il y a 12 ans et rénovée en 2004 de manière à ce qu'elles soient le plus tranquille et le moins stressées possible quand elles sont couchées, mangent ou se font traire. L'obligation d'avoir des stabulations libres le laisse cependant sceptique.

«Les vaches sont maintenant un peu «lagitées», s'excuse Christian Müller, paysan bio à Hellikon, dans le Jura argovien. «C'est toujours comme ça quand il y a des visiteurs, et la tempête n'arrange rien.» Ce qui le frappe reste imperceptible pour les visiteurs, car les vaches semblent être parfaitement tranquilles dans cette stabulation libre aux dimensions généreuses, ruminant paisiblement dans leurs boxes ou déambulant dans les allées, tandis que trois d'entre elles, qui ont vélé ces derniers jours, s'offrent un petit en-cas au râtelier du parcours. Parmi elles se trouve Sennerin, la vache préférée de Müller, qui vient de mettre bas son onzième veau. Louragan Kyrill, qui balaie ce jour-là le pays, semble n'avoir aucune prise sur elles.

Pendant que l'éleveur explique à quoi il a fait attention lors de la transformation et de l'agrandissement de la stabulation, et que le photographe, qui devait se battre avec la lumière à cause du mauvais temps, le mitraillait à coups de flash, ce que l'éleveur avait dit devenait toujours plus évident. Les vaches devenaient en effet de plus en plus confiantes, s'intéressant aux éclairs de l'appareil photo et à l'anorak du scribouillard.

«L'alpha et l'oméga d'une stabulation libre est que les vaches se sentent à l'aise quand elles se couchent, mangent ou se font traire», explique Müller. La transformation a bien amélioré les choses pour les deux premières exigences, et il reste encore à modifier la salle de traite.

La BMW de l'OFAG

«Je ne suis pas un fanatique des stabulations libres», reconnaît Müller au début de la discussion, «et je pourrais m'imaginer travailler dans une stabulation entravée avec pâturage et parcours.» Le parcours qui l'a mené à la production laitière l'a tout de même conduit à construire une stabulation libre en 1995. Son père était en effet engraisseur de taureaux, et la ferme n'avait pas de contingent laitier. Il a donc tiré parti d'un vide juridique pour former d'abord un petit troupeau laitier: il produisait du séré dans la laiterie de la ferme et pouvait le vendre légalement sans avoir de contingent. Quand le législateur a comblé cette lacune en 1985, les Müller ont produit du lait illégalement, furent dénoncés, puis obtinrent finalement un petit contingent octroyé par l'OFAG, qui se pointa dans la ferme avec une grosse BMW noire de la Confédération. Ce contingent a pu être

augmenté petit à petit, entre autres par la reprise de la ferme, par des contrats d'élevage et enfin par des achats. Ce contingent est aujourd'hui de 150 000 kilos, ce qui lui permet d'avoir 28 vaches.

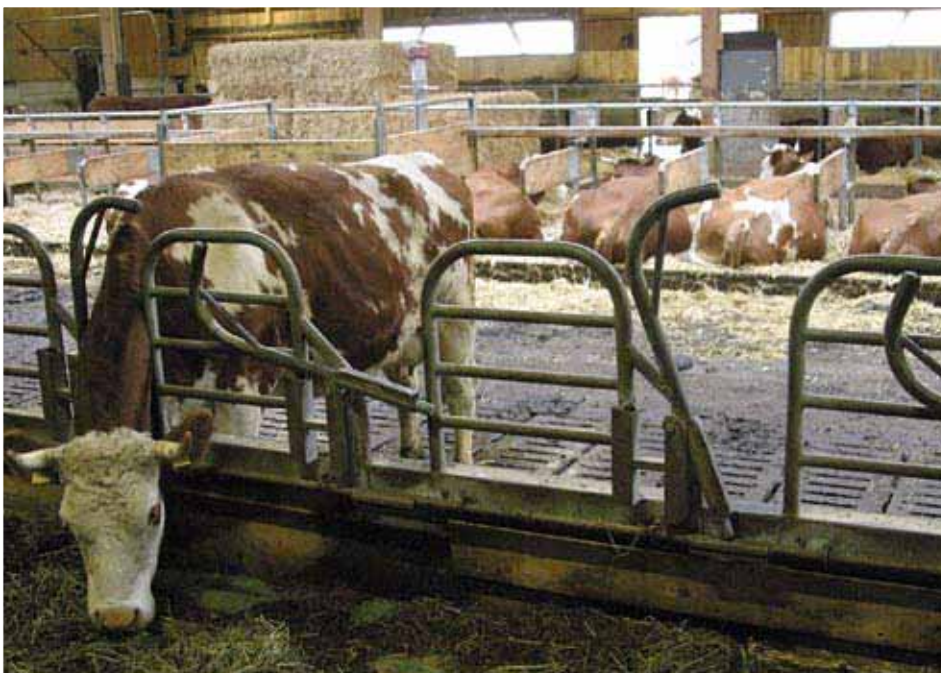
Vu que Christian Müller poursuivait ce but depuis le début, il se décida à construire une stabulation libre parce qu'il était clair qu'il ne recevrait de l'aide du canton que pour une stabulation qui correspondrait à la grandeur du troupeau qu'il avait alors, et que les agrandissements prévus seraient plus faciles avec une stabulation libre.

La stabulation construite il y a douze ans comportait une zone de repos et une zone d'affouragement couvertes d'un toit et séparées par un parcours en plein air. Lors de l'agrandissement de 2004, les deux bâtiments furent joints, le parcours recouvert d'un toit et les logettes réagencées. Avant de procéder à cette transformation, il avait observé attentivement le comportement de ses vaches: «Je passais des jours et des nuits dans la stabulation pour découvrir quel serait son agencement idéal. En tant qu'éleveur, je trouve important pouvoir sélectionner moi-même. Or, si la stabulation n'est pas bonne, ce sont les conditions d'élevages qui déterminent la sélection.»

Se coucher comme en plein air

La zone de repos comprend aujourd'hui deux rangées parallèles de logettes séparées par une allée praticable qui sert de réserve de paille. Les boxes adossés aux murs de l'ancienne stabulation ont été supprimés. «Les vaches ne s'étendent jamais d'elles-mêmes avec la tête contre un mur», explique Christian Müller, «et au pâturage elles ne sont jamais non plus tête contre tête. J'en ai tenu compte pour la stabulation. Cet agencement leur permet en outre d'avoir toujours de l'air frais et donc de ne pas devoir respirer l'air chargé de gaz carbonique expiré par elles-mêmes ou par d'autres vaches.» Les logettes sont

Dans la stabulation libre de Christian Müller, les barres de renfort du cornadis sont disposées horizontalement pour les vaches puissent regarder librement vers l'arrière et manger tranquillement.



séparées par des planches horizontales qui peuvent osciller latéralement sous la pression, sans renforts verticaux à l'arrière, ce qui permet aux vaches d'avoir plus de marge de mouvement vers l'arrière et de fuir plus facilement en cas de danger. «Lorsque qu'une vache de rang supérieur harcèle une plus faible par derrière, celle-ci doit pouvoir partir sans devoir marcher à reculons, car reculer vers le danger exige de faire à chaque pas un énorme effort sur soi-même. Avec ces boxes aux parois mobiles, les vaches peuvent en cas de nécessité faire demi-tour et fuir en avant.» Une voie de fuite est aussi ouverte vers l'avant: une barre de nuque sous laquelle les vaches menacées peuvent passer leur permet d'aller dans la réserve de paille. La place importante qu'elles ont vers la tête leur permet aussi d'étendre les pattes avant comme au pâturage, et, pour se lever, de projeter la tête en avant pour prendre assez d'élan.

Par conviction et parce qu'il fait de la biodynamie, Christian Müller a laissé leurs cornes à ses vaches. Voilà pourquoi il leur a accordé beaucoup de place pour circuler dans la stabulation: six mètres entre les logettes et l'aire d'affouragement, cinq mètres entre les logettes et le mur. Même les vaches de rang inférieur peuvent donc se déplacer sans crainte – et si elles manifestent moins de peur, elles sont aussi moins agressées.

Au total, la surface de mouvement représente dans cette stabulation au total 17 mètres carrés par vache, auxquels se rajoutent les 6 mètres carrés par vache du parcours. Müller en est convaincu: «Plus le troupeau est grand, plus la surface par vache doit être importante.»

Les vaches peuvent boire à cinq abreuvoirs antigel à flotteur. L'abreuvoir situé à la sortie de la salle de traite fournit en hiver de l'eau à 20 degrés. «Lors de la traite, les vaches perdent avec le lait une grande quantité de chaleur, et elles boivent énormément d'eau après la traite. Si elles doivent la réchauffer de 4 degrés jusqu'à leur température corporelle, cela leur demande énormément d'énergie qu'elles doivent absorber sous forme de fourrage. Chauffer cette eau me permet donc d'économiser du fourrage», sourit Müller.

Manger sans avoir peur de manquer

Les vaches peuvent aussi être agitées lors de l'affouragement et se chasser mutuellement des places au cornadis. Christian Müller pense que c'est surtout dû au fait que les cornadis habituels n'offrent pas de

bons angles de vision, surtout à cause des éléments verticaux et parce que la plupart des cornadis autobloquants ne peuvent pas s'ouvrir assez vite et assez largement pour que les vaches puissent partir sans problèmes. Il a donc conçu avec son installateur un cornadis qui tient compte de ces points.

À cause des cornes des vaches, il a choisi un système ouvert – et largement – vers le haut. Les arceaux mobiles s'ouvrent plus largement que dans les systèmes habituels, mais aussi plus vite et avec très peu de résistance grâce aux deux roulements à billes de l'axe de rotation.

Pour libérer la vision vers l'arrière, le plus possible de renforts sont placés horizontalement. «Lors de la planification, je me suis mis à la place d'une vache en train de manger en mettant moi-même la tête dans le cornadis», se rappelle Müller. «Si tous les tubes sont verticaux, cela donne visuellement un effet de palissade. On ne peut plus rien voir. Les vaches ne sont alors jamais tranquilles, parce qu'elles ne savent jamais si un danger les menace par derrière.»

Lorsqu'elles mangent, les vaches ont les pieds de devant sur une marche de dix centimètres de hauteur. C'est un truc pour que la crèche reste propre, car, selon Müller, «les vaches ne montent jamais de leur propre chef à reculons sur une marche.»

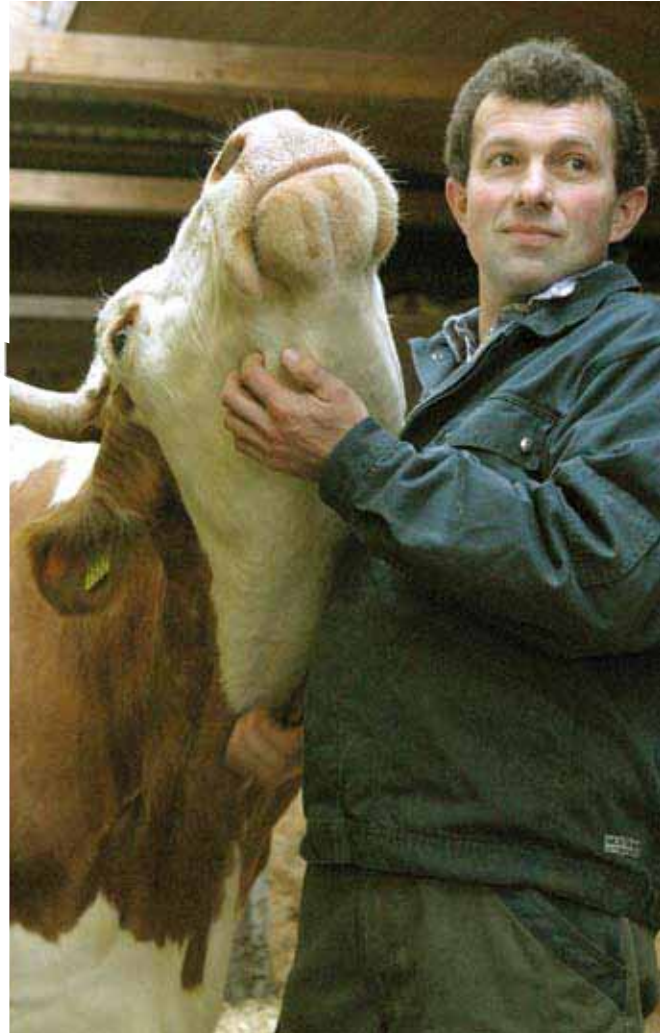
Une salle de traite à ponts suspendus

La rénovation de la salle de traite n'est pas encore réalisée. Müller travaille encore avec une salle de traite en tandem 1 × 3, ce qu'il veut maintenant changer. Il considère que le système du tandem est problématique parce que le niveau hiérarchique du trayeur n'est pas clair: «lors de la traite, l'homme se retrouve inférieur à la vache, presque comme un veau, alors qu'il lui est supérieur lorsqu'il la fait entrer et sortir. Les deux tâches, la traite et l'entrée-sortie, sont simultanées dans le système en tandem, et cela provoque incertitude et agitation.»

Cette constatation fait pencher Christian Müller pour une salle de traite par groupes, mais il a là aussi développé son propre système. Deux fois trois vaches l'une derrière l'autre sur un rang, que l'on traite depuis le côté.

Müller avait par le passé mesuré un courant vagabond et avait découvert sa cause, le râtelier métallique du parcours et l'armature métallique du béton. Mettre un tapis en caoutchouc sous le râtelier lui

Photos: Thomas Alfeld



Une bonne équipe en bonne intelligence: Christian Müller et une de ses 28 vaches dans la stabulation libre transformée en 2004.

à certes permis de diminuer le problème, mais pas de l'éliminer. Il prévoit donc que sa nouvelle salle de traite sera en bois: les vaches se tiendront sur une sorte de pont suspendu, et les séparations, elles aussi en bois, seront suspendues au plafond. Toujours dans le but de diminuer l'exposition des vaches à l'électromog, la machine à traire devra être purement mécanique, c.-à-d. sans électronique.

Les vaches ont besoin de calme

Quoique sceptique à l'égard des stabulations libres, Müller en a construit une pour ses vaches non écornées, et il en est satisfait. À bon droit, puisque les vaches sont de toute évidence extrêmement bien dans leur logement. Il ne pense cependant rien de bon de l'obligation d'avoir des stabulations libres: «Si un paysan n'est pas convaincu et qu'il construit une stabulation libre par obligation, il rendra un mauvais service à ses vaches. Il est important pour la vache de pouvoir manger et ruminer tranquillement. Si on y arrive dans une stabulation libre, c'est l'idéal. Les environnements agités ne lui conviennent pas même si elle a une grande liberté de mouvement, et elle vivra bien mieux dans une bonne stabulation entravée avec parcours et pâturage. Alfred Schädeli

Stabulations entravées – Un concept dépassé?

Comme son homologue européenne, l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique impose en plus aux fermes bio l'obligation d'avoir des stabulations libres à partir de 2011. Les stabulations entravées resteront toutefois sans doute tolérées dans les «petites» fermes bio. On ne sait pas encore clairement où se situera la limite entre petites et grandes fermes – mais il n'est pas indiqué de se contenter d'attendre la décision de l'UE.

«L'obligation de passer à la stabulation libre sera-t-elle vraiment appliquée?», «Dès le début 2011?», «À partir de combien de vaches la stabulation libre sera-t-elle obligatoire?» Ces questions sont dans l'air et créent une grande inquiétude parmi les paysannes et les paysans bio. Le Service de conseil du FiBL avait pour cette raison convoqué le 1^{er} novembre 2006 une séance à laquelle ont participé des représentants de l'OFAG, de Bio Suisse et des caisses de crédits agricoles.

Les réglementations en vigueur

Les réglementations actuellement en vigueur stipulent les points suivants au sujet des stabulations entravées:

L'aire d'attente est une zone problématique: Les vaches arrivent du pâturage, et la place est limitée. Quand on y fait rentrer le troupeau, il peut y avoir des bousculades. Dans les stabulations libres pour vaches non écornées, une bonne relation homme-animal est aussi importante qu'une bonne gestion du troupeau qui empêche les renouvellements trop fréquents.

■ Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, article 15a:

«La stabulation entravée d'animaux est interdite. D'entente avec l'organisme de certification, peuvent toutefois être gardés en stabulation entravée:

- a. certains animaux, pendant une période limitée, pour des motifs relevant de la sécurité ou de la protection des animaux;
- b. les bovins dans les petites exploitations.

Le département peut fixer la taille des petites exploitations.»

■ Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, article 39d:

«En accord avec l'organisme de certification, les bovins, les caprins et les chevaux de labour peuvent être gardés en stabulation entravée, jusqu'au 31 décembre 2010, dans des bâtiments construits avant le 1er janvier 2001 [...], pour autant que les directives SRPA soient respectées et que les animaux «soient gardés sur des surfaces

couvertes d'une litière abondante et qu'ils soient pris en charge individuellement.»

■ Cahier des charges de Bio Suisse, Dispositions d'application de la CLA (Commission de labellisation agricole):

«a) Bases: OBio art. 15a et 39d; CDC art. 3.1.3:

Les stabulations entravées sont en principe interdites en agriculture biologique. Pour des raisons de sécurité ou de protection des animaux, certaines bêtes peuvent toutefois être mises à l'attache pour une durée limitée. [...] Dans les grandes fermes, les stabulations entravées pour les bovins [ainsi que pour les chèvres et les

Dans les stabulations libres pour vaches non écornées, les équipements d'étables sont eux aussi très importants. Un cornadis autobloquant à palissade doté d'un grand angle d'ouverture et dépourvu de tube transversal supérieur permet aux vaches d'en ressortir sans rester bloquées par les cornes quand elles lèvent la tête.



chevaux de travail] ne sont autorisées que jusqu'à fin 2010, et il faut de toute façon respecter les directives SRPA et mettre assez de litière.»

«b) Application:

La définition des petites fermes peut être déterminée par le Département fédéral de l'économie (DFE), mais on sait que la Confédération attend la décision de l'Union Européenne. Tant que cette définition n'est pas connue, nous sommes obligés de conseiller à toutes les fermes qui seront confrontées, ces prochaines années, à la nécessité de reconstruire leurs stabulations, de construire des stabulations libres chaque fois que cela s'avérera économiquement et structurellement sensé. L'Ordonnance bio lance en effet un signal très net en faveur des stabulations libres [...] Pour l'organisme de certification, tant que la notion de «petite ferme» ou de «petite exploitation» n'a pas été définie de manière plus précise, toutes les fermes doivent être considérées comme petites.»

L'UE n'a pas encore décidé – mais attendre seul n'aide pas

En 2001, le peuple suisse acceptait les accords bilatéraux conclus entre la Suisse et l'UE. Les accords bilatéraux comprennent notamment l'Accord agricole, qui règle entre autres la reconnaissance mutuelle des directives bio de la Suisse et de l'UE.

Un passage suffisamment large pour que les vaches ne se bagarrent pas: derrière les vaches qui mangent, il y a suffisamment de place pour que les autres puissent passer.

Stabulations libres et bien-être des animaux

Des études faites dans les années septante sur le comportement social des bovins dans des troupeaux semi-sauvages (Reinhardt, 1980), mais aussi la conscience croissante du manque de respect des besoins comportementaux des animaux dans les systèmes d'élevage intensif, ont conduit dans les années nonante l'agriculture biologique à inclure la préférence générale pour les stabulations libres dans ses directives pour la production animale. Le but était de favoriser la liberté de mouvement, l'expression des comportements sociaux naturels et donc le bien-être animal dans les entreprises agricoles biologiques.

Les éthologues (spécialiste du comportement) avaient déjà averti dans les années huitante (Reinhardt, 1980; Rist, 1989) que le manque de place dans les stabulations libres pouvait fréquemment provoquer des blessures et du stress causés par des comportements sociaux antagonistes (bousculades, combats). Pour diminuer les risques, on a souvent préconisé l'écornage des bêtes en stabulation libre bien que cela ne soit pas compatible avec l'idée même d'élevage respectueux

des animaux. Dans les années nonante, de nombreux travaux ont montré qu'une bonne gestion des troupeaux et de bonnes relations homme-animal permettent aux stabulations libres de bien fonctionner même si les vaches ne sont pas écornées (Waiblinger, 1996; Menke, 1996). Ces travaux sont actuellement poursuivis au FiBL par Claudia Schneider: elle cherche les dimensions idéales et le meilleur agencement pour les différentes zones et équipements des stabulations pour vaches laitières non écornées.

Anet Spengler Neff, FiBL

Menke C., 1996: Laufstallhaltung mit behornten Milchkühen, Diss., EPF Zurich

Reinhardt V., 1980: Untersuchung zum Sozialverhalten des Rindes. Birkhäuser Verlag, Basel, Boston, Stuttgart

Rist M., 1989: Artgemässe Nutztierhaltung. Verlag Freies Geistesleben, Stuttgart, 2^{ème} édition

Waiblinger S., 1996: Die Mensch-Tier-Beziehung bei der Laufstallhaltung von behornten Milchkühen. Fachgebiet Nutztierethologie und artgemässe Tierhaltung, Universität Kassel, Witzenhausen

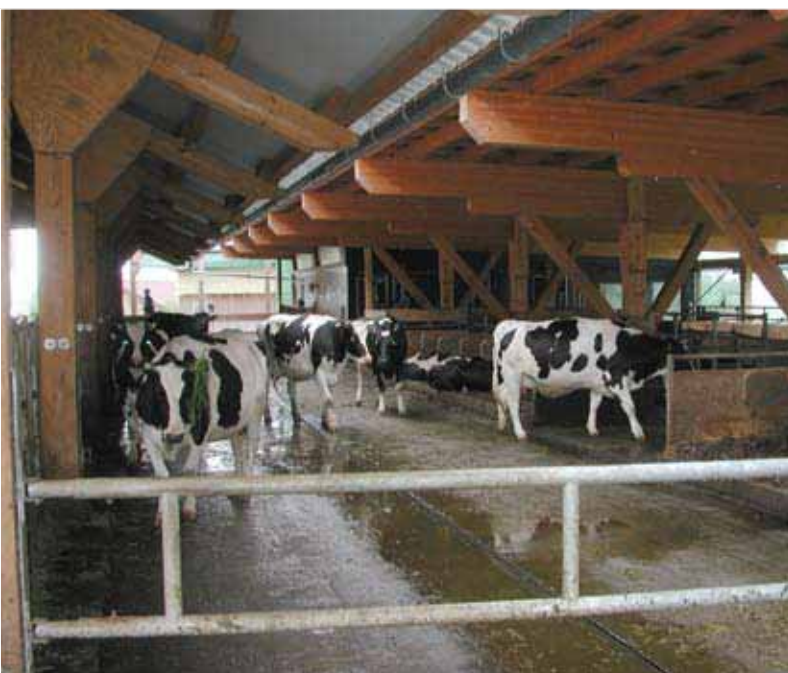
Les ordonnances suisse et européenne sur l'agriculture biologique doivent, selon l'Accord agricole, s'adapter mutuellement l'une à l'autre. Les directives doivent être équivalentes. Savoir si l'obligation d'avoir des stabulations libres sera appliquée dès 2011 dépend donc entre autres des décisions de l'UE.

- Les stabulations libres seront vraisemblablement obligatoires dès 2011 pour les «grandes fermes», mais il est pensable que le délai transitoire soit prolongé jusqu'à fin 2015.

- Il semble actuellement que la défi-

inition des petites fermes pourra être définie individuellement par chaque pays ou région et qu'il n'y en aura donc pas une seule identique pour toute l'UE, ce qui obligerait la Suisse à la reprendre elle aussi. En cas de différenciation régionale de la limite entre petites et moyennes entreprises agricoles, la Suisse s'orientera certainement d'après des régions aux struc-

Là, ça devient dangereux: une vache debout dans un box est harcelée par derrière. Cela peut finir avec des blessures aux mamelles ou à la vulve. Le salut...



CLA: La stabulation entravée avec SRPA est équivalente aux systèmes de l'UE

Le plus récent projet de l'ordonnance bio de l'UE ne contient encore rien au sujet de l'obligation d'avoir des stabulations libres à partir du 1.1.2011. Cette obligation, c.-à-d. p. ex. la limite entre petites et grandes exploitations, doit être définie dans les annexes de l'ordonnance bio de l'UE, mais ces annexes ne sont pas encore publiées.

La CLA est d'avis que la stabulation entravée, si elle est combinée au programme SRPA (qui exige le pâturage en été), représente un bon système d'élevage, qui est en plus équivalent aux systèmes de

l'UE qui couplent stabulation entravée et parcours permanent mais sans pâturage. Tous ceux qui prévoient de construire de nouvelles stabulations doivent réfléchir soigneusement avant de choisir un système, car il faut examiner à fond tous les aspects. Il est en effet impossible de prévoir avant la décision de l'UE dans quel cadre les stabulations entravées resteront autorisées, et la Suisse ne peut avoir qu'une très faible influence sur cette décision.

Res Bärtschi, Président de la CLA
(Commission de labellisation agricole)
de Bio Suisse

tures analogues comme l'Autriche ou la Bavière.

Cela signifie qu'on ne sait actuellement encore rien de définitif.

La responsabilité repose clairement sur les paysannes et les paysans en tant qu'entrepreneurs. Les participants à la séance du 1^{er} novembre étaient d'accord sur ce point. Ceux qui veulent produire en bio doivent partir du principe que l'obligation d'avoir des stabulations libres entrera en vigueur dès 2011.

Les questions qui surgissent

Il ressort de diverses études (cf. encadré «Stabulations libres et bien-être des animaux») que les stabulations libres permettent d'améliorer le bien-être des animaux, et, dans quelques cas, de diminuer le temps de travail à l'étable. Les produits

bio se différencient des autres notamment par la grande importance accordée au bien-être des animaux et au respect de leurs besoins spécifiques. Il est clair que le passage des stabulations entravées aux stabulations libres implique des investissements – souvent très importants.

Du point de vue de la vulgarisation, chaque famille paysanne qui a encore ses génisses ou ses vaches laitières en stabulation entravée doit se poser les questions suivantes:

- À quel point la production bio est-elle importante pour nous (conviction personnelle, vente des produits)?
- À quel point tenons-nous au bétail bovin par rapport à d'autres branches de production?
- À quoi en est notre ferme du point de vue du changement de génération, de

la succession, de la reprise de la ferme? Quels sont les intérêts et les idées du chef d'exploitation actuel, quels sont ceux de son éventuel successeur?

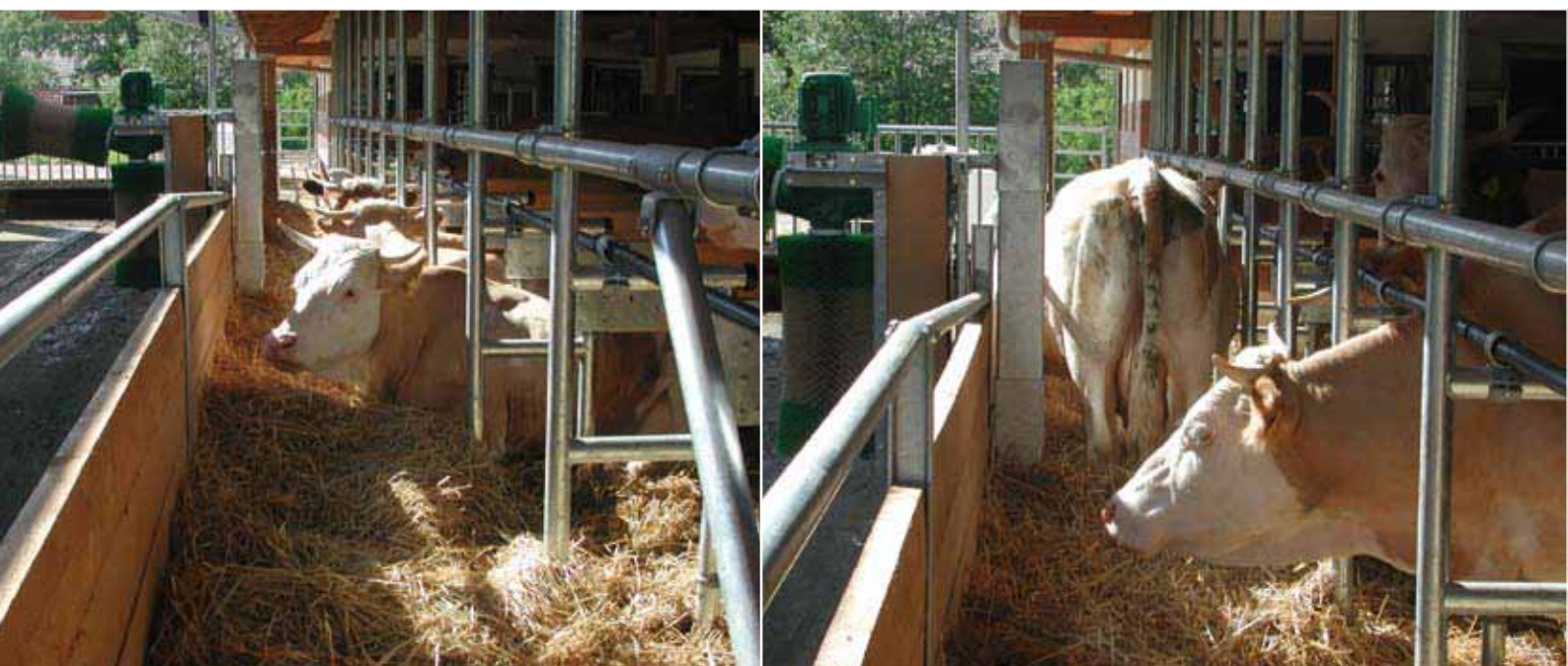
- Quels sont les besoins et les intérêts des autres membres de la famille?
- Quelles possibilités supplémentaires une stabulation libre apporterait-elle (contributions, diminution du temps de travail, possibilités de collaboration, canaux d'écoulement)?
- Une stabulation libre peut-elle être construite dans la ferme, ou cela impliquerait-il de construire ailleurs les bâtiments nécessaires?
- À quoi ressemble notre situation financière? Avons-nous financièrement la possibilité de faire un gros investissement?

On ne sait pas quand l'UE prendra ses décisions, mais l'orientation vers les stabulations libres est très claire. En tant que paysannes et paysans, vous êtes responsables des décisions que vous prenez aujourd'hui sur la base des faits connus aujourd'hui. Et même la décision de ne pas prendre de décision est une décision...

Le Service de conseil du FiBL et les autres conseillers bio vous aideront volontiers à répondre aux questions posées ci-dessus et à élaborer une stratégie d'avenir: calcul de différents scénarios, propositions pour les transformations et/ou les constructions, évaluation de la valeur de rendement, recherche des possibilités de financement, sans oublier bien sûr un «regard objectif sur la situation».

Bettina Springer, FiBL

... vient de la sortie avant du box, qui offre en plus assez de place pour le mouvement de la tête que la vache fait lorsqu'elle se lève. Les vaches ne recourent à cette voie de fuite qu'en cas de nécessité. Et s'il leur arrive alors de salir leur box ou le couloir de fuite, c'est nettement moins dramatique que les blessures que cette sortie avant contribue à éviter.



Atmosphère de renouveau dans la sélection bovine bio

Le deuxième séminaire de sélection de la Race Brune organisé au Plantahof a été un succès: les nombreux participants sont maintenant d'avis que les connaissances et les instruments qui permettent d'accorder réciproquement les caractéristiques des fermes et des troupeaux sont maintenant disponibles et qu'on peut passer à l'application. La démarche n'est évidemment pas limitée à la seule Race Brune: le nouveau site internet www.biorindviehzucht.ch est la plateforme d'information et de prestations pour l'ensemble de la sélection du bétail laitier biologique en Suisse.

«Les troupeaux sont encore trop souvent mal adaptés aux fermes.» Telle était la première affirmation centrale soulignée lors du deuxième séminaire de sélection de la Race Brune organisé au Plantahof le 23 novembre. Et voici la deuxième: «Il y a maintenant assez de connaissances pratiques et de bons instruments de sélection à disposition pour la Race Brune pour qu'on puisse passer à l'application.» Ce sont des affirmations comme celles-ci qui ont suscité comme une atmosphère de renouveau.

Maria Hug-Sutter a étudié à fond des fermes laitières de montagne dans le cadre du projet pour le lait de montagne dirigé par la Haute école suisse d'agronomie (HESA). Un de ses résultats: dans la vallée de Rheinwald, huit fermes sur douze souhaitent une sélection moins axée sur la productivité laitière et mieux adaptée à leur base fourragère.

Markus Meuli, de Nufenen, est déjà très près d'atteindre ce but. Dans son exposé captivant, Meuli a décrit comment, pas à pas, il est arrivé à concilier son troupeau avec sa ferme et quel succès écono-

mique cela représente. Ce faisant, il a décrit la reconversion au bio en 1992 comme une étape importante sur la voie de la production laitière adaptée aux conditions locales en région de montagne: «Depuis la reconversion au bio, nous avons accordé plus d'importance à la production fourragère, ce qui a été une des clés du succès.» Connaissances techniques, expérience et amour des animaux sont d'autres facteurs de réussite importants.

Toutes les fermes des Grisons n'ont cependant pas encore réussi aussi bien que Markus Meuli à accorder réciproquement ferme et troupeau. En effet, comme l'a rapporté Georg Trepp, le responsable du nouveau groupe de travail de Bio Grischun pour la sélection bovine, bon nombre de chefs d'exploitations sont insatisfaits de la situation actuelle. Il y a souvent davantage de questions que de réponses, comme par exemple «Quel taureau dois-je utiliser maintenant?», «Comment réussir à mieux maîtriser le nombre de cellules dans le lait?», ou encore, très fondamental: «Est-ce que je vise réellement le bon but d'élevage?». Les membres du groupe de travail

pour la sélection bovine (Paul Fry de Cumpadials, Linard Gregori de Bergün, Christian Mani d'Andeer et Victor Peer de Ramosch) se sont donc proposés pour soutenir les fermes bio des Grisons dans leurs efforts pour résoudre ces questions de sélection et de conditions d'élevage du bétail laitier.

Bio Grischun veut relier la théorie et la pratique

Après une période de relative désorientation dans le domaine de la sélection et des conditions d'élevage du bétail laitier, de nouvelles propositions de solutions toujours plus concrètes se dessinent. La volonté est maintenant là, et aussi, de plus en plus, les instruments nécessaires pour mieux concilier les troupeaux bio et les fermes bio des régions de montagnes. Le nouveau site internet www.biorindviehzucht.ch (cf. encadré) peut être une aide précieuse. «Il s'agit là d'un système ouvert et dynamique dont le fonctionnement dépend étroitement des connaissances pratiques des paysannes et des paysans bio», soulignent Anet Spengler et Beat Bapst du FiBL. Le projet «Pro-Q», lui aussi dirigé par le FiBL, est déjà bien rodé. Son but est d'améliorer la santé des mamelles en instaurant un suivi intensif des troupeaux. Selon les explications de Silvia Ivmeyer, «Pro-Q» permet aux fermes qui ont régulièrement trop de cellules dans le lait d'obtenir une nette amélioration de la situation après déjà un à deux ans.

Il n'y a pas de recette universelle permettant aux fermes bio des régions de montagne de parvenir au troupeau idéal, mais la plupart des ingrédients sont maintenant disponibles, et Bio Grischun désire contribuer plus activement à la mise en réseau de la théorie et de la pratique pour soutenir concrètement la mise en place d'une production laitière écologique et économique en montagne.

Andi Schmid, Directeur de Bio Grischun

Une plate-forme internet pour la sélection bovine bio

En collaboration avec des praticiens et avec le soutien de Bio Suisse, le FiBL a développé un nouveau site internet comme plate-forme pour la sélection bovine biologique suisse. Le site internet www.biorindviehzucht.ch fournit aux paysannes et paysans bio des bases et des indications pratiques pour leurs choix de sélection. Même ceux qui ne font pas eux-mêmes de sélection y trouveront des informations importantes.

Le site internet www.biorindviehzucht.ch a pour objectif de contribuer à conférer à la sélection laitière biologique un profil plus spécifique et plus typé. La sélection bio accorde beaucoup d'importance aux caractères de santé et de fonctionnalité. Elle doit en outre respecter les besoins des animaux et les caractéristiques des si-

tes où sont implantées les fermes bio, ce qui signifie concrètement que le potentiel génétique de productivité doit être adapté aux fourrages grossiers disponibles et à la gestion du troupeau pratiquée par chaque ferme. Ce site internet explique les stratégies de sélection correspondante et présente des reproducteurs sélectionnés. Signalons en particulier des recommandations de taureaux d'IA qui conviennent particulièrement bien pour les fermes bio de différentes régions de production, mais aussi des présentations de fermes qui pratiquent la monte naturelle et qui ont régulièrement des taureaux à vendre ou à déplacer. Cette prestation a pour but de susciter et de favoriser les partenariats de sélection entre fermes bio. La traduction française du site est en cours. as/bb

Un groupe de travail pour réveiller l'intérêt pour le sol

Une bonne douzaine de paysans bio lutte au sein d'un groupe de travail pour que l'agriculture soit plus attachée au sol et pour mieux comprendre ce qui se passe sous nos pieds – à pieds nus s'il le faut. Le bio actualités s'est entretenu avec Othmar Bernet, son principal promoteur.

«**Q**uand on laboure, on devrait enlever ses chaussures et marcher à pieds nus sur le sol pour établir une relation plus étroite avec la terre, mais aussi pour mieux comprendre ce qui s'y passe.» Othmar Bernet, paysan bio à Ufhusen LU, a l'habitude de parler clairement et sans ambages de ce qui l'intéresse. Depuis le séminaire consacré au sol organisé l'année passée au Möschberg, il se préoccupe beaucoup de la base vitale naturelle des plantes, des animaux et des hommes, le sol fertile.

«Au Möschberg, on a discuté à fond du sol pendant deux jours», se souvient-il, «mais seulement discuté. Ce qui avait manqué, c'est la faim de passer à l'action concrète.» Bernet était donc rentré dans sa ferme de 12,5 hectares sans avoir été complètement rassasié.

Ce séminaire avait nettement fait ressortir que le sol est le bien le plus précieux de l'agriculture biologique et qu'il faut s'en soucier au plus haut point. Sol sain, plantes saines, animaux sains, hommes sains – voilà la vraie maxime de l'agriculture biologique. Tant les pionniers de l'agriculture organo-biologique que ceux de la biodynamie plaçaient le sol sain et le soin avec lequel il faut le traiter au centre de leurs préoccupations. Or Bernet a pu constater qu'aujourd'hui, ces réflexions de base sont de plus en plus négligées – même dans les fermes bio.

Le sol souffre de la pression sur les prix

Les mécanismes dominants du marché imposent une pression sur les prix toujours plus forte qui s'exerce des commerçants sur les transformateurs, qui la reportent ensuite sur les producteurs, c.-à-d. sur la production primaire qui se situe au début de la chaîne de mise en valeur. Cette pression économique ne pouvant alors plus être reportée sur d'autres acteurs du marché, il ne reste qu'une porte de sortie, polluer les ressources naturelles – plantes, animaux, eau, air, terre – et les pressurer au maximum. Tout le monde voit bien que ce comportement est tout sauf durable, mais il gagne toujours plus de terrain, même en agriculture biologique.

Au printemps passé, les agriculteurs qui s'étaient retrouvés au Möschberg pour se pencher sur le sol et sa réalité se sont regroupés pour continuer la discussion commencée lors de ce séminaire. Une première séance fut organisée au restaurant Bioland à Olten, et un nouveau groupe se constitua pour donner à la terre fertile, active et vivante, une voix, la voix des paysans. Ce groupe veut remettre le sol à l'honneur pour renforcer le Bourgeon, pour que le sol arrive à se faire écouter des politiciens, pour favoriser les échanges de connaissances entre paysans et en profiter ensemble.

C'est sous le nom de «Fachgruppe Boden» (littéralement «groupe des spé-

cialistes du sol») que ce groupe s'est adressé à Bio Suisse pour demander d'être établi comme commission technique de Bio Suisse. La réponse de Bâle a été négative. La direction de la Fédération considère que les commissions techniques sont là pour s'occuper plutôt des questions de commercialisation que des réflexions sur les principes de base. Le Comité de Bio Suisse considère tout de même que la démarche de ce groupe est positive, et il lui alloue pour concrétiser ses activités une contribution de soutien de 5000 francs pour l'année 2007.

Dès sa création, le groupe de travail a commencé à étudier la problématique du sol avec la recherche bio du FiBL et avec Reckenholz. Othmar Bernet constate cependant qu'il y a un fossé – qu'il s'agit de combler – entre la recherche agricole et la pratique de l'agriculture. Il est en effet souvent difficile pour un paysan de comprendre ce que font les institutions de recherche. La recherche doit s'ouvrir davantage à la pratique.

Une approche pratique – et pas seulement théorique – de la base même de notre vie, telle qu'elle est transmise par exemple dans les cours d'évaluation de l'état du sol donnés par l'IG Humuswirtschaft Zug (groupement d'intérêts zougais pour le compostage), a certainement de l'avenir. Ces cours seront désormais soutenus par le Fachgruppe Boden. «Les agriculteurs et autres personnes intéressées auront ainsi possibilité d'étudier et de comprendre par eux-mêmes le sol sans devoir aller longtemps à l'école», explique Bernet. «C'est important que tous les agriculteurs apprennent à décider eux-mêmes ce qui est le mieux pour leurs propres sols. Cela leur permet d'économiser beaucoup d'argent et de faire quelque chose de concret pour la production durable.»

Alfred Schädeli

Pour en savoir plus: Othmar Bernet, 6153 Ufhusen, othmar-bernet@bluewin.ch
Secrétariat: Niklaus Messerli, LBBZ Liebegg, niklaus.messerli@ag.ch

Photo: oeikolandaude/Thomas Stephan



Savoir descendre du tracteur et utiliser ses mains – c'est nécessaire pour savoir comment le sol réagit: un maraîcher en train de vérifier l'humidité et la structure du sol après l'avoir ameubli.

La répartition de la manne fédérale sera l'enjeu du prochain tour

C'est donc le Conseil des États qui s'est emparé en premier du dossier de la politique agricole 2011. Il s'est montré amical envers l'industrie et inamical avec le bio. Tout en remettant à l'ordre le Conseil fédéral sur des points de politique structurelle. Avant les débats de la grande Chambre, l'Alliance Agraire présente ses revendications au public.

Les combats que se livrent en politique agricole suisse la qualité et la quantité sont entrés dans un nouveau round au cours de cette session d'hiver des Chambres fédérales. Le Conseil des États a arrêté le 20 décembre sa position au sujet de la PA 2011, s'éloignant de la version du Conseil fédéral sur deux points importants: il s'est refusé à toucher aux mesures de soutien du marché comme p. ex. le supplément pour le lait transformé en fromage mais n'a pas eu honte d'assouplir le principe de la globalité de l'agriculture biologique. La position de la majorité des élus de la petite Chambre est donc claire: ils sont beaucoup plus proches de l'industrie agro-alimentaire que de la production écologique et de l'agriculture biologique.

L'Alliance Agraire, cette plate-forme agropolitique qui compte parmi ses 15 organisations de protection des petits paysans, des consommateurs, de l'environnement et des animaux aussi Bio Suisse et IP-Suisse, représentant ainsi plus de 24000 entreprises agricoles, s'insurge contre ces décisions. L'Alliance Agraire a présenté au public sa déception au sujet de la politique du Conseil des États, déception dont elle fait part à la commission consultative du Conseil national chargée de préparer le sujet pour la session de printemps.

Notre ligne de base: on continue de soutenir les étapes de la réforme de la politique agricole lancée en 1998, mais il faut absolument qu'elles aient une base écologique solide et qu'elles soient mises en place à une vitesse socialement supportable. C'est d'ailleurs ce que demandaient aussi les votations populaires des années nonante, qui font toujours jurisprudence.

En faveur de l'industrie

L'Alliance Agraire est particulièrement dérangée par la décision du Conseil des États de maintenir à 15 centimes, contre l'avis du Conseil fédéral, le supplément pour le lait transformé en fromage. Les entreprises de transformation seraient ainsi subventionnées sur le dos de l'agriculture, car

les producteurs de lait n'en recevront pas grand-chose et les producteurs de grandes cultures rien du tout. Il serait mieux d'augmenter les primes pour le lait de non-ensilage et pour la promotion des grandes cultures extensives. Le lait de non-ensilage permet en effet de fabriquer d'excellents fromages au lait cru capables de récolter les plus hautes distinctions dans les concours internationaux, et les céréales bio et PI sont plus demandées que jamais sur le marché des céréales panifiables. Une claire reconnaissance de la haute qualité siérait mieux à la politique agricole suisse car cela permettrait d'encourager les partenaires commerciaux, les agriculteurs et les transformateurs à améliorer leurs valeurs ajoutées sur les marchés en cours de libéralisation.

L'hostilité à l'égard du bio

Bio Suisse s'oppose clairement à l'assouplissement du principe de la globalité de l'agriculture biologique décidé par le Conseil des États. Cédant à la pression des producteurs de céréales, qui louchent sur les prix élevés des céréales biologiques et sur le faible taux d'autoapprovisionnement du pays dans ce secteur sans pour autant vouloir reconverter entièrement leurs exploitations, le Conseil des États veut autoriser la production biologique sectorielle.

Les 15 organisations de l'Alliance sont unanimes: de telles décisions sont contraires au sens et à l'esprit du mandat constitutionnel. Elles demandent donc au Conseil national de se prononcer clairement en faveur d'une agriculture qui obtient ses succès commerciaux en misant sur la qualité, l'écologie et le bien-être des animaux. Les réformes doivent inclure l'amont et l'aval de la filière. Ce message sera particulièrement important pour les producteurs agricoles. L'agriculture ne doit en effet pas subir – et surtout pas seule – une trop forte pression de mutation structurelle.

Photo: Bio Suisse



Les quinze organisations de l'Alliance Agraire en appellent au Conseil national.

Une politique structurelle modérée

Au moins en ce qui concerne la mutation structurelle, l'Alliance Agraire tresse une petite couronne pour le Conseil des États: En balayant de la PA 2011 la proposition de transférer les paiements directs des petites et moyennes exploitations aux plus grandes, la Chambre haute a corrigé la copie du Conseil fédéral, qui voulait accélérer encore la mutation structurelle. L'actuel taux de 1 à 2 pour-cent de la mutation structurelle semble en effet supportable et se concentre en grande partie sur le changement de génération. Forcer la disparition des paysans comme le préconise le Conseil fédéral aurait en effet des conséquences socio-économiques désastreuses.

L'objectif de la PA 2011 doit être une production de qualité axée sur la valeur ajoutée et sur les prestations multifonctionnelles sans passer par une pression de politique structurelle exercée sur les exploitations agricoles. L'Alliance Agraire déplore que ce concept directeur élaboré par la Commission consultative lors de la consultation sur la PA 2011 ait été en grande partie ignoré par le Conseil fédéral. Elle espère maintenant que le Conseil national saura corriger le tir dans la bonne direction.

Alfred Schädli

Slow Food: Buono – pulito – giusto

Dix ans après sa première édition, la foire du mouvement Slow Food «Salone del Gusto» explose! Quelque 170 000 visiteurs et 700 exposants se sont retrouvés à Turin du 26 au 30 octobre. Ces chiffres montrent bien la place privilégiée que le Slow Food occupe en Italie, ce qui a encore été souligné par l'inauguration présidée par Giorgio Napolitano, le président de la République italienne.

Les mots «bon» (délicieux), «propre» (sans polluer l'environnement) et «juste» (production et commerce socialement équitables) prononcés au début du Salone del Gusto de cette année par Carlo Petrini, le fondateur du mouvement Slow Food, sont en même temps les nouvelles lignes directrices de Slow Food. Avoir des rapports durables avec les produits alimentaires est aussi un objectif du mouvement bio et du mouvement du commerce équitable. Slow Food n'avait jusque là pas vraiment misé sur l'écologie ou l'équité sociale. Les champions du bon goût voulaient sauver le monde avec une assiette de pâtes maison.

Le mouvement Slow Food, identifié par l'escargot de son logo, est difficile à classer avec précision. Il est d'un côté une association de sympathisants comprenant des experts en denrées alimentaires, des producteurs et des écologistes activistes. De l'autre côté, il est aussi un rassemblement politique de réformateurs du monde entier et une alliance de bons-vivants. Malgré leur idéal philosophique, les projets de Slow Food se révèlent étonnamment pragmatiques.

Slow Food est né il y a vingt ans en Italie en réaction à McDonald's & Co. Issu d'une sorte de ligue de gourmets, l'Escargot s'est répandu dans le monde entier. Aujourd'hui, Slow Food est une société chamarrée qui se multiplie par bouturage sur les cinq continents, qui compte 80 000 membres de plus de 100 pays et à qui le Salone del Gusto offre une enseigne magnifique.

Les marchés du palais

Le Salone del Gusto est un mélange de place de marché et de foire aux aliments et aux vins. Consommateurs, producteurs, cuisiniers, enfants, jeunes gens, vendeurs, acheteurs, experts et étudiants s'y rencontrent, ayant tous en commun le plaisir de bien manger et de savourer.

Tous les stands offrent aux visiteurs la possibilité de déguster, de discuter avec les fabricants et d'acheter des produits à un prix avantageux. Certains visiteurs viennent même avec leur caddie.

Il est frappant de voir que les classes d'école sont très nombreuses. L'atelier pour les enfants et les adolescents s'appelle «DolceAmaro». Les classes y découvrent ludiquement les propriétés sensorielles des aliments, simulent des situations d'achat et apprennent à préparer des repas de midi et des collations.

Tout est de bon goût chez le fabricant de pâtes De Cecco, un des sponsors officiels du Salone del Gusto. Ce groupe au chiffre d'affaires annuel de 230 millions d'euros exporte ses pâtes dans 85 pays. De Cecco a profité du Salone del Gusto pour lancer une nouvelle ligne bio.

Le cuisinier vedette Heinz Beck est convaincu que «les clients veulent toujours plus de produits bio – aussi de marques traditionnelles». Il participe au Salone del Gusto avec 16 autres grands cuisiniers. Beck a participé au développement des nouvelles sauces toutes prêtes de De Cecco. Cela passe apparemment sans problème dans le concept du Slow Food.

Les Sentinelles (cf. encadré) de Slow Food forment le cœur même du Salone del Gusto. Ces cercles promoteurs regroupent des producteurs d'une certaine

région qui veulent maintenir un certain produit ou une fabrication particulière. Il y a actuellement 200 Sentinelles italiennes et 85 internationales, dont deux en Suisse. Les deux Sentinelles suisses se trouvent au Tessin: l'une d'entre elles s'est formée autour du «Zincarlin», un fromage au lait cru affiné au vin blanc produit dans la vallée de Muggio, au-dessus de Chiasso, et l'autre s'occupe du «Cititt», une saucisse de chèvre des vallées de la région de Locarno. Les cititt sont des saucisses longues et fines préparées en automne avec de la viande, de la graisse et du cœur de chèvre puis poussées dans du boyau de chèvre.

Du slow food bientôt à la Coop

Le slow food était jusqu'ici surtout dans la tête: c'est est une philosophie et un mouvement politique. L'organisation Slow Food lutte contre la standardisation de l'industrie agroalimentaire, qui donne le plus souvent la préférence aux produits uniformes et gustativement neutres et qui est rendue responsable de l'appauvrissement de la diversité et de la disparition des artisans et des petits producteurs. Ce qui est étonnant, c'est que Slow Food n'a encore jamais eu peur d'avoir des contacts avec les grands groupes de l'industrie alimentaire. Depuis que le Salone del Gusto existe, des groupes de l'alimentaire actifs dans le monde entier comme Lavazza ou Parmigiano Reggiano soutiennent financièrement Slow Food.

Entre autres en Suisse, la philosophie de Slow Food s'est tout récemment transformée en marque. On sait en effet depuis peu que 20 à 30 produits slow-food devraient être vendus dans une centaine de magasins de la Coop à partir du printemps 2007. Jambon, mortadelle, antipasti, lentilles et vins font partie du premier assortiment slow food et proviennent essentiellement d'Italie. Pour commencer, les produits suisses seront l'exception. Avec de l'argent du Fonds Naturaplan, la Coop veut créer en Suisse dix nouvelles Sentinelles Slow Food par année.

On attend avec curiosité de voir comment les produits se présenteront, car, dans la revue «Salz & Pfeffer» de juillet

L'ABC de Slow Food

L'Arche du Goût: Initiative pour redécouvrir et cataloguer des goûts oubliés.

Convivia: Slow Food est organisée en groupes régionaux. Il y a 16 convivia en Suisse. Chaque convivium organise des rassemblements autour de la culture alimentaire.

Sentinelle: Groupement de producteurs voulant conserver et promouvoir des spécialités culinaires régionales.

Fondation pour la biodiversité: Cinq euros prélevés sur chaque cotisation sont versés à cette institution dédiée à la défense de la diversité alimentaire et des traditions gastronomiques dans le monde entier.

Terra Madre: Réseau international de fabrication et de distribution artisanales de denrées alimentaires. Cette fédération solidaire échange des expériences et cherche à définir les caractéristiques d'un monde alimentaire durable.

Fondation pour la biodiversité: L'Université de Sciences Gastronomiques est une institution académique exclusivement consacrée à l'étude et à la recherche gastronomiques.

sk

Pour en savoir plus: www.slowfood.ch



Photo: Stefan Kausch

2006, Carlo Petrini a catégoriquement exclu que l'Escargot puisse être utilisé sur des emballages de produits. Slow Food n'est selon lui pas une organisation de certification mais un mode de pensée.

En faisant le pas du commerce de détail, Slow Food suit la même voie que Bio Suisse, Max Havelaar ou Pro Specie Rara. Ce mouvement deviendra donc un véritable «camarade de combat» des organisations labellisatrices. L'importance du slow food restera cependant limitée dans les rayons, tandis que son effet prendra toujours plus d'importance en communication.

Avoir l'Escargot pour professeur

Slow Food sait très bien comment remettre la culture gastronomique et la fabrication artisanale des denrées alimentaires au centre du débat. L'organisation exalte des histoires sur les hommes, les méthodes de production et les expériences sensorielles. Le marché bio peut-il profiter des expériences de Slow Food? Quelques réflexions basées sur cinq aspects du slow food:

1. La qualité avant la quantité: Le mot «co-producteur» est dans ce contexte une découverte de Slow Food: le consommateur décide ce que le marché propose et ce qui est produit. Lorsqu'elle a fortement conscience des processus qui régissent la chaîne de la production des denrées alimentaires, la consommatrice devient une coproductrice qui exerce une influence sur la manière de fabriquer les produits. Les paysans jouent un rôle clé dans ce processus: ils exercent une influence

sur les comportements d'achat des consommateurs en plaçant leur travail sous le signe de la qualité et en communiquant leur expérience. De nombreuses fermes bio font de la vente directe et sont en contact avec les consommateurs, et Slow Food montre qu'il y a encore un potentiel dans ce domaine. La clientèle doit connaître les produits, l'histoire de leur préparation et les artisans pour pouvoir les apprécier.

2. Cuisiniers, enfants et adolescents: Slow Food se base sur un puissant réseau de gastronomes. La proximité avec la gastronomie est primordiale pour relier alimentation et plaisir. Le mouvement bio essaie depuis des années de prendre pied dans le monde de la restauration – avec un succès mitigé. Une collaboration avec Slow Food pourrait donner une nouvelle impulsion à ces efforts. Slow Food a aussi de l'avance sur le mouvement bio dans l'approche des groupes cibles les plus jeunes. Slow Food, qui travaille en effet énormément avec les écoles, a par exemple réalisé entre autres plus d'une centaine de projets de jardins scolaires dans le monde entier.
3. Sentinelles: Le regroupement de paysans autour de l'objectif commun de conserver la fabrication artisanale de produits de haute qualité est aussi intéressante pour les fermes bio. Il n'y a actuellement que deux Sentinelles Slow Food en Suisse – les deux au Tessin. Il y a en Suisse des initiatives comme Gran Alpin, qui pourraient devenir des Sentinelles sans grand

effort supplémentaire. Une Sentinelle purement bio serait pour Slow Food quelque chose de nouveau et d'attrayant pour la communication (mot-clé: propre).

4. Communication: Manger est plus que l'acte de s'alimenter, car manger commence par la connaissance de la provenance et du mode de fabrication de la nourriture. Slow Food est passé maître dans l'art de communiquer ces aspects. Le temps et l'argent disponibles pour l'achat et la préparation de la nourriture diminuent continuellement, mais toujours plus de consommateurs recherchent des produits à la fois originaux, excellents et authentiques, et ils sont prêts à les payer plus cher. Les produits qui ont une histoire éveillent l'intérêt.
5. Marchés: Slow Food international aimerait développer ces prochaines années un réseau de 100 marchés Slow Food, des marchés de petite taille où sont vendus des produits de haute qualité remplissant les critères bon, propre et équitable. Mentionnons comme modèle le marché de Montevarchi (province d'Arezzo, Toscane), qui est devenu dans la région un acteur économique et culturel reconnu. Un marché Slow Food avec des paysans bio dans chaque grande ville de Suisse? Une belle musique d'avenir!

Buono – pulito – giusto: Les objectifs de Slow Food et du Bio sont les mêmes. Le mouvement bio devrait rechercher les possibilités de coopération.

Stefan Kausch, dietler clavadetscher gmbh, Coire/Bâle

Pourquoi des importations avec le Bourgeon?

Dans le premier article de cette série sur les importations labellisées Bourgeon (bio actualités 9/06), le bio actualités avait voulu savoir quels produits sont importés avec le Bourgeon et en quelle quantité. Il s'agit cette fois de se poser la question du pourquoi: à qui cela profite-t-il d'«améliorer» des produits bio importés en leur octroyant un label suisse, le Bourgeon?

Le Bourgeon aide les consommatrices et les consommateurs à s'y retrouver: s'il y a le Bourgeon dessus, c'est bio dedans. Et les produits Bourgeon étrangers doivent remplir les mêmes exigences (plus exactement: des exigences équivalentes) que les produits du pays, donc le Bourgeon se porte garant de l'équivalence du niveau de qualité.

Il ne faut en effet pas s'imaginer qu'on peut simplement imposer dans le monde entier les directives de Bio Suisse telles quelles à tous ceux qui veulent exporter des produits bio vers la Suisse et les y vendre avec le Bourgeon. Le Cahier des charges de Bio Suisse a en effet été développé en Suisse pour les conditions suisses.

Le Bourgeon sans Bio Suisse

Les produits Bourgeon importés portent bel et bien le label, le Bourgeon, mais sans la mention «Bio Suisse», qui ne peut être utilisée que si la proportion de produits suisses atteint au moins 90 pour-cent.

Ce point a fréquemment été critiqué comme étant trompeur parce que la majorité des consommatrices et des consommateurs ne connaissent pas cette différence ou n'ont pas le temps d'y prêter garde lors du choix de chaque produit. Il avait été proposé par exemple d'introduire un «Bourgeon Import» ou d'imposer une proportion minimale de 50 pour-cent de marchandise suisse pour octroyer la certification Bourgeon. La réglementation des importations actuellement en vigueur date de 1992, et elle s'est malgré tout imposée lors de trois assemblées générales et de plusieurs congrès et séminaires stratégiques. Le Bourgeon veut être un label de qualité et non de provenance, et il ne veut pas discriminer les produits importés en leur imposant la mention supplémentaire «Import». hr/mb

S'il est bien sûr intégralement transposable à nos pays limitrophes, les conditions climatiques et sociales peuvent être si différentes des nôtres, déjà par exemple en Hongrie ou en Turquie, qu'il serait insensé de vouloir faire appliquer là-bas nos directives telles quelles.

Il est donc nécessaire d'adapter les exigences de notre Cahier des charges aux conditions locales, le but étant de garantir le même niveau de qualité aussi bien pour les produits que pour la méthode de production (durabilité, bien-être des animaux). Pour ce faire, la CLI (Commission de labellisation des importations) applique le principe suivant: plus un

pays est géographiquement proche du nôtre, plus les conditions y sont semblables et plus la situation de concurrence envers les produits Bourgeon suisses peut s'avérer réelle, et donc plus les directives imposées à l'étranger seront semblables à celles qui sont valables dans notre pays. Par exemple, les céréales du Canada, des États-Unis ou de Hongrie doivent satisfaire aux mêmes exigences que les céréales suisses pour pouvoir obtenir le Bourgeon.

Ce qui parle en faveur des importations

- Compléter l'assortiment: Le café, le cacao, les bananes ou les agrumes ne poussent pas en Suisse. Plus l'assortiment est large plus il améliore la présence, l'attractivité et la notoriété du Bourgeon dans les points de vente. Pratiquement personne ne remet en cause ces importations ou leur labellisation Bourgeon.
- Compenser les fluctuations de l'offre, prolonger les saisons: Les importations servent aussi à améliorer

la régularité de l'approvisionnement du marché ou à prolonger la saison de production suisse. Si un produit ou un groupe de produits manque trop souvent, les consommateurs risquent de revenir aux produits conventionnels, ce qui fait courir le risque qu'ils ne rachètent ensuite plus ledit produit en bio quand il est de nouveau en vente. Cette fonction d'équilibrage par les importations est aussi avantageuse pour les consommateurs et pour les commerçants que pour les producteurs suisses.

- Augmenter les ventes des produits biologiques suisses: Certains produits importés sont transformés avec des produits Bourgeon suisses et peuvent en augmenter les quantités écoulées: le cacao dans le chocolat ou les fruits dans les yogourts fonctionnent comme «catalyseurs» des ventes de lait Bourgeon.
- Renforcer la position du Bourgeon sur le marché:

L'élargissement de la palette de produits permet au Bourgeon d'avoir plus de poids sur le marché suisse. L'orientation internationale de Bio Suisse lui permet aussi d'apparaître en Suisse comme un partenaire commercial fort. Il est en outre clair qu'il y aura toujours plus d'importations de produits bio. Bio Suisse peut exercer une influence sur les importations labellisées Bourgeon, aussi bien au niveau des directives que du marché. Si Bio Suisse abandonnait le secteur des importations, elle perdrait aussi toute possibilité d'influencer ce marché.

- Augmenter les recettes des droits de licences: Et enfin, last but not least, le «business des importations» est une activité rentable pour Bio Suisse: une part importante des droits de licences provient des produits Bourgeon importés.

Hans Ramseier, Bio Suisse, Markus Bär



Des fraises en mars? Questions à Regina Fuhrer

bio actualités: As-tu déjà été énervée par la vente de fraises Bourgeon en mars?

Regina Fuhrer: Je n'achète pas de fraises en mars. Si personne d'autre n'en veut, les fraises Bourgeon trop précoces disparaîtront des étalages...

Les tomates et les brocolis d'Italie vendus en hiver prennent pourtant la place de nos légumes de garde du pays?

De nombreux consommateurs ne connaissent malheureusement plus la saisonnalité des légumes du pays. Et ils exigent de pouvoir choisir parmi un large assortiment. Même les producteurs qui font de la vente directe sont nombreux à compléter en hiver leur propre assortiment avec des tomates et des brocolis d'Italie. Cela stimule quand même les ventes de nos carottes, de nos courges et de nos choux.

Pourquoi les produits Bourgeon importés ne sont-ils pas au moins distingués par



Regina Fuhrer, Présidente de Bio Suisse.

une mention spéciale comme par exemple «Bourgeon Import»? Ne serait-ce pas une preuve de transparence?

Cette question a déjà été discutée plusieurs fois à fond par l'Assemblée des délégués. Le Bourgeon Import discriminerait aussi les produits suisses, car il faudrait par exemple désigner un yogourt mocca au lait Bourgeon suisse avec le Bourgeon Import parce que le mocca et le sucre qu'il contient sont importés. Ce serait un désavantage pour les paysannes et paysans Bourgeon suisses.

Quand la stratégie d'importation a-t-elle fait pour la dernière fois l'objet d'une large discussion au sein de Bio Suisse?

Elle a été trois fois décidée puis confirmée en Assemblée des délégués. La dernière décision de l'AD à ce sujet remonte à 2003. La stratégie d'importation avait été réévaluée par le Comité en novembre 2001 puis discutée en mars 2002 lors d'une large assemblée.

Interview: Markus Bär

Portrait d'une ferme exportatrice: Moose Creek Organic Farm, Oxbow, Saskatchewan, Canada

C'est grâce à des fermes comme la Moose Creek Organic Farm du Canada qu'il y a assez de pain et de pâtes bio en Suisse, car la production de notre pays ne peut couvrir que 25 % de la demande de céréales bio.

Ian Cushon et sa femme Jo-Anne cultivent presque tout seuls un domaine de 1131 hectares dans la province canadienne du Saskatchewan: ils n'emploient



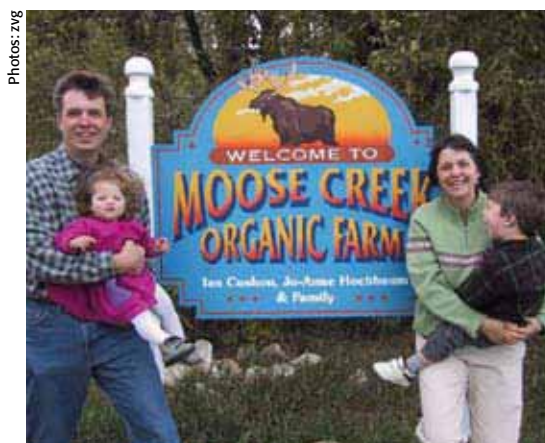
Ian Cushon : «Toutes les ressources humaines et naturelles doivent être traitées avec respect. Les générations futures dépendent de nos actions actuelles.

qu'un ou deux saisonniers en été. «Nous pourrions employer quelques personnes de plus, mais on a beaucoup de peine à trouver des employés, notamment à cause du boom de l'industrie pétrolière dans l'ouest du Canada qui attire beaucoup de main-d'œuvre.»

Cela n'est bien sûr possible que dans un système de culture extensive très fortement mécanisée. Les Cushon cultivent plusieurs sortes de céréales, d'oléagineux et de légumineuses. Leur système est basé sur une rotation des cultures spécifique complétée par des engrais verts pour maintenir la fertilité du sol.

Rien n'est produit sur une surface naturelle intacte de 260 hectares où on trouve une grande diversité de plantes et d'animaux. Le paysage est enrichi de nombreux petits lacs formés par les glaciers de la dernière ère glaciaire. On trouve aussi sur les terres du domaine des élans, des wapitis, des cerfs de Virginie, des coyotes, des renards, des ours, des rats-laveurs et d'innombrables oiseaux aquatiques et chanteurs, dont des colibris.

Ian Cushon a reconverti sa ferme à



Ian et Jo-Anne Cushon avec Anna et Liam.

l'agriculture biologique en 1985. Sa femme Jo-Anne, biologiste, y vint en 1999, et Bio Suisse a reconnu la ferme la même année. Que représente cette reconnaissance par Bio Suisse pour Ian et Jo-Anne Cushon? «La Suisse est pour nous un important partenaire commercial. La Suisse a un rôle de leader en agriculture et en consommation biologiques, et nous sommes fiers de remplir les très hautes exigences de Bio Suisse.» mb

Vignettes Bourgeon 2007 pour la vente de bétail de boucherie

Toutes les fermes bio qui ont un numéro BDTA et qui ont terminé la reconversion ont reçu par la poste vers la mi-décembre les vignettes de producteur Bourgeon pour l'année 2007.

Les vignettes Bourgeon sont nécessaires pour que les bêtes des fermes bio puissent être abattues et commercialisées comme bêtes Bourgeon. La vignette de producteur Bourgeon est collée dans la zone d'adresse du document officiel d'accompagnement pour les animaux à onglons. Il est important qu'au moins une copie du document d'accompagnement comporte la vignette et soit donnée en même temps. La vignette fournit toutes les données de votre ferme qui sont nécessaires: adresse, numéro Bio Suisse, numéro BDTA, statut Bourgeon pour 2007. Les producteurs Bourgeon qui n'ont pas reçu



Vignette avec interdiction de commercialisation en bio: Il s'agit de bêtes Bourgeon que le paysan ou la paysanne n'a pas pu vendre avec le Bourgeon. Cette vignette d'interdiction a été créée pour empêcher que les bêtes soient ensuite tout de même vendues en bio derrière le dos de l'éleveur.

de vignettes ou dont les vignettes comportent des erreurs sont priés de s'annoncer à Bio Pool AG (cf. adresse ci-dessous).

Lorsque la vente avec le Bourgeon n'est pas possible

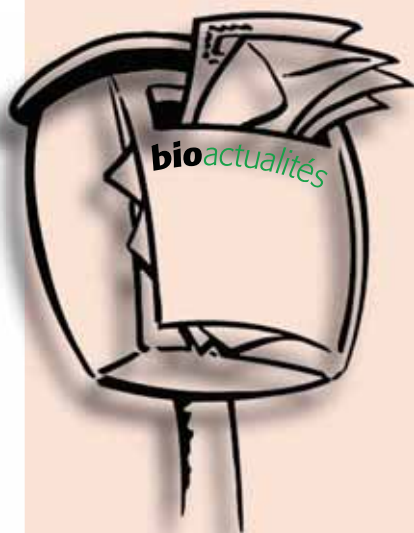
Lorsque des bêtes Bourgeon ne peuvent pas être vendues avec le Bourgeon, par exemple parce que l'acheteur ne veut pas payer le prix bio ou parce qu'il n'y a pas de possibilités d'écoulement avec le Bourgeon, il est recommandé de ne pas utiliser la vignette Bourgeon normale et de la remplacer par la vignette Bourgeon munie de l'interdiction de commerciali-

sation bio, car l'utilisation de la vignette Bourgeon munie de l'interdiction de commercialisation bio signifie que le producteur bio atteste que les bêtes qui figurent sur le document d'accompagnement sont bien des bêtes Bourgeon, mais qu'il ne veut pas qu'elles soient vendues comme bêtes bio sans qu'il le sache.

La vignette Bourgeon munie de l'interdiction de commercialisation bio peut être commandée gratuitement (prière d'indiquer le numéro Bio Suisse) à: Bio Pool AG, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, tél. 061 387 96 90, bio@bio-pool.ch.

Cyril Nietlisbach, Bio Pool AG

Toujours le dernier mot!



Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers! Que toutes les régions se fassent entendre: il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!

Les réactions à des articles du bio actualités et les lettres de lecteurs sur d'autres questions brûlantes dans le domaine de l'agriculture biologique sont toujours bienvenues, de même d'ailleurs que les suggestions de thèmes devant être traités dans le bio actualités.

Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à:

Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, bioactualites@fibl.org.

Nouveaux contrats de transformation à façon

Le contrat de sous-traitance (transformation à façon) a dû être modifié à cause des changements apportés au règlement «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe». Le transformateur à façon peut maintenant acheter des ingrédients pour son mandant. Le mandant doit exiger pour ces ingrédients une copie des documents nécessaires pour le contrôle (bulletin de livraison, certificat Bourgeon, év. attestation OGM). Il est aussi maintenant mentionné explicitement dans le contrat de sous-traitance que le sous-traitant peut travailler pour au maximum 5 producteurs bio s'il n'a pas de contrat de licence. Cette limite figurait déjà dans la

réglementation depuis 2005 (cf. aussi bio actualités 10/06, p. 14).

Il est recommandé de remplacer les anciens contrats de sous-traitance par les nouveaux. Il est surtout important de signaler aux sous-traitants la nouvelle limite de 5 mandants bio. Les anciennes versions du contrat de sous-traitance peuvent encore être utilisées si elles ne contredisent pas la réglementation actuelle.

Le nouveau contrat de sous-traitance peut être téléchargé depuis la rubrique Documentation du site internet de Bio Suisse ou être commandé au secrétariat de Bio Suisse: tél. 061 385 96 32.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Deuxième concours d'excellence pour les meilleurs produits Bourgeon

Les produits Bourgeon répondent à de hautes exigences techniques: transformation douce, le moins possible d'additifs, pas d'aromatisation, pas de coloration. Ce sont des produits authentiques qui tiennent leurs promesses. Les produits Bourgeon sont donc des produits premiums, mais ils doivent l'être aussi du point de vue de la qualité sensorielle. Avec ce concours d'excellence des produits Bourgeon, Bio Suisse veut sensibiliser à cet aspect aussi bien les fabricants que les consommateurs de produits Bourgeon.

C'est l'année passée que Bio Suisse a lancé ce concours d'excellence des produits Bourgeon. La première édition avait récompensé les meilleurs pains et charcuteries (cf. l'article sur l'attribution des prix lors du Bio Marché de Zofingue, bio actualités 6/06, pages 4 et 5). Cette année, ce sont les produits laitiers et les pâtisseries qui participeront au concours d'excellence. Les produits envoyés à dé-

guster seront évalués selon divers aspects: apparence, odeur, goût, impression globale. Ils seront ensuite classés soit dans la catégorie «primés» soit dans la catégorie «non primés». Les fabricants couronnés recevront un certificat, et Bio Suisse publiera de manière adéquate les résultats de ce concours. Les fabricants des produits non primés recevront quant à eux une information concrète sur l'évaluation

de leurs produits. Les meilleurs produits Bourgeon recevront une distinction spéciale.

Bio Suisse espère une forte participation et se réjouit de mener à bien l'édition 2007 de son concours d'excellence des produits Bourgeon! Prière de renvoyer le formulaire d'inscription ci-dessous au plus tard le 23 mars. Merci et plein succès!

Sabine Würth, Bio Suisse

Les conditions de participation

Participants

Preneurs de licences Bourgeon et producteurs Bourgeon.

Documents à fournir

Recette et description de la fabrication des produits annoncés. Prière de noter que les dossiers incomplets ne pourront pas être traités!

Groupes de produits 2007

Produits laitiers: fromage frais, cottage cheese, séré, beurre, yogourt nature et aux fruits, lait acidulé, produits au petit-lait, glaces, sorbets.

Pâtisseries: petite boulangerie, pâtisseries, gâteaux, quiches, tartes, produits de confiserie, biscuits, pains d'épices, spécialités.

Conditions pour les produits Bourgeon envoyés

- Le produit est fabriqué conformément au Cahier des charges et aux règlements de Bio Suisse.
- Le produit est régulièrement à l'assortiment annuel ou saisonnier.
- Le produit est régulièrement fabriqué selon la recette fournie et conformément à la qualité définie.

Coûts de la participation

Premier échantillon de produit: Fr. 70.-
Chaque échantillon suivant: Fr. 50.-

Échéancier

Délai d'inscription: 23.03.2007
Annonce des résultats et remise des prix pendant le Bio Marché de Zofingue: 22-24.06.2007

Pour tout renseignement

Sabine Würth, Bio Suisse, Responsable de l'octroi du label à la transformation et au commerce, tél. 061 385 96 15

Annonce de produits Bourgeon pour le projet de distinction de la qualité

Nom/Société	
Adresse	
Tél./Fax/Courriel	
Personne responsable pour les produits Bourgeon	N° bio.inspecta
Preneur de licence Bio Suisse <input type="checkbox"/>	Transformateur fermier Bio Suisse <input type="checkbox"/>
Annonce des produits suivants:	
Dénomination conforme à l'ODAI	Nom du produit

La recette et la description détaillée de la fabrication doivent être fournies séparément pour chaque produit. Les dossiers incomplets ne pourront pas être traités.

Les coûts seront de Fr. 70.- pour le premier échantillon et de Fr. 50.- pour chaque échantillon suivant.

Les documents doivent être envoyés jusqu'au 23 mars 2007 à Bio Suisse, Mme Elisabeth Weber, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle.



Le premier Prix d'encouragement de Bio Suisse a été attribué à l'Alp de Lagh

Pour clore l'année de son jubilé d'argent, Bio Suisse lance un Prix d'encouragement de 5000 francs qui soutiendra chaque année un projet d'agriculture biologique novateur et durable. Pour cette première fois, il a été attribué aux initiateurs du projet Alp de Lagh, dans le Val Cama, à Misox GR.

Cet alpage se trouve entre San Bernardino et Bellinzona, dans le pittoresque Val Cama, à 1279 mètres d'altitude. Il a été «ressuscité» en 2004 après de nombreuses années d'abandon. On n'y trouve pas un classique troupeau de vaches ou de génisses, mais une société chamarrée de diverses races d'animaux domestiques menacées que le projet de conservation de Pro Specie Rara veut remettre à l'honneur. Cette fondation suisse promeut la conservation de races d'animaux agricoles et de variétés de plantes cultivées menacées de disparition et veut leur redonner un avenir. Cet alpage de Pro Specie Rara est cultivé en bio depuis 2006. On y propose la vente directe de fromage d'alpage, des visites et bien d'autres choses.

Nouveaux chemins grâce au Prix d'encouragement

Les années d'abandon ont laissé des traces sur l'Alp de Lagh – il était complètement dégradé et délabré. Sur l'initiative des paysans Bourgeon Markus Lanfranchi et Antonio Spadini, le président de commune de Verdabbio, la commune a accordé il

ya trois ans 600000 francs pour la remise en état de l'alpage. On ne peut y arriver qu'à pied, et il n'est pas encore tout à fait dans l'état souhaité par les initiateurs. Par exemple, les chèvres ont tendance à faire du surpâturage parce que les prairies les plus lointaines ne sont plus accessibles. Les 5000 francs du Prix d'encouragement de Bio Suisse serviront au printemps prochain à nettoyer les chemins et à restaurer les accès. «Nous sommes extrêmement heureux de recevoir ce soutien de la Fédération», dit Markus Lanfranchi, qui a aussi proposé que les employés du secrétariat de Bio Suisse viennent mettre la main à la pâte pour la remise en état des chemins. Une bonne idée!

Délicieuses spécialités d'alpage

L'Alp de Lagh est donc de nouveau utilisé de mi-mai à mi-septembre depuis 2004. Cet alpage permet à dix familles paysannes de la région d'estiver leurs bêtes. Depuis sa remise en état, l'alpage est devenu un but d'excursion assez couru, et les spécialités qu'on y produit sont très appréciées. On y traite 80 chèvres, 30 brebis et

deux vaches. Les fromages mûrissent dans deux huttes traditionnelles en pierres. Les *muffettati bianchi* (un fromage de chèvre blanc à pâte molle), les *cilindretti di capri* (fromages de chèvre cylindriques), la *ricotta calabrese* et le yogourt de brebis sont les «spécialités de la maison».

En organisant des visites pour les classes d'école, les entreprises et les groupes des particuliers, les gérants de l'alpage font décidément preuve d'initiative pour y attirer de la vie et du monde. Le parcour-découverte des animaux et des plantes de Pro Specie Rara présente une faune et une flore oubliées. Les visiteurs voient aussi comment vit l'alpage et se fabriquent les fromages.

En mai prochain, quand les chèvres grises des montagnes, les vaches grises rhétiques, les moutons de l'Engadine et les cochons laineux monteront à l'alpage, nous reviendrons dans ces colonnes sur l'utilisation de cet argent et sur l'annonce du Prix de soutien 2007 de Bio Suisse.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Pour en savoir plus: www.alpdelagh.net

Heinrich Schalcher, pionnier de l'agriculture biologique

Le décès d'Heinrich Schalcher nous prive d'un politicien qui a durablement influencé l'agriculture suisse et internationale. Il a su reconnaître très tôt quels sont les problèmes provoqués par l'agriculture intensive quand elle mise à fond sur les intrants chimiques de synthèse. L'engagement dont Heinrich Schalcher a fait preuve a permis en 1973 la création du FiBL.

L'ancien conseiller national PEV Heinrich Schalcher est décédé le 14 décembre 2006, peu avant son nonantième anniversaire. Né le 3 janvier 1917, Schalcher fut dans les années soixante un écologiste engagé. En fondant l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) en 1973, il a réalisé une œuvre pionnière qui a marqué de manière décisive l'agriculture suisse et qui continue aujourd'hui d'avoir un grand rayonnement international. Comment cela s'est-il passé ?

C'est dans les années soixante déjà qu'on s'est aperçu que l'intensification efrénée de la production agricole avec des engrais et des pesticides chimiques ne provoquait pas seulement une surproduction sectorielle, mais aussi de gros problèmes environnementaux comme l'eutrophisation (asphyxie due à la surfertilisation) des lacs et des cours d'eau, l'accumulation de produits chimiques indésirables dans les écosystèmes naturels et dans les chaînes alimentaires, et enfin une fulgurante perte de biodiversité dans le monde animal et végétal.

Heinrich Schalcher identifia très tôt ce dérapage, et il déposa en 1970 au Conseil national une motion demandant d'«enrayer le déferlement de poisons dans l'agriculture». Alors que certains scientifiques indépendants comme Philippe Matile, professeur de botanique et de physiologie végétale à l'EPFZ, ou Michael Rist, le pionnier de l'élevage respectueux des animaux à l'EPFZ, partageaient les soucis d'Heinrich Schalcher, la recherche officielle fédérale niait les conséquences fâcheuses de cette intensification apparemment inexorable.

Heinrich Schalcher ne se tint pas tranquille pour autant, puisqu'il déposa la même année une motion exigeant que le Conseil fédéral crée une station de recherche pour l'agriculture biologique. Le Conseil fédéral avait rejeté cette idée alors révolutionnaire, et cette décision avait encouragé Heinrich Schalcher à créer un

institut de recherche privé avec l'aide de paysans bio de premier plan et de scientifiques larges d'esprit. Déjà un an après la création de l'Institut, un petit groupe de spécialistes démarra le travail de recherche pour l'agriculture biologique et l'élevage respectueux des animaux. Heinrich Schalcher présida le Conseil de fondation du FiBL pendant cinq ans jusqu'en 1978, plantant ainsi une jeune pousse fragile qui marque encore aujourd'hui l'agriculture suisse par son sens de l'innovation et la cohérence de son orientation écologique dans la recherche et le conseil.

Le FiBL créa ensuite le Bourgeon, qui est aujourd'hui le principal label bio, contribua à la fondation de Bio Suisse, l'organisation faïtière des producteurs biologiques suisses, créa le système de la certification basée sur le contrôle des

processus tel qu'il est utilisé aujourd'hui dans le monde entier pour les produits bio, s'engagea très fortement dans les années septante pour le développement de l'organisation faïtière internationale des organisations d'agriculture biologique, l'IFOAM, et il est aujourd'hui la plus importante institution de recherche pour l'agriculture biologique et la santé animale holistique.

Heinrich Schalcher était l'un de ces pionniers qui ont marqué l'agriculture biologique. Il arrivait à mettre sa conscience des problèmes et sa consternation au service de la bonne cause. Ce qu'il a semé a produit abondance de fruits. Nous ressentons la plus profonde reconnaissance pour son courage et sa détermination.

Urs Niggli, Directeur du FiBL, et Otto Stich, Président du Conseil de fondation du FiBL



Heinrich Schalcher, 1917–1996, Conseiller national, Fondateur du FiBL.

La Liste des intrants 2007

La Liste des intrants recense maintenant sur 80 pages quelque 1200 produits de 190 sociétés. Des huiles sont maintenant autorisées dans la production des plants de pommes de terre pour lutter contre les attaques de pucerons et donc contre la transmission des viroses. L'huile de colza est autorisée pour la production des plants, mais l'huile minérale n'est autorisée que pour la production de plants de base. L'autorisation n'est valable que pour les variétés sensibles aux viroses. Le chapitre sur les désinfectants et les détergents comporte maintenant aussi des indications sur l'utilisation des différentes matières actives.

Une certaine incertitude persiste dans la pratique au sujet de l'utilisation comme engrais de l'eau de pressage provenant des installations de fermentation. Comme tous les autres engrais, celui-ci n'est autorisé que s'il provient d'une installation qui figure dans la Liste des intrants. Les éventuels compléments ou modifications de la Liste des intrants sont publiés sur www.intrants.fibl.org.

Les producteurs de Bio Suisse reçoivent automatiquement la Liste des intrants. Tous les autres peuvent l'obtenir sous forme de brochure pour Fr. 10.– plus frais d'envoi en la commandant au FiBL (n° de commande 1078) ou la télécharger pour le même prix depuis www.shop.fibl.org (carte de crédit nécessaire). gw

Bourse des fourrages bio

La bourse des fourrages bio du canton de Vaud existe. Pour vivre et être utile aux vendeurs et aux acheteurs de fourrages, elle a besoin de vos annonces d'offre et de demande! Alors, n'hésitez plus, annoncez vos besoins ou vos fourrages à vendre à Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19. comm.

Rectification

Les nouveautés du programme Bio Weide-Beef sont incomplètes à la page 4 du supplément «Agriculture biologique: Les nouvelles règles pour 2007» du bio actualités 10/06: La castration sous anesthésie avec des élastiques est de nouveau autorisée depuis le 1.1.2007.

Nous vous prions d'excuser cet oubli.
Res Schmutz, FiBL

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

Oh les belles lois!

1) Protection du sol et des eaux

L'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur l'agriculture en 1998 devait supprimer la surfertilisation des sols: l'alinéa 2 de l'article 70 exige un bilan de fumure équilibré comme condition préalable aux paiements directs. Vu qu'aujourd'hui 98 pour-cent des exploitations agricoles reçoivent des paiements directs, le problème de la surfertilisation devrait être résolu. Ce n'est cependant pas le cas. Nous avons donc dans ce domaine des situations illégales, mais tout le monde détourne les yeux.

L'agriculture du Plateau suisse utilise trop d'azote et de phosphore. Citons comme exemple préoccupant le Baldeggersee, qui se trouve en réanimation depuis maintenant 25 ans – il est toujours sous respirateur artificiel. Son problème principal est la surfertilisation des sols par l'agriculture intensive et ses grandes porcheries. Au lieu de la quantité supportable d'une tonne par année, quatre tonnes de phosphore aboutissent dans le lac chaque année. Aucune amélioration en vue: le canton de Lucerne et l'association des communes ont formulé un objectif intermédiaire pour 2010 qui, même s'il est atteint, impose encore et toujours au lac 340 pour-cent de la quantité de phosphore qu'il peut supporter.

Pro Natura, Conférence de presse de l'Alliance Agraire sur la PA 2011, 15 janvier

Oh les belles lois!

2) Protection des animaux

Les dispositions légales pour le transport des animaux par la route sont souvent violées: la Protection suisse des animaux (PSA) a contrôlé l'année passée 76 transports d'animaux, dont seuls 5 étaient parfaitement en ordre. Les infractions les plus fréquentes concernent le surchargement des camions. Le manque de place engendre du stress, et les bêtes peuvent se blesser mutuellement ou être victimes d'un collapsus provoqué par la trop forte chaleur. Il y avait aussi d'autres lacunes comme des rampes de chargement trop raides ou glissantes, l'utilisation de moyens douloureux pour faire avancer les bêtes comme tordre la queue ou donner des coups de fourche. La PSA estime qu'environ 200 000 animaux agricoles (animaux d'abattoir



et d'élevage, y. c. jeunes bêtes et volailles) sont transportés chaque jour ouvrable sur les routes suisses. Cela représente 40 millions d'animaux transportés chaque année. Selon la PSA, les autorités cantonales compétentes (services vétérinaires, services des automobiles) manquent souvent de temps, de personnel ou de compétence pour faire appliquer les lois sur la protection des animaux.

La situation s'est néanmoins globalement améliorée ces dernières années. Ce sont les grands transporteurs qui ont entrepris le plus de choses pour améliorer le bien-être des animaux, par exemple en formant leurs chauffeurs à bien traiter les animaux. La PSA a distingué l'entreprise paysanne de commerce de bétail Vianco de Brugg AG pour ses efforts en matière de protection des animaux.

Protection suisse des animaux (PSA),
Conférence de presse du 18 janvier

Producteurs de lait bio, à vous de jouer!

Parmi les projets de marketing pour le lait bio coordonnés par Bio Suisse, il y aura les 4 et 5 mai 2007 des dégustations de lait bio dans les magasins de la Coop. La Coopérative Prokana et Bio Suisse recherchent pour cet événement 20 à 25 producteurs de lait de Suisse romande. Des formations régionales seront organisées à fin mars. Les producteurs seront rémunérés pour leur participation aux formations et aux dégustations. Pour tout renseignement et pour annoncer votre participation, veuillez contacter la Coopérative Prokana, Charly Beyeler, Chemin des Combattes 9, 2744 Belprahon, tél. 032 493 56 69 ou 079 471 45 91, fax 032 493 73 13, info@prokana.ch, www.prokana.ch.

Coopérative Prokana

Suisse romande: Les négociations sur le prix du lait bio ont enfin abouti

«**Sur demande de PROGANA**, les acheteurs de lait biologique pour la Suisse Occidentale soit: Crémo SA à Villars-sur-Glâne, le groupe des Laiteries Réunies de Genève et MILCO INDUSTRIE SA à Sorens sont arrivés à un accord avec la Coopérative PROGANA Lait sur le principe du maintien d'un **supplément garanti** entre le prix du lait de qualité conventionnelle et biologique.

Cet accord fixe le supplément bio minimum moyen à 20 % du prix de base du lait conventionnel pratiqué par l'ensemble des principales entreprises industrielles de Suisse Romande. (Le prix de base du lait conventionnel X 1.2). Ce qui correspond à l'heure actuelle à une différence de 13 à 14 centimes par rapport au prix de base pour le lait conventionnel.

Cet accord est valable pour le lait des producteurs affiliés, pour le lait transformé et valorisé dans le créneau des produits biologiques transformés.

Le pourcentage ainsi fixé restera valable et fixe pour les prochaines années jusqu'en 2009 pour les producteurs affiliés. En cas de surproduction, le déclassement sera, si nécessaire, traité ponctuellement entre les entreprises concernées et PROGANA Lait.»

comm.

Ndlr.: Titre choisi par la rédaction. Texte et passages en gras d'origine.

AGENDA ■

Ordonnance bio de l'UE: La nouvelle proposition avance

Le Conseil des ministres de l'agriculture de l'UE s'est mis d'accord le 19 décembre sur une «orientation générale» pour la proposition de révision de l'ordonnance bio de l'UE, et il a promulgué une ordonnance sur les importations venant de pays tiers. La nouvelle proposition a repris diverses exigences formulées par les organisations labellisatrices de droit privé:

- conservation d'un haut niveau de protection pour les consommatrices et les consommateurs;
- conservation de la stricte interdiction des OGM;
- maintien de la possibilité de vanter les particularités des normes de qualité nationales et privées;
- conservation du système de contrôle actuel.

Les organisations privées d'agriculture biologique critiquent toutefois les points suivants:

- aucun ancrage légal du droit de regard et de participation du secteur privé;
- les «mesures de flexibilité» (dérogations au niveau national limitées dans le temps, par exemple en cas de pénurie de fourrages bio) peuvent provoquer des distorsions de la concurrence si elles ne sont pas appliquées de manière uniforme;
- une formulation confuse pour l'utilisation des engrais et des produits phytosanitaires qui fait courir des risques de déviations;
- tendance à faciliter les importations, le point délicat étant l'application.

Autre point contesté: l'obligation d'utiliser le logo de l'UE pour les produits bio. Il faut espérer que des points critiques – et pas seulement des détails techniques – pourront encore être réglés ces prochains mois. La promulgation est en effet prévue pour mars ou avril 2007 après une consultation du Parlement européen. Les dispositions d'application de la Commission européenne, qui ne sont pas encore rédigées, prendront alors toute leur importance. L'entrée en vigueur devrait être prononcée pour 2009.

Otto Schmid, FiBL



Photo: BLE; Bonn/Dominik Menzler

TIERHALTUNG

Legehennenstagung

Wann

Dienstag, 6. März, 9.00–12.00

Wo

Olten, SV-Konferenzzentrum, Swisscom-Gasse

Inhalt

Das Aviforum (ehemals Schweizerische Geflügelzuchtschule) übernimmt für die Schweizer Geflügelwirtschaft zentrale Aufgaben wie Fütterungsversuche, Ausbildung von Geflügelzüchtern, Erarbeitung von Massnahmen bei Seuchengefahr (z.B. Vogelgrippe). Der Referent stellt uns die erwähnten Bereiche näher vor.

Die Junghennenaufzucht stellt hohe Anforderungen. Die Junghennen müssen in kurzer Zeit ihre Reife erzielen, um im gewünschten Alter mit ihrer Legetätigkeit zu beginnen. Die Feinabstimmung zwischen der Aufzucht und der Einstellung/Haltung im Legehennenstall ist für die Tierhalter nicht immer einfach. Praktiker erläutern ihre mehrjährigen Erfahrungen beim Einstellen von Junghennen.

Kursleitung

Klaus Böhler, FiBL Beratung

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



VERMARKTUNG

Neue Wege in der Vermarktung?

Wann

Mittwoch, 28. Februar

Wo

FiBL Frick

Inhalt

Auch die Preise für Bioprodukte geraten zunehmend unter Druck. Nicht alle Landwirte können ihr Einkommen mit einem Nebenerwerb oder durch Zupacht von mehr Land aufbessern. Eine Strategie ist, die Wertschöpfung der eigenen Produkte zu erhöhen und die Vermarktung selbst in die Hand zu nehmen. Welches sind die Faktoren für eine erfolgreiche Vermarktung? Welche Möglichkeiten gibt es für meinen Betrieb? Forscher analysieren erfolgreiche Beispiele und geben Tipps.

Kursleitung

Hansueli Dierauer, FiBL Beratung

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

VITICULTURE

Congrès de la viticulture biologique

Date

Mardi 6 mars 2007

Lieu

Neuchâtel

Programme

Le Congrès annuel de la viticulture biologique organisé par le FiBL et Bio Suisse est l'occasion de s'informer sur l'évolution actuelle de la production et du marché, de connaître les derniers résultats des recherches et d'avoir des échanges avec des collègues. Points forts: résultats des recherches et expériences dans la régulation des maladies de la vigne, progrès dans la production de plants viticoles bio, dernières expériences avec les cépages résistants. La qualité des vins de ces cépages pourra être jugée en dégustation.

Traduction simultanée pour les participants e-s francophones.

Responsable

Andi Häseli, Service de conseil du FiBL

Renseignements et inscriptions

FiBL, Secrétariat des cours, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick,

tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, kurse@fibl.org, programme détaillé sur demande

GASTRONOMIE

La table et le vin bio

Sous le nom de «Saveurs et Découvertes», ce sont de véritables événements gastronomiques et de découverte des vins bio qui sont organisés plusieurs fois par année au Domaine La Capitaine à Begnins VD. Dans un magnifique cadre avec vue sur la cave, le Mont-Blanc et le lac, le chef, Frédéric Chamaret, concocte, après l'apéritif dans le chai à barriques, un repas gastronomique en très grande partie bio dont les différents plats sont accompagnés par un vin Bourgeon du domaine. Les mets et les vins vous sont commentés respectivement par le chef et le vigneron.

Dates

Vendredi 9 mars 2007

Vendredi 23 mars 2007

Lieu

Domaine La Capitaine, En Marcins, 1268 Begnins VD

Renseignements et inscriptions

Inscription: au plus tard 7 jours

avant la date du repas. Famille Reynald Parmelin, Vigneron – Encaveur, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél/fax +41 (0)22 366 08 46, mobile +41 (0)79 212 63 52, info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

FOIRES

Préannonce: AgroBIOrama 2007

AgroBIOrama 2007, c'est toute la filière bio: production, transformation, distribution: toute l'alimentation existe en bio. Autres grands thèmes: jardinage, compost, plantes, recherche agrobiologique, mais aussi: écologie et énergies renouvelables, construction écologique, commerce équitable, artisanat, habillement et habitat.

Nombreuses animations hautes en couleurs et pleines de surprises! Avec Bio-Fribourg, l'hôte d'honneur 2007!

Dates

Du mercredi 28 mars au dimanche 1 avril 2007

Lieu

Palais de Beaulieu, Lausanne, Suisse

Informations

www.progana.ch



BioFach

Wann

Donnerstag, 15. bis Sonntag,

18. Februar

Wo

Nürnberg

Inhalt

Weltleitmesse für Bioprodukte.

Weitere Informationen:

www.biofach.com

GRANDES CULTURES

Visite de cultures

Date

Mercredi 11 avril 2007, 09.30

Lieu

Chez Jean-Philippe Barilier, 1122 Romanel-sur-Morges VD

Thèmes

Céréales, colza et autres oléagineux: fumure, variétés, entretien.

Renseignements

Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 861 03 19, c.bovigny@prometerre.ch

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES

Association Bio Neuchâtel

Vendredi 23 février (et non le 16 comme annoncé dans le bio actualités 10/06), 2000 Neuchâtel, Abbaye de Fontaines-André.

Programme: Le matin visite de la ferme (production de fromage de chèvre, légumes), rendez-vous à 10.00 sur place. Repas en commun. 13.30 AG (suivie d'un apéritif):

avec la participation de Markus Arbenz, directeur de Bio Suisse, et conférence-débat: Énergies renouvelables dans les fermes bio, utopie ou réalité?

Association Bio-Vaud

Vendredi 16 mars 2007 à 09.30, 1400 Yverdon-les-Bains, Centre Pro Natura Champ-Pittet.

Coopérative Progana

Vendredi 23 mars à 09.30, lieu à définir.

BODEN

Erfahrungsgruppe Bodenfruchtbarkeit

Wann

Mittwoch, 7. März, 9.00–12.00

Wo

Inforama Rütli, 3052 Zollikofen

Inhalt

Erfahrungsaustausch unter Biolandwirten mit dem Ziel, die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu steigern.

Auskunft, Anmeldung

Inforama Rütli, 3052 Zollikofen, Tel. 031 910 51 11, Fax 031 910 52 38

Der Regenwurm schafft Fruchtbarkeit

Wann

Donnerstag, 28. März, 9.00–16.00

Wo

Liebegg, 5722 Gränichen

Inhalt

Eine schier unendliche Zahl von Lebewesen lebt im Boden und leistet Abbau-, Umbau- und Aufbauarbeit. Eine wichtige Position nimmt der Regenwurm ein.

Kursleitung

Niklaus Messerli, Liebegg

Kosten

Fr. 50.– inkl. Kursunterlagen

Auskunft, Anmeldung

bis 21. März an das Kurssekretariat LBBZ Liebegg, 5722 Gränichen, Tel. 062 855 86 86

TIERGESUNDHEIT

Homöopathie für Fortgeschrittene 1. Treffen des Arbeitskreises

Wann

Donnerstag, 1. März, 13.00–16.15

Wo

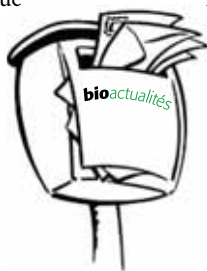
Strickhof, 8315 Lindau

Auskunft, Anmeldung

Strickhof, Kurssekretariat, Postfach, 8315 Lindau, Tel. 052 354 98 22/45, Fax 052 354 98 33, E-Mail info@strickhof.ch, www.strickhof.ch

La Coop casse le prix du beurre

» Quel plus bel exemple de libre marché pouvons-nous avoir que ce dernier acte de la Coop que beaucoup de médias ont pu qualifier de courageux? La Coop ose s'attaquer au monopole du beurre pour le bien des consommateurs. Même la Comco, la commission de la concurrence, applaudit et travaille déjà avec vigueur pour que le Conseil fédéral permette à la Migros d'aller battre son beurre hors de nos frontières. Hélas! Personne ne se rend compte que c'est, là encore, une des conséquences du principe du libre marché, que nous pourrions simplement appeler la loi du plus fort ou loi du Far-West. Est-ce que ceux qui applaudissent cet acte se rendent seulement compte des heures de réunions et des efforts qu'il a fallu pour qu'un secteur mette en place un organisme de fixation du prix? Ces efforts ont été consentis pour que le marché soit réglementé de manière à éviter que des voyous ne respectent pas le travail de chacun. On a pu lire que la Comco intervenait dans le cadre de sa mission de lutte contre les cartels. Combien de temps encore allons-nous nous associer au grand défenseur du libéralisme pour démolir les ententes sur les prix.



Bien sûr qu'il y a eu ici ou là des abus, mais ce n'est pas une raison pour jeter à la poubelle les bases d'un commerce juste. Comment créer un commerce juste sans une entente entre les différents partenaires du marché? Les libraires ont récemment gagné une manche dans ce sens en réussissant à faire reconnaître l'importance du prix unique du livre. À quand le retour du prix unique du beurre, du vin, de la viande et de toutes les marchandises, c'est-à-dire un prix issu d'une entente entre les partenaires.

Il n'y aura jamais de commerce équitable, ni de paix dans le monde, sans une entente, c'est la base d'une société juste. En permettant à la Coop – comme à d'autres – de commettre de tels actes, nos politiques – avec l'aide de leur bras armé qu'est la Comco – participent directement à la déconstruction de notre État de Droit. Comment des défenseurs du droit peuvent-ils souhaiter une société qui méprise le respect. Comment peut-on accepter que la Coop méprise le droit de chacun à gagner sa vie.

Attention, nous devons réagir car le libéralisme est un projet de déconstruction de la société de droit. C'est à Berne que nous devons intervenir, car ce sont nos représentants politiques qui votent les projets de déconstruction.

Willy Cretegnny, Satigny GE

Cherche

Notre entreprise agricole diversifiée offre **places de formation** pour 3 ou 4 jeunes inadaptes ou mentalement handicapés. Cherchons pour le 1^{er} avril ou à convenir **un-e stagiaire**. Pour tout renseignement, prière de s'adresser à la Stiftung Bühl, Landwirtschaft, Wädenswil, tél. 044 783 18 40

Cherchons pour l'automne, août-septembre 07, **étudiant-e** pour ferme biodynamique exposition sud dans les montagnes de Surselva, à 900 mètres d'altitude, logement personnel. Erika et Werner Schätti-Koch, Hof Salens, 7130 Ilanz, tél. 081 925 45 96

Entreprise agricole biodynamique, 14 ha avec production laitière, grandes cultures et prise en charge, cherche pour avril 2007 ou à convenir **auxiliaire agricole**, poste à env. 50 %. Nous nous réjouissons de recevoir votre offre! Armin et Annemarie Goll, Riederer 13, 4463 Buus, tél. 061 841 23 59

Entreprise agricole biodynamique avec maraîchage et grandes cultures cherche **étudiant-e** faisant l'apprentissage en biodynamie, **stagiaire** ou **collaborateur-trice**. Famille Erich et Marianne Hug-Wagner, Tüfewege 10, 8460 Marthalen, tél. 052 301 50 65

Halte à la disparition des petits paysans! Nous cherchons pour printemps 07 dans le canton de Bâle-Campagne un **domaine agricole avec terres labourables et forêt**. Nous sommes un couple novateur avec formation agricole et expérience qui désire vivre en pratiquant l'agriculture. Bio? Logique! Tél. 079 457 63 56

Je vais avoir 59 ans, et j'aimerais travailler un peu moins et avoir plus de temps pour d'autres activités. Je cherche donc pour ma petite ferme laitière avec intéressante transformation laitière et vente directe **un-e collaborateur-trice indépendant-e et sachant faire preuve d'initiative pour tous les travaux**. Confortable logement de 4 pièces disponible, convenant pour famille avec enfants. Entrée en fonction le 1^{er} août ou à convenir. Je donnerai volontiers de plus amples renseignements par téléphone. Paul Leuthold, Bio-Landbau Unterdorfstrasse 7, 8933 Maschwanden, tél. 044 767 05 50

Offre

À vendre **herse étrille Rabe 5 m**, rabattable manuellement à 3 m, 116 dents sur 2 rangs, état neuf, tél. 078 647 57 76

Divers

Séminaire de permaculture avec Kurt Forster à la ferme bio Frohberg, 5–6 mai 2007; **Voyage «permaculture» en Autriche**, visite du Krameterhof avec Sepp Holzer et visite du Gärtnerhof à Langerhorst, les 9–10–11 août 2007, renseignements et inscriptions auprès de: Biohof Frohberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, fax 043 277 05 06, www.permakulturhof.ch

IMPRESSUM

bioactualités



16^{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 Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, 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.



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)

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

- Partenaires pour achat de remotes et engraissement
 - partenaires avec vaches mères et engraissement
- Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac
Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remotes d'engraissement

Vos avantages:

Possibilités d'écoulement intéressantes et durables dans les programmes Bio Weide-Beef et Aubrac Bio.

Nous commercialisons:

Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères, remotes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Iso-vitmin® Sels minéraux pour les exploitations bio

Notre nouvel assortiment, élargi

- 8732 Universal Natura perlé, équilibré
- 8733 Universal Natura granulé, équilibré
- 8735 Magvit Natura granulé, avec 12% Mg
- 8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore

Seaux et pierres à lécher

- 8738 Seau à lécher Natura, avec 6 % Mg, 20 kg/pièce
- 8720 Pierre à lécher, avec 70 mg/kg sélénium, 12 kg/pièce
- 8721 Pierre à lécher, 17 % Ca, 6 % P, 12 kg/pièce

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



La gamme complète!

**Nos
semences bio
pour 2007**

TASSILO

Variété mixte très précoce

Pour les zones maïsicoles limitées et les semis tardifs.

FJORD

Variété mixte mi-précoce

Très robuste et bonne aptitude au battage.

AMADEO

Variété mixte mi-précoce

La vedette dans les tests officiels de 2004/2005!

NATHAN

Maïs-ensilage mi-précoce

Une nouveauté convaincante.

KX 5133

Variété mixte mi-tardive

La première variété de notre nouveau programme de sélection bio.

GAVOTT

Variété mixte mi-tardive

La plus cultivée des variétés mi-tardives!

ROMARIO

Variété mixte mi-tardive

La performance hors classe.

SEMENA SA

Birsigstraße 4 · CH-4054 Bâle
Tel.: 061/281 24 10 · Fax: 061/281 24 51

www.kws.com

KWS

**Ensemble nous posons
les jalons du futur.**