

bioactualités

6/07

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUILLET|AOÛT

Le 7^{ème} Sommet Bio réclame davantage de paysans Page 4

Les plus savoureux sérés, glaces et pâtisseries Page 7

Diversité variétale: ProSpecieRara a 25 ans Page 8



Les champions de la nature. Mois de juillet.

«Alors la foudre s'abattit juste derrière nous.»

Les événements de ce fameux après-midi remontent à trois semaines. Mais quand j'y pense, j'en ai encore la chair de poule. Il y avait trois mois que j'avais mis bas. Alors que j'étais encore portante, le troupeau avait été réorganisé. J'avais nettement perdu du galon et je risquais de devoir attendre encore longtemps avant que mes cornes n'imposent à nouveau mon ancienne préséance à l'abreuvoir et à l'ombre des arbres. C'est du moins ce que je pensais.

Cet après-midi-là, donc, nous broutions paisiblement l'herbe du pâturage autour du bouquet d'arbres nous dispensant une ombre bienvenue, sur la pente abrupte menant à la forêt. Nous ruminions tranquillement. Notre taureau était en forme et courtoisait deux génisses à la fois. Ce que, tout en ruminant, nous trouvions toutes fort intéressant. C'est alors que je remarquai ce nuage noir. Le soleil brillait encore. Mes consœurs, têtes baissées, étaient occupées à brouter l'herbe. Brusquement, le soleil disparut. Le nuage noir était juste au-dessus de nous.

Vite, partons d'ici, ai-je pensé.

Je donnai un coup de cornes à ma voisine et mugis avec force pour avertir jusqu'à la dernière d'entre nous. Lorsque je pris la tête du troupeau, les premières

gouttes tombaient. Suivies d'un éclair et d'un coup de tonnerre. Nos sabots lui firent écho dans un sauve-qui-peut général. J'avais retrouvé mon rôle de leader et le troupeau en bois vola en

J'avais retrouvé mon rôle de leader et le troupeau en bois vola en éclat. Le taureau tomba, se remit sur ses pattes et nous rejoignit. Alors, la foudre s'abattit juste derrière nous et fendit un arbre en deux au bout du pâturage. La pluie froide crépitait sur nos corps chauds. Enfin la ferme! Nous étions en sécurité. Notre fermier bio nous attendait, visiblement fier de nous.

Que dire d'autre? Notre vie en plein air à la ferme bio nous stimule, nous rend fortes et robustes. Nous mangeons de l'herbe bio, du foin bio, parfois agrémenté de betteraves bio. Nous donnons peut-être un peu moins de lait, mais c'est du pur lait bio suisse. Excellent pour de savoureux milk-shakes bio rafraîchissants et des yoghourts bio. Et il restera délicieux et naturellement pur. Nous le promettons, mon fermier bio et moi. Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse. Une ferme avec le label Bourgeon, où tout est entièrement

biologique. Du fourrage aux engrais et des semences aux récoltes. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch



Le feu bactérien se déchaîne

Outre les dégâts causés par le feu bactérien lui-même, les trous laissés dans le paysage agricole par les actions d'arrachage font mal au ventre. Et les agriculteurs touchés sont confrontés à des questions existentielles.

De possibles problèmes d'image viennent s'ajouter aux dégâts économiques et écologiques. On sait que l'agent pathogène, une bactérie, est maintenant partout. Pour que l'infection se déclare en grand, il faut juste que le moment de la floraison et les conditions météorologiques appropriées coïncident. L'agriculture biologique ne court donc pas le risque d'être considérée comme la source du mal si elle s'oppose à la streptomycine dont

l'utilisation est réclamée à grands cris çà et là.

L'épiphytie aurait-elle pu être évitée? Quelqu'un a-t-il été négligent? Non! Cependant, les mesures préventives (observation, taille de rabattage, arrachage) n'ont malheureusement permis que de retarder l'in-

vasion de la Suisse par cette bactérie, pas de l'empêcher.

Peut-on, doit-on recourir aux antibiotiques? La streptomycine ne résoudra pas complètement – et surtout pas durablement – le problème. Cet antibiotique n'est pas beaucoup plus efficace que les alternatives biocompatibles (Myco-Sin et Biopro). Et il y a le problème des résidus, par exemple dans le miel, ainsi que celui de la formation de souches résistantes. La Commission technique Fruits de Bio Suisse et le FiBL recommandent la plus grande retenue à l'égard la streptomycine. L'utilisation de ce produit n'entre pas en ligne de compte en agriculture biologique, car les doutes et les risques sont trop grands.

Que faut-il donc faire? Les exploitations touchées doivent recevoir un soutien financier en cas de menace de perte de récoltes. Et il faut continuer de réprimer l'épiphytie par tous les moyens judicieux. Et enfin, il faut développer au plus vite de nouvelles stratégies pour les praticiens.



Lucius Tamm et l'équipe d'arboriculture du FiBL

L'interlocuteur du FiBL pour le feu bactérien est Hans-Jakob Schäfer, tél. 062 865 72 09, courriel hans-jakob.schaerer@fibl.org

bioactualités



ICI ET MAINTENANT

4 Un nouvel élan pour nos campagnes

«Le pays a besoin de plus de paysans!» Cette exigence a été posée par le Sommet Bio qui s'est déroulé à Zofingue dans le cadre du Bio Marché.

7 Les meilleurs produits Bourgeon

Bio Suisse a primé des produits laitiers, des glaces et des pâtisseries Bourgeon de haute qualité.

8 ProSpecieRara fête ses 25 ans

ProSpecieRara travaille depuis un quart de siècle à la conservation des anciennes races et variétés.

PRODUCTION

10 Fruits à pépins: choisir les variétés et commander les arbres maintenant

13 Pro-Q marche bien – ouverture souhaitée

POLITIQUE AGRICOLE

12 Lancement d'un référendum contre la PA 2011

Partant de Suisse romande, la résistance contre la PA 2011 s'organise et lance un référendum. Une partie du mouvement bio rejette la campagne.

RUBRIQUES

15 Contrôles

16 Bio Suisse

19 Conseils

20 Consommation

21 Brèves

22 Agenda

22 Petites annonces

23 Le dernier mot

24 Impressum

Photo de couverture: Alexandra Maier, biodynamiste à Rubigen BE.

Photo: Thomas Alföldi

Éveiller des impressions agréables en arrivant à la campagne

«Le pays a besoin de plus de paysans!» Tel était le titre provocateur du 7^{ème} Sommet Bio qui s'est déroulé le 23 juin à Zofingue dans le cadre du Bio Marché. Ce sommet était organisé par deux organisations pionnières qui fêtent cette année de grands anniversaires: Bio Forum Schweiz, qui fête les 75 ans du Möschiberg comme berceau de l'agriculture organo-biologique, et l'Association pour la biodynamie, qui a maintenant 70 ans.

Le titre du Sommet Bio de cette année, «Le pays a besoin de plus de paysans!», est-il compatible avec la politique agricole actuelle? Cette question, la bonne centaine de participants à ce débat maintenant traditionnel, organisé dans le cadre du Bio Marché et qui se déroule dans la splendide salle de l'Hôtel de Ville de Zofingue, se l'est posée. Nouveauté cette année: en plus de Bio Forum Schweiz, qui organise le Sommet Bio depuis le début, l'Association pour la biodynamie était aussi de la partie.

Même si la tendance actuelle va sans aucun doute dans la direction opposée, disait Peter Hersche, ancien professeur d'histoire à l'université de Berne, sa poursuite ne doit pas forcément être considérée comme un fait accompli. L'histoire, qui réserve toujours des surprises, nous apprend en effet que des renversements de tendances totalement inattendus peuvent survenir. Sa conférence présentait l'un de ces renversements de tendance.

Renversement de tendance en Italie

Peter Hersche a ramené le public dans

l'Italie du 17^{ème} siècle. Pour diverses raisons, la puissance économique dominante d'alors, qui avait à sa tête une Venise qui occupait la position de leader mondial de l'artisanat, du commerce, de la culture et des services, s'écroula. Venise avait pour l'économie mondiale de l'époque la même importance que New York, Londres ou Tokyo pour la nôtre. Les conditions changèrent, et soudain des navires de commerce anglais ou hollandais – deux nations en plein essor qui s'immisciaient toujours plus dans les affaires bancaires – naviguent en Méditerranée. Une épouvantable épidémie de peste s'abattit en outre à ce moment sur l'Italie, scellant le sort d'un pouvoir économique pourtant florissant.

La peste et l'écroulement de l'économie renvoyèrent la population dans les terres. De riches familles retirèrent leur argent des banques pour acheter des terres agricoles. Pas seulement par désir de possession, au contraire, mais l'agriculture venait d'être découverte. Rationalisation, drainage, irrigation, culture de nouveaux produits comme le riz ou le maïs, nouveaux produits comme la soie ou le par-

mesan, mais aussi amélioration d'anciens produits comme le vin, l'huile, les fruits et les légumes propulsèrent l'agriculture italienne à une apogée, la transformant en principale branche exportatrice du pays. Et cet essor phénoménal se révéla être durable: jusqu'en plein 20^{ème} siècle, l'Italie était le principal pays européen exportateur de produits agricoles.

Corse alla terra

Connue sous le nom de «corse alla terra», course à la terre, cette époque entre dans l'histoire de l'économie. De 1650 jusqu'au 18^{ème} siècle, les prix des terres et des fermages augmentent en continu. Ce renversement de tendance, qui fit passer la société de l'industrie, du commerce et des services à la production primaire, et que personne n'aurait tenue pour possible au moment de l'apogée de la Venise commerciale, marqua l'image sociale que le pays se faisait de lui-même.

Peter Hersche n'idéalise pourtant pas ce phénomène. Il s'agissait d'un système féodal composé de grands propriétaires et de nombreux ouvriers agricoles sans terres tels qu'on en trouvait habituellement



Le Bio Marché animait du vendredi 22 au dimanche 24 juin la paisible vieille ville de Zofingue: 150 exposants ont présenté leurs produits bio à des dizaines de milliers de visiteurs tandis qu'artistes, musiciens et bateleurs détendaient l'atmosphère.

aussi ailleurs à cette époque. Le taux de rendement (rente), qui était conceptuellement prioritaire, provoque l'émergence des monocultures. Il considère cependant que le phénomène historique du retour fondamental au secteur primaire (la production agricole) d'une société axée sur les secteurs secondaire et tertiaire, cette «réagrarisation» que l'Italie l'avait déjà vécue une fois après l'effondrement de l'empire romain, est une preuve historique que l'exigence d'avoir plus de paysans peut être posée à la société. Et il n'est d'ailleurs pas absolument nécessaire pour cela d'avoir des pestes et des crises, pense Peter Hersche: «Dès qu'on aura compris que le mot «culture» signifie en réalité «agri-culture», le nombre de paysans augmentera de nouveau de lui-même.»

La culture de la diversité animale

C'était pour l'historien un passage de témoin – certes un peu abrupt – à la biodynamiste Alexandra Maier, dont la conférence était consacrée à la culture paysanne de l'avenir. Cette fille de paysan de la Forêt Noire commença par voyager en Suisse avec un couple de fromagers et un vieux berger pour s'occuper dans les grisons d'une ferme d'alpage avec 80 vaches et transformation du lait. La culture paysanne montagnarde l'ayant fortement impressionnée, elle y resta «scotchée» et retourna sept ans de suite passer l'été à l'alpage, fit la connaissance de Martin Bigler, qui s'occupait de l'alpage voisin, puis l'épousa pour enfin diriger avec lui leur entreprise agricole à Rubigen, près de Berne.

«Notre culture paysanne vit de la diversité des animaux de nos fermes», a-t-elle affirmé avant d'expliquer cette pensée en prenant l'exemple de la vache. Voilà 6000 ans que les bovins accompagnent les hommes comme animaux domestiques, lui permettant de se sédentariser, de devenir éleveur et paysan après avoir été chasseur-cueilleur. Au fil du temps, le contact étroit entre l'homme et l'animal s'est transformé en un échange mutuel de type symbiotique – savoir donner et prendre de manière mutuellement profitable.

L'être essentiel de la vache est déterminé par la rumination. Elle engloutit tout ce qui se trouve à sa portée, herbe, trèfle, plantes, feuilles. Plus tard, elle se couche et reprend soigneusement le tout en le ruminant. Ce processus, que la vache vit physiquement chaque jour, peut servir à l'homme de modèle dans le domaine intellectuel. L'homme peut en effet procé-



Photos: Thomas Alfeld

Peter Hersche, Alexandra Maier, Ueli Hurter et Josef Braun sont unanimes: Le pays a besoin de plus de paysans. Ils le disent aussi à la conseillère fédérale Doris Leuthard.

der de la même manière avec ses pensées: enregistrer tout ce qui provient de son environnement, puis se retirer pour une réflexion intérieure qui le mènera à des solutions et à des connaissances mûrement réfléchies. Ruminant intellectuelle au sens noble du terme donc, pour atteindre une meilleure conscience des choses.

L'homme peut d'ailleurs apprendre certaines choses en observant aussi les autres espèces animales de la ferme, par exemple le cochon, si réveillé, de bonne humeur et curieux de tout. Ou encore tirer du cheval, à la fois volontaire et enthousiaste, la leçon du dynamisme et la joie de prendre des décisions.

Non, ce n'est pas un luxe!

Confrontée au vent glacial de la libéralisation et de la globalisation, qui impose aux agricultures du monde entier un régime implacable de mutation structurelle, c.-à-d. la diminution du nombre de paysans, cette diversité animale qui fournit à l'homme une base culturelle primordiale semble superflue. Car les animaux veulent qu'on s'occupe d'eux. Alexandra Maier est convaincue qu'il faut davantage de paysans pour pouvoir satisfaire ce besoin. C'est toute la société qui pourrait se ressourcer physiquement et psychologiquement auprès d'une agriculture en bonne santé – d'une part avec des aliments sains, d'autre part avec des paysages *habités*. «Ce n'est pas un luxe mais un besoin fondamental.»

L'agriculture devrait, aussi à l'avenir, offrir au monde le thème que Beethoven a décrit musicalement dans le premier mouvement de sa «Pastorale» sous le titre «Éveil d'impressions agréables en arrivant à la campagne». Ce besoin est grand, surtout dans un pays aussi densément peuplé que la Suisse. Et pour pouvoir le satisfaire, il faut davantage de paysans.

La terre a besoin de l'agriculture biologique

Josef Braun, paysan bio près de Munich et membre du comité de la fédération d'agriculture biologique Bioland, était venu à Zofingue avec une motte de terre bio colonisée par de très nombreuses racines. Le sol est bien plus que ce qu'il a appris à l'école. C'est un organisme vivant, et il le devient grâce à sa colonisation extrêmement diversifiée par des milliards d'être vivants qui vivent en symbiose avec les plantes, qui pénètrent la terre de leurs racines et qui contribuent au métabolisme du sol en lui apportant enzymes, ferments et hormones. Tant que cet organisme est intact, il est à même de dégrader des polluants, d'empêcher l'érosion et les inondations et de fixer de grandes quantités de CO₂.

Braun est convaincu que «si l'ensemble de l'agriculture se reconvertissait à l'agriculture biologique dans le monde entier, nous pourrions ramener l'«économie du CO₂» de notre atmosphère en état d'équilibre». La question de savoir si l'agriculture biologique peut nourrir le monde est donc selon lui mal posée, puisque sans l'agriculture biologique l'homme ne pourra pas continuer de vivre sur la Terre.

Diviser par deux, jusque'à l'infini?

L'exigence actuellement majoritaire d'avoir toujours moins de paysans est très facile à comprendre du point de vue purement économique, admettait Ueli Hurter, biodynamiste à Montézzillon NE et président de l'Association Demeter: «2,5 pour-cent de la population active qui produisent 0,9 pour-cent du produit intérieur brut et représentent 8 pour-cent des charges de l'économie fédérale, c'est un bilan misérable.» La seule question qui se pose ici est



Souvenirs du Bio Marché 2007: Séances de photos avec l'ex-Mister Suisse Renzo Blumenthal, qui était à Zofingue comme ambassadeur d'«Echt Bio». Ou plutôt un savon du stand des cosmétiques naturels et des huiles essentielles?

de savoir jusqu'où le nombre de paysans devrait diminuer pour que ce bilan puisse être amélioré. En effet, diviser ce nombre par deux n'apporterait certainement pas davantage à la population suisse que ça ne l'a fait dans les pays qui nous entourent. On pourrait bien sûr pousser le raisonnement jusqu'à ne plus avoir qu'un seul paysan par commune, par canton ou même pour toute la Suisse... mais ces quelques-uns continueraient quand même de coûter beaucoup trop cher.

Hurter ne considère pas l'exigence d'avoir plus de paysans comme une exigence économique, politique ou même syndicale, mais comme une constatation qui va quasiment de soi: «Le pays et le sol en ont besoin.» Il s'agit alors de regarder vers le point d'origine et de cristallisation de l'agriculture, et donc vers son essence véritable, c.-à-d. la rencontre de l'homme et de la nature. L'homme veut quelque chose d'elle, la nature veut le lui donner, l'homme travaille avec et en elle, la nature se laisse transformer, l'homme bâtit en elle une entreprise agricole, la nature le remercie par la beauté, la diversité et les récoltes.

Le pays a besoin de tous...

Il est clair qu'il faut plus de paysans pour faire ce travail. Mais, ici aussi, la même question: combien? «La réponse est banale, le pays a besoin de tous, de toute la population comme paysans et paysannes, même si c'est au sens figuré», affirme Ueli Hurter. Toute la population devrait pouvoir vivre une relation ouverte, éveillée et intéressée avec la campagne, le sol, la terre. «Faisons-le ensemble!» appelle-t-il, «Ne nous laissons pas diviser en consommateurs et en producteurs!» L'agriculture devrait devenir une partie à part entière de l'agglomération Suisse, chaque citoyen devrait être en relation avec une ferme, au

moins en recevant un bulletin d'information, chaque manager devrait suivre des cours à la ferme, chaque écolier faire un stage agricole de plusieurs jours.

Comment intégrer l'agriculture à la société postindustrielle? Comment rencontrer la nature? Comment conserver à la terre sa fertilité? «Telles sont les questions essentielles sur l'agriculture, ce n'est pas la relation entre 2,5, 0,9 et 8 pour-cent», conclut Hurter.

...et même de Doris Leuthard

Lors du débat qui suivait, Jakob Bärtschi

a proposé que Martin Köchli, le président de Bio Forum Schweiz, soit mandaté pour faire connaître les conclusions de ce Sommet Bio à Doris Leuthard, notre ministre de l'agriculture, qui a passé son enfance dans un village voisin du sien et qui, de plus, est une de ses lointaines parentes. Et pour demander expressément à la conseillère fédérale de faire elle-même le premier pas et de reconnaître puis d'assumer sa responsabilité pour le pays, le sol, l'agriculture.

Alfred Schädeli

Les produits primés et leurs fabricants	
Produits laitiers et glaces	
Erwin Ackermann, Wolfwil SO	Séré à la crème à la myrtille, Yogourt bifidus à la fraise
Rudolf et Heike Widmer, Brittnau AG	Séré de chèvre nature (<i>distinction spéciale</i>)
Markus et Jolanda Biehler-Gansner, Dierikon LU	Glace Mocca
ARCO Glace, Münsingen BE	Sorbet à la fraise, Glace à la mangue
Biomilk AG, Münsingen BE	Pannacotta au coulis de framboise, Pannacotta au coulis de café, Yogourt brebis rhubarbe/vanille
Chascharia Val Mustair, Fuldera GR	Beurre
Andreas Gauch, Niederwil AG	Glace mocca à la crème (au lait de brebis), Glace chocolat à la crème (au lait de brebis), Yogourt brebis à la mangue
Gelateria Luna Llana, Bern	Glace vanille à la crème, Glace mocca à la crème, Glace aux noix à la crème, Sorbet aux raisinets (<i>distinction spéciale</i>)
Käserei Hans Guggisberg, Gohl BE	Séré de chèvre du Spitzbärg
Käserei Stofel AG, Unterwasser SG	Séré entier nature
Liechtensteiner Milchverband, Schaan FL	Yogourt nature
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU	Séré maigre nature, Séré entier nature
Molkerei Biedermann AG, Bischofszell TG	Lassi mangue, Lassi fleur de rose
Sennerei D. et V. Zinsli, Sufers GR	Fromage de chèvre frais
Pâtisseries	
Bischofberger AG, Weissbad AI	Biscômes bio d'Appenzell (<i>distinction spéciale</i>)
Lehmann Holzofenbeck AG, Lanterswil TG	Barre aux pommes de Thurgovie
Sonnhalde Bäckerei, Gempen SO	Galette de Pâques
Jean-Marc Pittet, Villarod FR	Pains d'anis, Meringues

Les meilleurs produits Bourgeon

«Frais, goût prononcé, équilibre entre pâte et farce» – «séré fin, lisse, blanc, aéré, frais, discret, très crémeux» – «belle couleur, pleinement aromatique, super» – le vendredi de l'ouverture du Bio Marché de Zofingue, ceux qui ont entendu Max Eichenberger, l'expert en denrées alimentaires de Bio Suisse, présenter les produits primés pour leur qualité, en ont eu l'eau à la bouche. Heureusement, il y avait de quoi les déguster au stand de Bio Suisse. Un franc succès.

C'est la deuxième fois que Bio Suisse distingue pendant le Bio Marché de Zofingue des produits Bourgeon de qualité remarquable. Sur 90 spécialités inscrites dans les catégories «pâtisseries» et «produits laitiers et glaces alimentaires», 30 ont été primés, et 3 produits ont été

honorés par une distinction spéciale. Le jury indépendant a dégusté 29 pâtisseries et 61 produits laitiers et glaces. Les critères d'examen étaient l'apparence, l'odeur, le goût et l'impression générale. Max Eichenberger, membre du jury, se réjouissait de la bonne qualité: «De nom-

breux produits excellents ont le Bourgeon. Je suis fier de primer ces véritables perles.» Un label de qualité est mis à disposition des produits primés.

Jacqueline Forster-Zigerli,
Bio Suisse



Photos: Thomas Alfvöld

Distribution des prix du concours de qualité de Bio Suisse: Daniel Münger, Carlos Cornejo, Urs Bischofberger, Rudolf et Heike Widmer, flanqués d'un bateleur qui voulait que son bel uniforme soit aussi sur la photo...

«Je veux faire les meilleurs biscômes»

«Cette distinction est pour notre société et moi un honneur particulier sur lequel je n'avais pas compté. Nous sommes certes connus pour nos biscômes, mais nous ne sommes pas des spécialistes du bio! C'est pour ça que je voulais participer à ce concours de qualité. J'avais très envie de faire évaluer mes biscômes bio par un jury neutre. L'ambition de notre entreprise est de faire les meilleurs biscômes. Nous en faisons des bio depuis maintenant cinq ans. C'est bien clair que, là aussi, nous ne voulons fabriquer que des produits d'excellence. Nous nous faisons certifier Bourgeon pour deux raisons: premièrement par conviction, et deuxièmement parce que ça nous permet d'occuper une niche du marché. Je suis très fier que notre production de biscômes couvre maintenant toute la palette – en bio comme en conventionnel. Je vois des parallèles entre le Bourgeon et nous: Nous garantissons des biscômes de haute qualité, le Bourgeon garantit les meilleurs produits bio. C'est le principal label de qualité du secteur bio, et il est très apprécié dans la population.»

Urs Bischofberger, Bischofberger AG,
Weissbad/Al

«Un séré de chèvre sans «goût de bouc»»

«C'est toujours passionnant de soumettre ses propres produits à une évaluation externe. Nous avons déjà participé avec succès à d'autres concours de qualité. Nous avons fait exprès d'inscrire au concours de qualité de Bio Suisse un séré de chèvre nature, car c'est ce goût naturel, un peu brut, qui convient le mieux au chèvre. Nous voulions aussi prouver que le séré de chèvre n'a pas le «goût de bouc», car c'est un préjugé malheureusement répandu. La distinction spéciale de Bio Suisse nous réjouit énormément car elle signifie une reconnaissance de la valeur de notre travail. C'est un «combat» que nous menons corps et âme, alors c'est chouette que nos produits soient remarqués. Nous avons commencé avec une chèvre en 1991, avant nous n'avions que des vaches. Nous nous sommes progressivement reconvertis au bio puis à la biodynamie. Nous vendons maintenant nos produits dans la région de Zofingue – à la ferme mais aussi par Manor. Nous n'aurions en fait plus besoin du Bourgeon pour notre commercialisation, mais il fait tout simplement partie intégrante des fermes bio.»

Rudolf et Heike Widmer,
Brittnau AG

«...pourrait devenir le hit de l'été»

«Cette distinction spéciale pour notre sorbet aux raisinets est un honneur et une grande satisfaction. Il faut en effet souvent longtemps pour qu'un nouvel arôme ait vraiment le goût qu'on souhaite. Nous avons longtemps tâtonné avec le liant avant que ce sorbet soit comme il est maintenant. C'est super que le jury soit si enchanté par ce produit. Nous avons été les premiers de Suisse à proposer des glaces avec le Bourgeon. C'est le label bio dans notre pays, donc nous voulions travailler en respectant les directives de Bio Suisse. Ce label donne de la sécurité non seulement aux consommateurs, mais aussi à nous les transformateurs. Les contrôles sont stricts, mais au moins nous savons que nous faisons tout dans les règles de l'art. Sincérité et ouverture mutuelle sont pour nous très importantes dans la collaboration avec Bio Suisse. Laquelle de nos glaces sera le hit de l'été? En fait nos spécialités sont des arômes simples: vanille, lavande, romarin, chocolat ou fleur de sureau. Les goûts varient tellement d'une personne à l'autre... mais parions sur le sorbet aux raisinets qui vient d'être primé...»

Daniel Münger et Carlos Cornejo,
Gelateria Luna Llena, Bern

ProSpecieRara

Dans le domaine de la conservation des espèces végétales et des races animales menacées, l'enjeu dépasse la présence de spécialités sur les assiettes de légumes et dans les zoos câlins – il en va de la diversité génétique, et donc aussi de la sécurité alimentaire des générations futures. Voilà vingt-cinq ans que la fondation ProSpecieRara lutte en Suisse pour ces objectifs. Avec un succès toujours plus grand.

Ce n'est qu'au cours des dernières décennies que la conscience de l'ameinement de la diversité génétique des animaux domestiques et des plantes cultivées a commencé à se développer. L'étude «Global 2000», parue en 1980, est devenue un best-seller. Ses auteurs attirent l'attention sur les dangers de la progression de l'uniformité de notre alimentation. La concentration sur quelques variétés très productives augmente le risque de consanguinité. En outre, les agents pathogènes peuvent se généraliser beaucoup plus facilement dans les monocultures génétiquement uniformes.

Pour en savoir plus

ProSpecieRara a un site internet clair et très informatif: www.prospecierara.ch. Le bulletin de ProSpecieRara paraît trois fois par année. Il y a aussi un beau calendrier et, depuis le printemps dernier, un guide d'excursions qui présente 52 lieux et installations de conservation en Suisse. ProSpecieRara, Pfrundweg 14, 5000 Aarau, tél. 062 832 08 20, fax 062 832 08 25, courriel info@prospecierara.ch

La fondation ProSpecieRara («pour les espèces rares» en latin) fut constituée le 15 décembre 1982 par des personnes engagées gravitant autour du WWF Suisse et rassemblées autour du pionnier Hanspeter Grünenfelder. Les derniers animaux de races oubliées furent dépistés puis rassemblés en troupeaux pour assurer leur conservation. Des variétés de légumes et de grandes cultures furent recueillies puis conservées dans une banque de semences.

Cette organisation suisse de protection des espèces a été créée à un moment où la notion de «biodiversité» n'existait pas encore. Au niveau européen, ProSpecieRara compte parmi les organisations de conservation les plus connues – et même parmi les plus grandes avec ses dix postes à plein temps.

ProSpecieRara travaille depuis 1999 avec la Coop. Objectif déclaré: les anciennes races et variétés doivent revenir sur les étals pour parvenir jusqu'aux consommateurs et à leur conscience. Depuis peu de

temps, des entreprises de restauration s'intéressent de plus en plus aux produits qui portent le label ProSpecieRara. Unique en Europe, ce développement est encouragé notamment par des conditions juridiques plus favorables que dans l'UE.

ProSpecieRara conserve actuellement 1800 variétés de fruits, 900 plantes maraîchères et de grandes cultures, 450 variétés de petits fruits et 25 races animales. Cet énorme effort est rendu possible par les deux partenaires principaux, la Coop et l'OFAG, ainsi que par 2000 éleveurs et cultivateurs actifs, 6000 donateurs et le soutien de fondations privées.

Ces dernières années, ProSpecieRara a mis en place un réseau national de 20 vergers, de 13 jardins variétaux et de 9 fermes pédagogiques (les «fermes de l'Arche») pour les races animales. Les plantes et les animaux doivent en effet pouvoir être vus et approchés par les enfants comme les adultes, pas seulement attendre des jours meilleurs dans des banques de semences et de gènes. comm/mb

Races animales protégées



La Vache grise rhétique

Robuste et sobre: La vache grise rhétique, plutôt petite et légère, convient pour l'utilisation des pâturages extensifs en région de montagne. Bonne valorisation des fourrages, rendement laitier correspondant, viande bonne et fine. Menacée à partir de 1920 par la Race Brune, réimportée du Tyrol en 1985 avec la collaboration d'éleveurs engagés. Troupeaux actuellement en croissance.



La Poule Suisse

Cette race centenaire arbore les couleurs nationales. Poule classique à deux fins bien connue de nos grands-parents, qui en appréciaient non seulement les œufs mais aussi la chair savoureuse. En collaboration avec Hosberg AG et l'Association des éleveurs de volailles menacées (AEVM), ProSpecieRara veut ramener la Poule Suisse dans les magasins bio et dans la haute gastronomie pour la sauver.



La Chèvre à col fauve

La couleur fauve du devant du corps indique qu'elle descend de la Chèvre fauve, l'ancêtre de la Chèvre à col noir du Valais. Des «col fauve» réapparaissent régulièrement dans les troupeaux de «col noir», mais, ne passant pas dans le standard de la race, elles sont en général abattues. Nouveau projet de conservation: ProSpecieRara en a trouvé à peine 20 individus et se réjouit qu'on lui en signale d'autres.

Est-ce que tout le monde vous aime? Questions à Béla Bartha

bio actualités: ProSpecieRara a un comité de soutien composé de hautes personnalités: le conseiller fédéral Leuenberger, le directeur de l'OFAG Bötsch, le clown Dimitri, le patron de la Coop Loosli... ProSpecieRara est-elle «everybody's darling», est-ce que tout le monde vous aime?

Béla Bartha: Oui, je l'espère. Le thème de la conservation de la diversité est fondamentalement bien accueilli, et nous faisons de gros efforts pour que cela reste le cas.

Les multinationales semencières et les grands groupes de sélection, p. ex. ceux du secteur des volailles, sont-ils vos seuls ennemis?

Ils ne sont absolument pas nos ennemis. Ils sont tout simplement la raison pour laquelle on a besoin de ProSpecieRara!

ProSpecieRara travaille avec la Coop depuis 1999, et beaucoup de gens connaissent le label ProSpecieRara surtout par leurs achats à la Coop. Cette étrointe ne risque-t-elle pas de devenir étouffante?

Grâce à la Coop, ProSpecieRara a atteint une notoriété dont nous n'aurions même pas osé rêver il y a huit ans. Et sans l'engagement du Fonds NaturaPlan, la mise en place du réseau des jardins d'exposition



Béla Bartha, le directeur de ProSpecieRara.

n'aurait pas été possible. Nous sommes conscients que nous devons préserver notre indépendance et notre crédibilité.

Votre but le plus noble devrait être de vous rendre superflus... quand n'y aura-t-il plus aucune espèce menacée?

Vous n'attendez pas réellement que je vous approuve... le monde est malheureusement autre. Par exemple, la politique agricole 2011 va rendre la vie des petites fermes encore plus difficile. Or nombre d'entre elles élèvent des races ProSpecieRara et produisent de ses variétés. Nous espérons que la production de spécialités régionales comme celles que peut proposer ProSpecieRara puisse être une stratégie de survie pour quelques-unes de ces fermes.

Les directives de ProSpecieRara ne précisent pas les méthodes de production; l'agriculture biologique et les élevages respectueux des animaux y sont simplement fortement conseillés. Pouvez être plus stricts à cet égard, ou cela menacerait-il la conservation des espèces rares?

La réponse est ici clairement oui: cela menacerait la conservation. Il y a de nombreuses petites fermes qui élèvent des races menacées et qui ne sont pas certifiées bio. La même chose vaut pour les fruits des vergers haute-tige. Nous renonçons aussi ici à la qualité bio parce que la valeur écologique d'un arbre haute-tige est en soi déjà très grande. Pour les légumes frais par contre, nous sommes bio sans compromis.

Interview: Markus Bär

Grande fête jubilaire

Samedi et dimanche 1 et 2 septembre, à Berne, Waisenhausplatz, découverte de la diversité: Pendant deux jours, la Waisenhausplatz, en plein centre de Berne, se transformera en Pays ProSpecieRara avec de nombreuses anciennes races animales et un jardin composé de variétés rares de plantes maraîchères et ornementales. Une grande tente accueillera l'exposition jubilaire et des événements culinaires ProSpecieRara. Les enfants pourront imprimer et peindre des cabas en tissu dans la tente du sponsor principal, la Coop.

Plantes rares protégées



La pomme de terre Parli

Petite, ronde à ovale, yeux profonds, forte teneur en amidon: ancienne variété suisse typique dont la culture est attestée à Mathon GR depuis 1860. Reprend de l'importance grâce aux efforts de ProSpecieRara. Exclusivement cultivée en bio en région de montagne, elle contribue à y maintenir des grandes cultures. Elle est sèche et farineuse après la cuisson, mais elle ne se défait pas.



Betterave rouge Non Plus Ultra

Cette variété très ancienne est mentionnée ici ou là dans la littérature ancienne. Cette betterave rouge pourpre foncé, conique, d'env. 25 x 14 cm, possède un délicieux arôme terreux. Son feuillage sombre aux limbes rouges et aux nervures bordées de jaune-vert embellit les plates-bandes. Il est recommandé de la récolter relativement jeune pour qu'elle soit tendre et particulièrement savoureuse.



La pomme Berlepsch

Variété traditionnelle répondant aux exigences les plus modernes. Goût excellent, teneur en vitamine C exceptionnellement haute, se conserve jusqu'en mars. Sélectionnée en Allemagne en 1880, elle est résistante à l'oïdium et à la tavelure. Autrefois largement répandue, elle est devenue rare. Grâce à ProSpecieRara, elle renaîtra dans la production biologique des pommes de table.

Pommes et poires: choisir les variétés et commander les arbres maintenant

Les paysannes et les paysans qui veulent agrandir leurs plantations de pommiers et de poiriers, ou remplacer des variétés en bout de course, feraient bien de choisir assez vite les variétés et de commander à temps les jeunes arbres bio. Le bio actualités signale ce à quoi ils doivent faire attention et comment ils peuvent se faciliter les décisions. Les spécialistes des fruits du FiBL résument en outre les toutes dernières tendances et discussions sur les variétés.

Les commandes de jeunes arbres pour les prochaines plantations – ils doivent comme chacun sait être bio – doivent être passées à temps à une pépinière biologique suisse (cf. liste ci-dessous). En recevant les commandes suffisamment tôt, les pépiniéristes peuvent satisfaire pratiquement tous les désirs concernant les variétés et les porte-greffe. Attention, les autorisations exceptionnelles pour les plants non bio sont octroyées de manière de plus en plus restrictive.

Conseil: Il faut aussi noter dans le contrat de pépinière ses exigences en matière de qualité des plants, et accorder beaucoup d'importance à la question du porte-greffe adéquat.

Vous trouverez les informations détaillées au sujet du Cahier des charges, des règlements, de la disponibilité des plants etc. sur www.semences-bio.fibl.org ou au FiBL auprès d'Andreas Thommen, tél. 062 865 72 08.

Prudence pour les importations directes: les importations doivent remplir toutes les conditions pour l'importation de produits bio. Cela signifie qu'elles doivent respecter les conditions de certification des importateurs. Pour plus d'informations à ce sujet, s'adresser à Bio Suisse ou à bio.inspecta.

Nouvelles recommandations variétales en fonction du marché

En janvier de cette année, la Commission technique Fruits (CTF) a complété la traditionnelle liste des variétés du FiBL, plutôt axée sur les caractéristiques agronomiques, avec les «Recommandations de plantation 2007: pommes et poires bio» (cf. encadré page 12).

La nécessité de concentrer l'assortiment bio sur des variétés vraiment marchandes s'est en effet imposée toujours plus clairement. En effet, si l'assortiment s'égare sur de trop nombreuses variétés relativement semblables ou qualitativement ou écologiquement problématiques, la planification professionnelle des ventes et des promotions est très difficile. S'y rajoutent encore de nombreux problèmes techniques comme le réglage des conditions du stockage spécifique pour chaque variété ou la planification du déstockage.

Les critères décisionnels des recommandations de la CTF sont les suivants:

- Expériences agronomiques et commerciales actuelles
- Perspectives commerciales de la variété
- Importance de la variété pour la composition de l'assortiment

- Comportement de la variété en bio (sensibilité aux maladies, sécurité des rendements, écologie)

Les variétés robustes sont porteuses d'image

La CTF souligne que les variétés résistantes et robustes sont importantes pour la crédibilité de l'arboriculture biologique et qu'elles doivent donc être préférées aux autres. Ce sont évidemment les arboriculteurs qui doivent décider eux-mêmes. Pour la vente directe, d'autres critères sont importants, et l'assortiment optimal peut dans ce cas varier considérablement d'une entreprise à l'autre.

Actuellement, le choix des variétés recommandables pour remplacer des variétés peu demandées ou difficiles à cultiver en bio comme Golden Delicious, Rubinette, Idared ou Elstar n'est pas illimité. Ceux qui veulent ou doivent arracher des variétés en bout de course devraient préférer des variétés qui sont distinguées dans la liste par la mention «augmenter» ou «maintenir» la surface. Les producteurs doivent en tout cas se concerter avec leurs acheteurs principaux.

Le fait de planter très tôt à titre d'essai quelques arbres des variétés de remplacement qui entrent en ligne de compte (re-

<p>Glaser's Bio-Baumschule Ruedi und Therese Glaser Limpachmatt 22, 3116 Noflen Tél. 031 782 07 07 Fax 031 782 07 08 Mobile 079 344 81 55 fam.glaser@bluewin.ch www.biobaumschule.ch</p>	<p>Biofruits Dessimoz Stéphane Route du Rhone 12, 1963 Vetroz Tél. 027 345 39 39 Fax 027 345 39 49 Mobile 079 293 14 20 stephane.dessimoz@biofruits.ch www.biofruits.ch</p>	<p>Scherrer Baumschule Scherrer Willi Holz, 9322 Egnach Tél. 071 477 20 04 Fax 071 477 20 76 Mobile 079 437 32 91 scherrer.baumschule@bluewin.ch</p>	<p>Albisboden-Hof Pavel Beco CH-9115 Dicken Tél. 071 377 19 24 pavel.beco@bluewin.ch www.albisboden.ch</p>
<p>Naturbaumschule Roland Wenger Flühmatt, 3614 Unterlangenegg Tél./ Fax 033 453 23 45 Mobile 079 250 41 36 wenger.natur@bluewin.ch</p>	<p>Reller Bio-Erdbeerjungpflanzen Beat und Sarah Reller Schossenrietstr. 20, 9442 Berneck Tél. 071 744 43 09 Fax 071 744 43 09 beat.reller@bluewin.ch</p>		<p>Strafanstalt Wauwilermoos Biologische Topfpflanzengärtnerei Roger Eggerschwiler, 6243 Egolzwil Tél. 041 984 24 44 Fax 041 984 24 45 roger.eggenschwiler@lu.ch wauwilermoos@lu.ch</p>

marques dans la liste variétale du FiBL ou conseils auprès de Franco Weibel, FiBL, tél. 062 865 72 42, courriel franco.weibel@fibl.org) permet d'avoir une longueur d'avance pour ses futurs choix variétaux.

Nouvelles variétés de pommes: les tendances

Au Valais, les producteurs bio plantent de plus en plus la variété résistante à la tavelure **GoldRush**®. Elle ressemble à la Golden Delicious, mais elle est beaucoup plus acide. Les ventes marchent bien sous le nom commercial enregistré «**Regold**™». La plantation de GoldRush n'est pas possible dans de nombreuses régions de Suisse où elle n'est pas encore mûre en novembre mais noircie par la maladie de la suie... la maturité est limitée même au canton de Vaud, et cela se répercute immédiatement sur la qualité externe et interne (cf. actes du congrès 2005).

Par l'apparence et le goût, **Golden Orange** ressemble assez à Golden Delicious, ce qui permettrait de combler une lacune de l'assortiment, ce que **Resista** n'est malheureusement pas en mesure de faire (croissance des arbres problématique, alternance, nombreux «fruits de deuxième floraison» immatures). Les nombreuses dégustations et ventes tests effectuées à la Coop par le team variétal (cf. encadré page 12) confirment sans exception que Golden Orange est bien acceptée par les consommateurs, bien mieux que Golden Delicious. La rapide dégradation de la fermeté de la chair pendant le stockage est clairement le point faible de Golden Orange et impose un respect scrupuleux du date de la récolte et des conditions de stockage. Son attractif «blush» orange se développe moins bien en Suisse allemande. C'est le propriétaire de la licence (FVPFL, contact: Georg Bregy, CP 416, 1964 Conthey, tél. 027 345 40 31) qui décide qui peut planter où de la Golden Orange.

Juliet, un croisement résistant et assez doux réalisé aux USA, a reçu de très bonnes notes en évaluation bien qu'il n'ait été stocké que sous réfrigération normale. Le plus intéressant est sa longue conservation, mais sa maturité tardive le réserve presque exclusivement pour le Valais.

La variété hollandaise **Ecolette** (type Elstar pour la classe de goût «verte», «nettement acidulée», pas protégée par une licence) est testée depuis trois ans par le team variétal. L'hiver passé, 13 tonnes d'Ecolette ont pu être consacrées à des tests de vente. Les résultats étaient extrêmement positifs: sur 1875 personnes, 66



Le team variétal a procédé aux premiers tests commerciaux d'Ecolette, la «variété du team», avec les 13 tonnes qui ont été produites en 2006 dans trois fermes pionnières. Les barquettes ont fourni aux clients plus de 20000 coupons-réponses. Les 90 % des réactions sont à ce jour positives à très positives.

pour-cent ont trouvé la variété «excellente» et 29 pour-cent l'ont jugée «en ordre». Cela donne une acceptation de 95 pour-cent, pour seulement 5 pour-cent qui n'apprécient pas cette variété. Le 91 pour-cent des consommateurs rachèteraient de l'Ecolette.

Dans le cadre du projet ISAFRUIT (www.isafruit.org) de l'UE sur l'arboriculture, projet auquel le FiBL participe, un groupe de chercheurs hollandais a même pu prouver qu'Ecolette est une des variétés les moins allergènes. Ecolette peut donc aussi être recommandée aux gens qui sont faiblement allergiques aux pommes.

Malgré tous ces avantages, nous recommandons d'attendre la mise en valeur des expériences du team variétal avant d'envisager une augmentation des surfaces, car Ecolette est assez exigeante du point de vue agronomique et du stockage.

Les variétés jaunes **Opal**, **Luna**, **Orion** et **Sirius**, (avant tout des croisements Topaz x Golden) regroupées sous la marque faïtière «**Golden-Sunshine-Line**» de la société Robustplant AG (Baumschule Erich Dickenmann, 8566 Ellighausen) sont extérieurement et gustativement très semblables les unes aux autres, et leur goût se situe entre celui de Golden Delicious et de Topaz. Les arbres sont beaux et les fruits sont bons. Après les essais variétaux de Frick et d'autres observations, nous préférons actuellement Opal, mais diverses questions sur sa nécessité dans l'assortiment (comme variété jaune légèrement acidulée) et sur son adéquation en bio (sensibilité à la pourriture lenticellaire et à la maladie de la suie, conservation, etc.).

Photos: Franco Weibel

Nous déconseillons donc encore provisoirement les grandes plantations d'Opal en bio.

La CTF ne recommande pas de cultiver la mutante rouge de Topaz, **Red Topaz**, car elle est nettement plus rouge et peut introduire de la confusion pour la présentation commerciale de Topaz. La variété **Mira** pourrait être intéressante pour la vente directe, car elle se conserve vraiment bien. Il y a cependant déjà eu une forte attaque de chancre necrien (aussi appelé chancre européen) dans une ferme biologique suisse.

Les nouvelles variétés dont on parle à l'étranger

En France, c'est surtout la pépinière Davodeau-Ligonnière (DL) à Angers (www.dalicom.com) qui lance l'offensive avec des variétés résistantes. Elle le fait malheureusement avec un concept de club (octroi restrictif et payant des licences). Quatre variétés occupent le devant de la scène chez DL: **Antarès**® (Dalinbel; le type normal, testé au FiBL, était très sensible à l'oïdium; il y a maintenant un clone qui n'est que moyennement sensible à l'oïdium), **Chouquette**® (Dalinette; Nous l'avons arrachée dans les essais variétaux du FiBL à cause de sa forte sensibilité à l'oïdium), **Dalin-sweet** (un type Fuji à maturité tardive, en testage au FiBL), et **Dalinco** (un type Elstar, en testage au FiBL).

Dans nos dégustations, Chouquette et Dalinco sont sensoriellement et optiquement sorties dans la moyenne. On discute aussi beaucoup en France de la variété résistante **Ariane**, qui pourrait être dans le groupe «rouge», «aromatique, plutôt



La variété Golden Orange en vente test à la Coop.



Le team variétal: objectifs et fonctionnement

Le team variétal se compose de représentants des sélectionneurs, des propriétaires de licences, des producteurs, des entreprises de conditionnement, de la Coop et du FiBL. Son objectif principal est d'œuvrer ensemble et le plus efficacement possible à l'optimisation de l'assortiment des fruits bio selon des critères sensoriels, agronomiques et écologiques. Pour des raisons écologiques, le team variétal teste exclusivement des variétés résistantes à la tavelure.

La phase une consiste pour le team variétal à définir les lacunes de l'assortiment pour ensuite les combler ou améliorer les variétés actuelles. Pour la deuxième phase, une «variété du team» spécialement choisie sera produite sous contrat par deux à quatre arboriculteurs, et le team décidera, sur la base des réactions des consommateurs aux ventes tests effectuées pendant deux ans, si la variété doit vraiment entrer en phase de production et, si oui, avec quel objectif quantitatif. En cas de décision négative, la «prime pour pionniers» aura servi à couvrir à peu près les investissements des producteurs. fw

acidulée» une variété intéressante pour prolonger la saison de Topaz. Les résultats des dégustations déjà menées au FiBL et à l'Agroscope Changins-Wädenswil ACW sont assez positifs. Ariane est chez nous en testage bio. Elle a tendance à l'alternance et à produire des fruits de petit calibre.

En Allemagne et en Hollande, seule **Santana** a un peu le vent en poupe comme variété résistante. Nous la recommandons plutôt avec retenue parce que, même en entrepôt AC, elle ne se conserve que jusqu'en janvier (nous avons assez de variétés de ce genre) et que, dans nos essais, elle était souvent trop grosse et rouge très foncé. Les arbres sont assez vigoureux et ont tendance à se dégarnir. Certains arboriculteurs sont très contents de la variété **Pilot** assez tolérante à la tavelure (il y a chez DL une mutante rouge nommée **Dalirène**).

En Italie, on parle de la Golden Orange mais aussi, de plus en plus, de la variété résistante **Modi**. Elle devrait se conserver longtemps et montrer une belle

croissance. Elle est en testage au FiBL depuis 2005.

Pour les variétés précoces, **Collina** et **Amethyst** ne représentent pas une alternative à **Retina**, qui a su convaincre la grande distribution. Nous testons la variété précoce étatsunienne **Crimson Crisp** (Coop39), qui est fortement acidulée et mûrit après **Gravenstein**. La variété précoce suisse **Paradis Werdenberg**, une obtention de la Rhein-Baumschule à 9470 Buchs (PI, www.lubera.ch), est intéressante mais un peu tardive pour remplacer **Gravenstein**.

Nouvelles obtentions intéressantes

Les programmes suisses de sélection pomicole d'Agroscope Changins-Wädenswil ACW et de la Rhein-Baumschule à Buchs, mais aussi hollandais, étatsuniens et néo-zélandais, ont à notre avis des sélections très intéressantes en réserve, par exemple pour remplacer **Gala** et **Braeburn**, donc des variétés de longue conservation ou des variétés précoces qui se conservent mieux.

Une nouvelle sélection d'ACW proche de **Gala** (**FAW 10 442**) est visuellement et gustativement très bien sortie dans nos dégustations. Notre programme d'essais inclura cette variété à partir de 2008.

Variétés non résistantes

Il va de soi que les arboriculteurs bio observent aussi attentivement ce qui se fait dans les variétés non résistantes. Certains ont p. ex. fait d'assez bonne expériences

de production avec la variété **Pinova**, pas très sensible à la tavelure et à l'alternance. **Pinova** est par contre très sensible à la pourriture lenticellaire. **Pinova** ne devrait donc être cultivée que s'il est possible d'organiser le trempage des fruits dans l'eau chaude après la récolte (cf. actes du congrès d'arboriculture bio 2007). Les jeunes arbres de **Pinova** sont en outre plus fortement menacés par le feu bactérien à cause de leur tendance à fleurir une deuxième fois.

Les obtentions suisses **Diwa** et **Mairac** ont été bien notées dans plusieurs de nos dégustations (cf. actes des congrès d'arboriculture bio 2005, 2006 et 2007). Quelques centaines d'arbres de **Diwa** sont cultivés par deux domaines arboricoles bio (VD, ZH). Selon la première impression, ces variétés sont «normalement» sensibles à la tavelure et doivent donc être traitées «normalement». Reste encore à vérifier si elles conviennent en bio du point de vue du rendement, de l'alternance, de la maladie de la suie, etc.

Expérience du team variétal avec les poires bio

Le manque de poires bio causé par des arrachages importants – surtout en Valais – de la variété **Louise Bonne**, très sensible à la tavelure, va continuer de s'aggraver. Il est donc souhaitable d'augmenter la production de poires bio, mais avec quelles variétés? Les essais variétaux implantés par le FiBL à trois endroits n'ayant que trois ans, il n'est pas encore possible d'en tirer des recommandations.

Au vu de l'urgence de la situation, le team variétal a cependant décidé de miser surtout sur les variétés suivantes parce qu'un dispersement de l'assortiment provoquerait d'énormes problèmes de commercialisation – seules des variétés se conservant bien, robustes et goûteuses entrent en ligne de compte: «**Concorde**», «**Uta**» et «**Xenia**» (synonyme: «**Novembra**»). Le FiBL a transmis ces recommandations à toutes les pépinières bio.

Franco Weibel, Francisco Suter,
Jean-Luc Tschabold, Andi Häseli
et Andreas Thommen, FiBL

Remerciements

Un grand merci à l'Agroscope Changins-Wädenswil et Fougères, à la société **Robustplant** et aux arboriculteurs bio **Vogt à Remigen**, **Suter à Aubonne** et **Kuppelwieser à Bad Ragaz**, qui nous ont amicalement mis à disposition les fruits pour nos dégustations

Publications sur ce thème

Les documents suivants sur les variétés de fruits peuvent être commandés au FiBL ou téléchargés depuis le site internet du FiBL:

- Actes du congrès d'arboriculture bio 2007 du 26 janvier
 - Liste variétale du FiBL, contenue dans les actes du congrès
 - Recommandations de plantation de la CTF
- Tél. FiBL 062 865 72 72, fax FiBL 062 865 72 73, www.shop.fibl.org, puis introduire les mots-clés dans le champ de recherche.

Pro-Q marche bien – Embarquement immédiat!

Le projet pro-Q est un modèle de succès: le suivi ciblé des troupeaux laitiers permet d'améliorer sensiblement la santé des mamelles tout en diminuant nettement le recours aux antibiotiques. L'année prochaine, le projet sera étendu à la fertilité, mais aussi à la santé des jeunes bêtes. Les nouvelles fermes laitières – aussi romandes – qui veulent participer à pro-Q sont les bienvenues.

Le projet pro-Q fonctionne maintenant depuis quatre ans dans plus d'une centaine de fermes laitières biologiques suisses. Grâce à l'intérêt et à l'engagement des paysannes et des paysans concernés, ce projet d'abord encore imparfait s'est transformé en véritable programme de garantie de la santé des mamelles et de la qualité des produits en agriculture biologique.

La mise en valeur des résultats des quatre premières années montre que l'assainissement de la santé des mamelles par des mesures préventives et par la reconversion à l'homéopathie de la prophylaxie et de la thérapie antibiotiques ne peuvent pas être des mesures à court terme, mais qu'elles exigent l'engagement à long terme de tous les concernés.

Cependant, la santé des mamelles s'améliore au niveau du troupeau après deux années de participation au programme déjà, et le recours aux antibiotiques diminue nettement. Ainsi, près de 40 % des 67 fermes du projet qui sont en troisième année pro-Q traitent moins de 10 % de leurs vaches avec des antibiotiques pour le tarissement ou pour soigner une mammité. Les premiers calculs économiques effectués dans 5 fermes pro-Q montrent que ces améliorations influencent aussi le porte-monnaie.

Grande satisfaction des paysannes et des paysans

C'est en collaboration avec la haute école suisse d'agriculture de Zollikofen que nous avons découvert ce qui a poussé les paysannes et les paysans pro-Q à se lancer et à quel point ils sont satisfaits du programme. La motivation la plus fréquemment citée était l'utilisation de l'homéopathie, suivie par la diminution des antibiotiques et l'amélioration de la santé des mamelles.

Plus de 70 % des 99 fermes qui ont répondu au questionnaire étaient contentes à très contentes du projet pro-Q et des collaborateurs du FiBL qui les suivent. Et 79 % des paysannes et des paysans consta-

tent que la santé des mamelles s'est améliorée dans leur ferme.

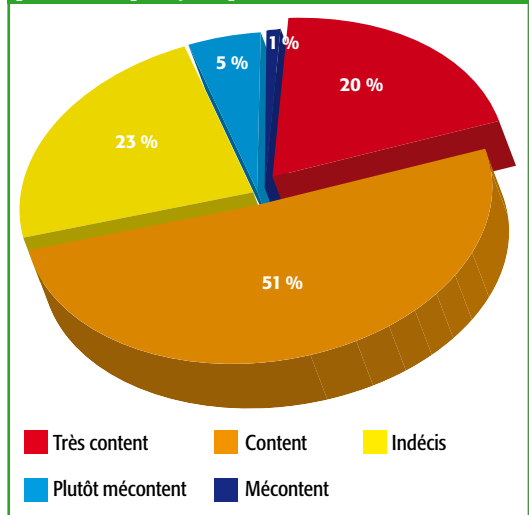
Ne pas s'endormir sur ses lauriers

Nous n'avons cependant pas l'intention de nous reposer sur nos lauriers: nous planifions pour 2008 un nouveau développement du programme en y incluant la fertilité, et aussi la santé des jeunes bêtes. Nous voulons ainsi répondre encore mieux à l'exigence de l'approche globale de la santé animale prônée par l'agriculture biologique.

Les paysannes et les paysans intéressés peuvent depuis début 2007 déterminer eux-mêmes l'intensité du suivi et des analyses. Le paquet de base prévoit, lors de l'entrée dans le projet, une analyse du lait de toutes les vaches de la ferme qui sont en lactation, un inventaire des caractéristiques de la ferme (conditions d'élevage, alimentation, aptitude à la traite, données du contrôle laitier, traitements), puis, après l'analyse de toutes ces données, une discussion pour déterminer ensemble la suite des opérations. Le paquet de base comprend aussi l'analyse continue des données du contrôle laitier et des échantillons de lait par l'équipe de pro-Q ainsi qu'une visite par année pour discuter des progrès effectués et des prochains objectifs.

Pour une ferme avec 15 vaches, par exemple, le paquet de base revient à 500 francs par année. Nous devons facturer à

Degré de satisfaction pour le projet pro-Q



Dans le cadre d'un travail de semestre réalisé à la Haute école suisse d'agriculture de Zollikofen, plus de 70 % des fermes pro-Q se sont déclarées satisfaites du déroulement et de l'efficacité du projet.

part les visites de conseil supplémentaires et les analyses de lait en plus. Vu que ce tarif ne peut pas couvrir tous les frais, nous sommes reconnaissants que le projet continue de recevoir le soutien du Fonds Coop Naturaplan.

Désirez-vous en savoir plus sur le projet pro-Q? Voire y participer avec votre ferme? Le talon ci-dessous vous permet de demander de plus amples informations et de recevoir un formulaire d'inscription.

Christophe Notz, FiBL

Oui, cela m'intéresse. Prière de m'envoyer les documents sur le projet pro-Q.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

NPA _____ Localité _____

Tél. _____ Natel _____

Courriel _____

Envoyer ce talon au FiBL, pro-Q, Postfach, 5070 Frick

Lancement d'un référendum contre la politique agricole 2011

Partant de Suisse romande, la résistance contre la politique agricole 2011 (PA 2011) s'organise. Répondant à une initiative du vigneron bio genevois Willy Cretegny, un comité référendaire s'est formé pour faire échouer la réforme agraire débattue depuis des années au Parlement. Selon lui, un libéralisme mal compris est en train de détruire le marché des denrées alimentaires et menace l'environnement ainsi que d'importantes valeurs sociales. Le bio actualités publie l'argumentation du comité.

Depuis 1993, l'agriculture suisse est entraînée dans une spirale de réformes successives visant à la libéralisation des marchés. Depuis le début des années nonante, le nombre d'exploitations agricoles est passé de 93'000 à 63'000 et les nouvelles réformes planifient l'abandon de 30'000 exploitations supplémentaires. La disparition de ces exploitations va modifier de manière irréversible le paysage et l'habitat rural.

Des prix équitables pour tous

La politique économique actuelle de libre-échange exerce une pression inacceptable sur les prix des produits agricoles. Les paysans du monde entier vendent leurs produits souvent au-dessous du prix de revient.

Pour préserver une agriculture vivrière et respectueuse des normes sociales et environnementales, il faut lui assurer des prix équitables! Nous ne pouvons pas nous satisfaire d'un commerce équitable de niche. Les critères du commerce équitable doivent être la norme. Notre pays abrite la plupart des organisations de défense des droits de l'homme, et notre devoir est de placer le droit au-dessus du marché. Le droit à une rémunération

équitable est inscrit à l'article 23 des droits de l'homme.

Aujourd'hui, il n'y a pas que l'agriculture qui souffre de la politique de la concurrence qui laisse se développer les prix cassés. Nous ne demandons pas des prix garantis, mais que soient condamnables les prix qui ne couvrent pas les coûts de production, car ils génèrent le non-respect des droits de l'homme et de l'environnement.

L'environnement en grand danger

La politique agricole visant à libéraliser totalement le marché agricole est un danger pour l'environnement. Les atteintes à ce dernier, dont certaines sont déjà irréversibles, nous interdisent de nous satisfaire d'une politique incitative. Le transport de marchandises d'un bout à l'autre de la planète a pris des proportions inacceptables.

Nous devons inscrire dans la loi la priorité aux produits de proximité (agricoles ou autres), ainsi que la souveraineté alimentaire. Il est urgent de comprendre que nous n'avons pas d'autre choix que de remettre en cause la conception actuelle du libéralisme. Il faut revenir à un libéralisme qui est la liberté d'entreprendre dans un cadre de respect des normes sociales et environnementales, et non la liberté de tout faire que prônent les prophètes de l'ultralibéralisme.

Dire non à la PA 2011, c'est rejeter une politique qui ne veut plus protéger les valeurs auxquelles nous tenons. Ces valeurs, c'est le respect de nos paysages, le respect des populations qui y vivent.

Nous devons lutter pour que l'on reconnaisse la légitimité du protectionnisme, car il n'y a rien de plus légitime pour une communauté que de protéger son environnement dans le sens le plus large.

Faire le choix d'une politique et ne pas la protéger n'a pas de sens. Il est interdit d'élever des volailles en batterie en suisse, résultat: il n'y a bientôt plus d'œufs ni de

Lancé le 3 juillet

Le référendum a été lancé officiellement le 3 juillet à Fribourg. Extrait de la conférence de presse:

«Avoir le courage de dire NON aujourd'hui c'est être solidaire des ouvriers marocains d'Espagne, des ouvriers chinois, des sans-terres du Brésil, des familles touchées par le suicide, des familles paysannes qui sont en cessation de paiement.»

poulets suisses sur nos étals car nos élevages respectueux des animaux sont menacés économiquement par les importations de produits issus d'élevages industriels.

Objectifs du référendum et prochaines étapes

Cette campagne ayant démarré par une grève de la faim (cf. bio actualités n° 2/07, page 19), qui est un acte fort, elle se doit de poursuivre sur le même ton. Nous devons *exiger* à la place de demander, *vouloir* à la place d'espérer. Il ne doit pas y avoir de place pour les vœux pieux ou les déclarations d'intentions. N'oublions pas que ce sont les droits, les normes sociales, nos valeurs et encore notre environnement, au sens large, qui sont en jeu.

Le référendum n'est que le début de l'action. Il faudra ensuite déposer rapidement le texte d'une initiative pour une agriculture respectueuse des normes sociales et environnementales.

L'objectif premier de l'initiative sera de mettre un terme à la concurrence déloyale exercée sur nos produits par l'importation de marchandises produites selon des normes sociales et environnementales largement inférieures aux nôtres. Il s'agira également d'éviter que de tels produits passent les frontières sans être soumis aux outils d'ajustement du type taxes d'importation.

Pour le comité référendaire:
Willy Cretegny et Pascale Cornu

Feuilles de signatures

Une feuille de signature pour le référendum contre la politique agricole 2011 est encartée dans ce numéro du bio actualités. D'autres feuilles de signatures peuvent être demandées à l'adresse suivante:

Référendum contre la politique agricole,
CP 3115, 2303 la Chaix-de-Fonds

Contact

■ Français: Willy Cretegny,
tél. 079 626 08 25,
courriel info@ladevinierie.ch

■ Français et allemand:
Pascale Cornuz, tél. 079 721 69 66,
courriel info@lechatnoir.ch

Référendum: Bas les pattes!

Le référendum contre la PA 2011 rencontre de l'opposition au sein du mouvement bio. Herbert Karch, qui a participé dans les années nonante à la redéfinition de la politique agricole et qui a fait du lobbying au Palais fédéral pour les intérêts de l'agriculture biologique pendant les débats sur l'agriculture, rejette fermement cette offensive. Il explique ici pourquoi.

Les décisions du parlement ne sont bien sûr pas totalement satisfaisantes du point de vue écologique et social, mais un référendum contre la loi sur l'agriculture n'est pas justifié. Ce serait absolument irresponsable du point de vue paysan. Avec le débat sur la loi sur l'agriculture, celui sur l'enveloppe financière pour l'agriculture serait lui aussi repris à zéro. Après les élections au Conseil des États et au Conseil national, les politiciens bourgeois n'auraient plus les mêmes scrupules à économiser sur le dos de l'agriculture.

La peur des réactions politiques n'est cependant pas la seule chose à parler contre un référendum, car il y a de bonnes raisons d'accepter la loi sur l'agriculture:

■ Par rapport à celle de 2004-2007, l'enveloppe financière 2008-2011 transfère près d'un milliard de francs aux paiements directs. Sur 13,65 milliards, 11 sont affectés aux paiements directs. Ce soutien du revenu dépend des prestations écologiques requises,

qui posent des limites à l'intensification de l'agriculture suisse.

■ Les paiements directs continueront d'obéir à des critères sociaux. L'importante dégressivité des contributions à la surface et pour le bétail prévue pour les plus grandes exploitations tomberait en cas de refus de la loi sur l'agriculture, et la concurrence pour le sol et les contrats de livraisons se durcirait encore.

■ La loi sur l'agriculture marque le début des importations parallèles d'intrants de production et la fin du diktat des prix des cartels d'importation.

Pas tout, mais pas rien

Il a en outre été possible de repousser l'attaque contre les limitations des effectifs animaux, donc la loi sur l'agriculture conserve des dispositions qui empêchent les énormes fabriques d'animaux. Cette attaque serait-elle relancée? Dans le droit foncier aussi, qui ne doit passer en vota-

tion finale qu'en automne, il sera possible d'empêcher en grande partie l'abrogation radicale des dispositions protectrices qui est proposée par le Conseil fédéral.

Reste la décision sur le principe de la globalité en agriculture biologique, qui a été assoupli par le Parlement. Ici, le mouvement bio peut, en participant à l'élaboration des textes des ordonnances, obtenir que les dégâts restent limités. C'est parfaitement possible.

Je suis tout à fait d'accord avec Willy Cretegnny sur le fait que l'évolution mondiale de l'agriculture ne correspond pas – ou pas encore – à nos attentes idéales. On doit cependant reconnaître, par souci de réalisme politique, quelles sont les tâches et les possibilités de la loi sur l'agriculture. L'attaquer serait contre-productif.

Herbert Karch, Directeur du VKMB,
Président de l'Alliance Agraire des
organisations paysannes, de consommateurs
et de protection de l'environnement

CONTRÔLES ■

Infractions mineures constatées lors des contrôles supplémentaires

Au cours de la première semaine du mois de juin, des échantillons de feuilles de fraisiers ont été prélevés dans 12 fermes de Suisse orientale et centrale pour subir une analyse approfondie des résidus de produits phytosanitaires. Des résidus ont été trouvés dans une ferme. Un contrôle supplémentaire et les résultats des analyses faites à ce moment ont démontré que les résidus provenaient de la dérive des traitements d'une parcelle conventionnelle voisine. L'analyse des fraises elles-mêmes a montré qu'elles étaient exemptes de résidus. L'interdiction provisoire de commercialisation en bio a donc

pu être levée pour cette ferme, qui s'est néanmoins vu imposer comme condition de prendre à l'avenir les mesures adéquates pour éviter de subir les dérives des traitements effectués par des tiers.

Pendant la dernière semaine du mois de février de l'hiver 2006-2007, particulièrement doux, le chauffage des serres a été contrôlé dans 18 exploitations. Le Cahier des charges de Bio Suisse permet en effet seulement de maintenir les serres et tunnels hors-gel en les chauffant à une température maximale de 5 degrés Celsius, sauf dans le cas de la production de plants. De légères infractions ont été constatées dans

3 exploitations, c.-à-d. qu'il y avait un peu de chauffage bien que la température des serres soit déjà supérieure à 5 degrés. Ces trois exploitations ont été sanctionnées par l'obligation de subir un contrôle supplémentaire payant au cours de l'hiver prochain.

Les contrôles supplémentaires effectués montrent heureusement que, même en cas de contrôles surprises, on ne constate «que» des infractions minimales aux directives et que les producteurs biologiques suisses méritent bien la crédibilité dont ils jouissent.

René Kohler, bio.inspecta

Le Concept directeur prend forme

Où Bio Suisse veut-elle aller? Comment va-t-elle se positionner à l'avenir? Lors de la Conférence des présidentes et des présidents des organisations membres et des organes de Bio Suisse, le groupe de travail compétent a présenté l'état d'avancement des travaux pour le nouveau Concept directeur.

Lors du processus actuellement en cours, qui doit aboutir à la rédaction du nouveau Concept directeur de Bio Suisse, de nombreux objectifs, souhaits, exigences, besoins et mesures sensés être urgents sont posés à la Fédération, ce qui reflète bien la diversité et la vitalité de Bio Suisse, de ses organisations membres et des paysannes et paysans bio.

Les exigences posées à la Fédération sont extrêmement variées et concernent les niveaux décisionnels et opérationnels les plus divers. Certains souhaits formulés concernent le niveau opérationnel ou les domaines de compétences de certains partenaires ou membres, d'autres sont stratégiques et concernent l'activité principale de Bio Suisse. Le Groupe de travail pour le Concept directeur a trié et classé tous les souhaits. Il a défini pour cela trois axes d'évaluation pour que toutes les demandes rassemblées et traitées jusqu'ici par les organes concernés puissent être injectées correctement dans la discussion sur l'avenir du Bourgeon.

Le résultat est une matrice conçue selon le schéma ci-dessous et qui contient toutes les demandes. Les points suivants sont reliés les uns aux autres dans ce processus:

Niveau des compétences

Le niveau des compétences (jaune) sert à répondre à la question «qui doit se charger d'une tâche». Toutes les demandes ne peuvent en effet pas être attribuées aux tâches de Bio Suisse pour le marché ou la production Bourgeon. La Fédération a par exemple pour tâche de participer au développement des canaux de commercialisation adéquats, mais l'utilisation concrète de ces canaux est ensuite du ressort des preneurs de licences. La Fédération peut aussi se donner comme objectif de favoriser la production d'énergies alternatives dans les fermes Bourgeon, mais la décision de produire cette énergie appartient ensuite aux paysannes et aux paysans. Les compétences ont donc été structurées de la manière suivante:

I) Bio Suisse doit s'attaquer à ces tâches en tant que Fédération et propriétaire de la marque.

II) La demande fait partie de la compétence des organisations membres ou partenaires, des producteurs ou des preneurs de licences.

III) Questions ouvertes: Points litigieux dont l'attribution n'a pas encore pu faire l'objet d'un consensus.

Niveau de la gestion

On détermine ici quel instrument de gestion sera le mieux à même de réaliser une demande:

- 1) Concept directeur (instrument supérieur de gestion).
- 2) Politique de la Fédération, de l'assortiment, Cahier des charges (deuxième niveau stratégique).
- 3) Mesures (niveau opérationnel pour les demandes qui ne font pas partie des instruments stratégiques mais qui devraient être prises quand même).

Niveau de l'action

Quelles demandes décrivent des objectifs, lesquelles décrivent des actions ou la conscience de soi de la Fédération? Dans quel chapitre du Concept directeur tel ou tel point concret doit-il figurer? Cette répartition suit les critères suivants:

- a) Objectif de développement: Que souhaitons-nous bouger ou atteindre, et où voulons-nous nous retrouver à long terme?

- b) Maximes d'action et notions de valeurs: Comment agissons-nous et qu'est-ce qui nous est important?

- c) Conception de la Fédération: Qui sommes-nous? Comment voulons-nous nous organiser?

Les questions ouvertes qui ont suscité des opinions contradictoires au sein du groupe de travail ont été traitées en ateliers par les présidentes et les présidents, qui ont ainsi contribué à leur clarification. Les points sur lesquels un consensus n'a pas encore pu être trouvé feront l'objet d'autres débats sur le Forum internet, mais aussi de consultations régionales. C'est finalement l'Assemblée des délégués de novembre qui décidera la direction à prendre pour les questions clés. Pendant l'hiver, le groupe de travail et le Forum internet continueront leur travail pour pouvoir soumettre le nouveau Concept directeur à l'approbation de l'Assemblée des délégués d'avril 2008.

Après la Conférence pour l'avenir qui s'était tenue en mars au Bio Schwand à Münsingen, certains participants étaient sceptiques au sujet de la possibilité de traiter toute cette masse d'informations, de propositions, de souhaits et d'exigences. Le groupe de travail a structuré toute cette matière de manière élégante et claire. Les conditions pour la suite du travail sont donc réunies. als

Schéma pour la présentation des demandes								
		I) Compétences de Bio Suisse			II) Compétences des membres et des partenaires			III) Questions ouvertes
		1) Concept directeur	2) Politique de la Fédération	3) Mesures	Organisations membres	Producteurs	Preneurs de licences	
a	Où voulons-nous être à long terme??							
	Où ne pas aller?							
b	Comment agissons-nous?							
	Comment ne pas agir??							
c	Qui sommes-nous?							
	Qui ne sommes-nous pas?							

Qui remportera le Prix d'encouragement 2007?

Bio Suisse met cette année au concours pour la deuxième fois son Prix d'encouragement. Il récompensera un projet novateur et durable de l'agriculture biologique suisse et si possible actif cette année. Le prix est doté de 5000 francs.

Le Prix d'encouragement de Bio Suisse a été lancé en 2006. L'activité du lauréat peut se situer aussi bien dans la propagation générale de l'agriculture biologique que dans des prestations extraordinaires dans les techniques culturales, la sélection, la recherche fondamentale, le développement de produits bio, la commercialisation ou encore la collaboration entre le tourisme et l'agriculture biologique.

La candidature peut se limiter à une courte description d'une à deux pages A4. Tous les membres de Bio Suisse peuvent

proposer une personne ou un projet. Sont exclus du prix: les membres actuels et anciens du Comité, ainsi que les projets des organisations membres qui reçoivent déjà de l'argent de la communication de Bio Suisse. Il est aussi exclu de laisser l'argent aboutir dans des fondations existantes.

Le ou la lauréat-e du prix sera désigné-e au cours du deuxième semestre. Le projet choisi figurera au centre de la carte de Noël de cette année, ce qui permet de faire connaître à un large public des personnes et des prestations de l'agriculture biologique.

Le premier Prix d'encouragement de Bio Suisse avait été attribué à l'Alp de Lagh, dans le Val Cama, à Misox GR. Cet alpage auquel on n'accède qu'à pied a été rendu de nouveau accessible grâce à l'initiative du paysan Bourgeon Markus Lanfranchi et au généreux soutien de la commune de Verdabbio. Avec l'argent du Prix d'encouragement de Bio Suisse, les

responsables de l'Alp de Lagh ont nettoyé des chemins menant à des prairies alpines plus éloignées pour éviter le surpâturage de l'alpage principal par les chèvres.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

... et quel est le magasin bio de l'année?

En lançant un nouveau concours intitulé «Le magasin bio de l'année», Bio Suisse affirme son soutien au commerce spécialisé, qui détient en Suisse une part du marché bio de 15 pour-cent.

Tous les magasins bio de Suisse peuvent poser leur candidature en renvoyant les documents de candidature et des photos du magasin. Un jury indépendant évaluera les candidatures, visitera les points de vente et choisira le meilleur magasin bio dans deux catégories: moins de 150 mètres carrés et plus de 150 mètres carrés de surface de vente.

Cette action est soutenue par Demeter, biopartner, Biofarm et Via Verde. Les partenaires médias sont BioHandel et bio.logisch. Les documents de candidature se trouvent sur le site www-bio-suisse.ch. jf

i

Envoyer les inscriptions jusqu'au 31 août à:

Bio Suisse, Jacqueline Forster-Zigerli, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, ou par courriel à jacqueline.forster@bio-suisse.ch
Jacqueline Forster répondra volontiers à toutes vos questions à ce sujet.

bioactualités

Le magazine du mouvement bio (agriculture, transformation, commerce). Paraît chaque mois avec deux numéros doubles (juillet et décembre). 24 à 32 pages pour des informations concises sur l'essentiel de la pratique.

Éditeurs: FiBL et Bio Suisse



ÖKOLOGIE & LANDBAU

Pour tous les spécialistes en agriculture, les conseillers agricoles, les producteurs bio, les jardiniers, les consommateurs...

Paraît 4 fois par an. Seulement en allemand. Informations complètes sur la recherche, la pratique et le marché de l'agriculture biologique. Inclut des pages rédigées par le FiBL.

abo

Talon de commande



Je m'abonne à «bio actualités»: les 10 numéros annuels me coûteront 49.- Fr. (étranger: 56.- Fr.).

Je m'abonne à «Ökologie & Landbau»: 4 numéros par an pour 42.- Fr.

Je suis encore en formation/sans revenu: je joins la copie d'une attestation valable et je m'abonne à «Ökologie & Landbau» au tarif réduit de 30.- Fr.

«Ökologie & Landbau» pour entreprises/organisations: 62.50 Fr.

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

Envoyer à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, info.suisse@fibl.org



Des céréales au meilleurs prix

grâce au compte marchandise UFA

- jusqu'à 10% de plus que le prix marché
- prise en charge garantie
- pour exploitations bio «Le Bourgeon» (y.c. reconversion)

Déclarez dès maintenant vos céréales bio à la LANDI

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

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

Tout trouver d'un seul clic!

- ▶ Choisissez parmi les 250 publications disponibles.

www.shop.fibl.org

Protection des végétaux pour les cultures des petits fruits



Andermatt
Biocontrol

Andermatt Biocontrol AG
Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil
Telefon 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



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 remontes 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 remontes

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, remontes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



L'ouverture implique des changements

À partir de 2008, plusieurs sociétés sont agréées pour la certification Bourgeon. Cette ouverture aura des conséquences même pour les entreprises qui ne changeront rien à leur manière de faire. Bio Suisse a en effet l'intention de garantir son assurance-qualité sans interruption. Et le diable est une fois de plus dans le détail.

L'ouverture de la certification a pour les producteurs et les preneurs de licences de Bio Suisse des répercussions à plusieurs niveaux. Revue des principaux points dont il faut tenir compte.

Tout faire avec la même société

Le contrôle et la certification doivent être effectués par la même société. Cela implique par exemple que les clients de BTA (Bio Test Agro) ne peuvent plus se faire certifier par bio.inspecta – et réciproquement. Les producteurs qui veulent changer de société ont jusqu'à fin septembre 2007 pour dénoncer leur contrat actuel. Les quatre sociétés suivantes sont agréées pour 2008:

	Agri-culture	Transformation et commerce
bio.inspecta	X	X
BTA AG	X	Transformation fermière
SQS		X
IMO		X

Matériel promotionnel

À partir de 2008, une grande partie du matériel promotionnel de Bio Suisse, comme par exemple les sachets pour la farine et les céréales ou les barquettes pour les fruits, sera disponible sans mention préimprimée de l'organisme de certification. Les producteurs devront donc indiquer eux-mêmes leur organisme de certification. Pour les étiquettes, Bio Suisse étudie la possibilité d'en imprimer deux variantes avec les deux sociétés qui entrent en ligne de compte pour l'agriculture. Dès qu'elles seront disponibles, le bio actualités le signalera.

Matériel d'emballage

L'organisme de certification qui a certifié un produit doit toujours être mentionné sur son emballage. Pour la vente à l'étal (c.-à-d. lorsque la marchandise est emballée devant le client), l'organisme de certification ne doit pas figurer sur le matériel d'emballage.

Délais d'utilisation du matériel actuel

L'ouverture de la certification donne la possibilité aux preneurs de licences Bourgeon de changer d'organisme de certification. Cela pose la question de savoir si et pendant combien de temps le matériel d'emballage sur lequel figure l'ancien organisme de certification peut encore être utilisé.

Bio Suisse recherche une solution pragmatique qui garantit à 100 % l'assurance-qualité et la traçabilité. Bio Suisse a donc demandé à l'OFAG et à l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) leur opinion au sujet de l'utilisation des stocks d'emballages avec l'ancien organisme de certification après le changement. L'ACCS a pris la décision suivante:

- L'utilisation serait tolérée pendant une année après le changement. Un délai de deux ans serait par contre refusé.
- Les produits déjà fabriqués et mis sur le marché peuvent être vendus pendant plus longtemps si leur délai de conservation le permet.

Ces affirmations concernent la pratique des chimistes cantonaux. La position de l'ancien organisme de certification n'est cependant pas clarifiée pour autant. Il doit en effet tolérer que son nom figure sur les emballages pendant une période de transition bien qu'il n'ait plus de contrat de contrôle et de certification pour ces produits.

Une enquête menée auprès des organismes de certification agréés par Bio Suisse à partir de 2008 a révélé des positions différentes:

- bio.inspecta: Le certificat expire le dernier jour du contrat. Ni le nom ni le code ne doivent plus apparaître sur des produits fabriqués après la fin du contrat. Les produits fabriqués pendant la durée du contrat et qui se conservent plus longtemps peuvent porter le nom de bio.inspecta jusqu'à leur péremption.
- IMO: Les produits qui ont été fabri-

qués et emballés sous l'ancien organisme peuvent être vendus normalement après le changement d'organisme de certification. IMO tolérera une période d'une année après le changement pour l'utilisation des anciennes étiquettes.

- SQS: Il n'y a actuellement que peu de cas où SQS figure sur des produits bio. SQS salue la proposition des chimistes cantonaux.
- BTA: Commence seulement maintenant dans le domaine de la transformation et du commerce, et son nom ne figure actuellement que sur des produits Bio Fédéral. BTA salue le délai d'utilisation d'une année.

Reconnaissance Bourgeon

Les entreprises agricoles recevront à l'avenir leur reconnaissance Bourgeon et leurs attestations directement de Bio Suisse. C'est déjà le cas aujourd'hui pour les preneurs de licences (certificats Bourgeon). À cause d'une exigence de l'autorité fédérale d'accréditation, le METAS, la reconnaissance Bourgeon et le certificat bio ne peuvent plus être imprimés sur le même document. Cela explique pourquoi deux documents sont nécessaires.

Nouvelles inscriptions via Bio Suisse

Les agriculteurs qui veulent reconverter leur exploitation à l'agriculture biologique et devenir membres de Bio Suisse doivent maintenant s'annoncer directement à Bio Suisse. Il n'est plus possible de s'annoncer par l'intermédiaire d'un organisme de contrôle. Cela permet d'accueillir les intéressés plus tôt et de leur envoyer les informations nécessaires plus rapidement.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse



Vincent Bueche, infirmier et étudiant en sociologie, 2000 Neuchâtel

Vincent Bueche a 35 ans et vit en couple. Infirmier de métier, il a repris des études de sociologie et d'ethnologie. Il travaille actuellement, pour ses examens finaux, sur la mondialisation et les rapports entre les pays du Nord et du Sud. Il joue de la clarinette dans un groupe de jazz, et il aime la montagne et l'escalade. Il n'a pas de voiture. Il aime le poisson et plus particulièrement le thon grillé au feu de bois. Portrait d'un écolo convaincu.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Je suis sensibilisé au bio depuis que je suis tout petit et je souhaite continuer à maintenir mon capital santé. J'ai été «éduqué» au bio et je connais les bienfaits des produits naturels, sans pesticides.

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

Les fruits et les légumes, je les achète toujours en bio, le beurre aussi – enfin, plutôt la margarine, car je ne consomme pas de produits au lait de vache parce que j'ai de la peine à les digérer.

Le poisson, je ne l'achète pas en bio, parce que je n'en trouve pas à Neuchâtel. Je n'achète jamais de viande. J'achète de temps en temps du fromage de chèvre ou de brebis, que mon estomac supporte, mais les fromages bio sont tellement chers que je ne les choisis pas toujours bio.

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

Cela dépend de la saison. En été, je dirais environs la moitié, et, en hiver, 30 %.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

En général, je vais à Cérés, place Pury, parfois aussi à Solbio, ou encore à la Migros. Quand je n'ai pas le choix, je vais à la Coop, mais je n'aime pas trop. Je trouve que la Coop est devenue un «gros machin» qui «bouffe» les plus petits, une vraie machine à fric. La Migros a gardé un esprit plus convivial, je trouve.

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

Oui. Pour mon budget oui. Par rapport



Photo: Blandine Levite

Il achète surtout à Cérés, à Solbio (photo) ou à la Migros: Vincent Bueche.

aux autres produits, c'est vrai que les produits bio ne sont pas concurrentiels. Mais par rapport au bénéfice que j'en retire personnellement pour ma santé, et au bien qui est fait au sol et à l'environnement, non, ce n'est pas trop cher. Mais c'est sûr que les produits bio restent un luxe pour beaucoup de familles.

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

Je ne sais pas. Je n'en achète pas. C'est peut être bien que les gens qui ont des petits budgets puissent se nourrir sans trop déboursier. Le bio, c'est un plus que certains peuvent s'offrir, parce qu'ils en ont les moyens, mais au niveau global, au niveau de notre environnement, c'est une goutte d'eau dans l'océan.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Ah oui! J'ai certaines affinités morales. Quand ça vient de pays qui pratiquent des politiques économiques liberticiennes, comme les États-Unis ou Israël, je n'achète pas. J'essaie de consommer en priorité des produits suisses. Mais sur ces questions, on peut discuter... c'est mon opinion.

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

Pour moi le Bourgeon est le seul label à peu près valable, auquel on peut se fier. Il a quand même une histoire assez longue. On sait qu'il y a des tests qui sont pratiqués pour vérifier que les produits ne contiennent pas de pesticides, il y a un contrôle sérieux.

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

Comme Obélix, je suis tombé dedans quand j'étais petit!

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

Ils ont le courage d'essayer d'éviter les circuits traditionnels. Je connais quelques paysans qui travaillent en conventionnel. Ils sont liés à de gros distributeurs et sont sûrs de pouvoir écouler leurs produits, alors que les agriculteurs bio sont moins liés à ces distributeurs et ont peut-être moins d'opportunités de vendre leur production. En plus, ils fournissent un réel effort: pour tirer le produit de la terre, ils travaillent avec la nature, ils ne sont pas «armés» de pesticides et autres produits chimiques.

Interview: Blandine Levite

Les agrocarburants n'ont rien à voir avec le bio

«La production des biocarburants affame les populations locales» – «Bio ne veut pas dire bon pour l'environnement». Ce genre de gros titres apparus ces derniers mois et semaines inquiètent et fâchent le mouvement bio. L'utilisation du mot «bio» est abusive dans ce contexte car les soi-disant biocarburants n'ont rien de bio. Bio Suisse exige donc de l'OFAG une meilleure protection de la notion de «bio», d'une part en modifiant les usages linguistiques, et d'autre part en élargissant le champ d'application de l'Ordonnance bio, qui règle la désignation légalement conforme des produits agricoles et alimentaires biologiques. Il faut donc désormais éviter l'expression «biocarburant» et ne plus utiliser à l'avenir que celle d'«agrocarburants». comm.



Campagne publicitaire: Cherchons producteurs pour participer

À partir de la mi-juin, la caravane Bourgeon fait le tour des villes de Suisse allemande et romande en s'arrêtant le samedi à des endroits bien fréquentés. Elle y présente les «champions de la nature» de la nouvelle campagne publicitaire de Bio Suisse et y propose des dégustations et des offres attractives.

Bio Suisse cherche des productrices et des producteurs désireux de participer à cette action pendant un ou plusieurs samedis. Renseignez-vous sur les dates et les lieux auprès d'Eliane Cattin de Bio Suisse, tél. 061 385 96 26, courriel eliane.cattin@bio-suisse.ch.

La nouvelle campagne comprend aussi des bâches à poser le long de routes bien fréquentées ou le long de voies de chemin de fer pour que le plus de monde possible voie cette nouvelle campagne. Pour mener à bien cette campagne, nous avons besoin de productrices et de producteurs Bourgeon engagés. Plus il y aura de bâches commandées, plus leur prix baissera. Les personnes intéressées par les bâches et les cartes postales avec les sujets des «champions de la nature» sont priées de s'adresser à leur organisation membre, qui s'occupera de regrouper les commandes et de les transmettre à la bonne personne à Bio Suisse. Un grand merci!



jf

Le site des sélectionneurs existe maintenant en français

Le site internet www.biorindviehzucht.ch, sur lequel les sélectionneurs trouvent de nombreux conseils pratiques et informations sur la sélection du bétail bovin dans les fermes bio ainsi qu'une plate-forme pour les taureaux d'IA et de monte naturelle, existe maintenant aussi en français: www.elevagebovinbio.ch. asn

Les prix des céréales restent stables

Les prix des céréales panifiables et fourragères Bourgeon restent les mêmes pour 2007. C'est le résultat des négociations de prix entre Bio Suisse et les transformateurs. Cette année, les fermes en reconversion recevront pour la dernière fois un soutien financier du fonds pour la reconversion. Tous les prix à la production des céréales panifiables et fourragères ont pu être maintenus grâce aux négociations de prix entre Bio Suisse et les transformateurs. Ces négociations se sont déroulées avec en toile de fond le bon déroulement de la campagne céréalière de l'année passée. Grâce à la coordination du marché des céréales assurée conjointement par les deux partenaires, tous les moulins ont pu être approvisionnés avec la même proportion de céréales suisses. Les prix de référence 2006 ont été réalisés. Il n'y a pas de stocks invendus.

Les négociations ont aussi porté sur la diminution des taxes douanières sur la farine décidée par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), qui a pour conséquence une trop faible protection douanière pour les céréales biologiques suisses. Pour éviter l'érosion des prix bio en Suisse, les meuniers et les producteurs ont convenu qu'il fallait prendre des mesures pour contrer la future insuffisance de la protection douanière, car sinon la déjà faible proportion de céréales biologiques suisses par rapport aux besoins totaux diminuerait encore. Un groupe de travail constitué de producteurs Bourgeon et de transformateurs doit élaborer des solutions qui devront permettre de maintenir des cultures de céréales biologiques suisses couvrant les frais de production, mais aussi de maintenir en Suisse leur transformation.

Bio Suisse recommande instamment aux agriculteurs Bourgeon de ne semer, cette année aussi, que des variétés de la classe Top et de la classe I. Les renseignements nécessaires se trouvent dans les listes variétales du FiBL. Pour le seigle et l'épeautre, il s'agit de maintenir les surfaces actuelles. Les fermes en reconversion à l'agriculture biologique reçoivent cette année pour la dernière fois une contribution de 4.50 francs par décitonne (100 kg) pour le blé qui doit être vendu comme blé fourrager, contribution alimentée par le fonds de solidarité pour la reconversion. Cette contribution sert à compenser la baisse des rendements pendant la reconversion. Cette année aussi, les fournisseurs de céréales Bourgeon n'auront pas de retenue pour alimenter ce fonds d'encouragement à la reconversion. Ce fonds qui date de 2001 sera supprimé à partir de 2008.

Bertrand Bollag, Bio Suisse

Les prix 2007 des céréales Bourgeon	
Produit	Prix de référence à la production pour la récolte 2007, franco centres collecteurs (Fr./100 kg)
Céréales panifiables	
Blé de classe I (pas de classe Top séparée)	104.00
Blé de classe II	Selon accord
Blé de biscuiterie	Selon accord
Seigle	92.00
Épeautre de type A	110.00
Céréales fourragères	
Orge	75.00
Avoine	60.00
Triticale	75.00
Blé fourrager	77.50
Maïs grain	77.50
Pois protéagineux	80.00
Féverole	71.50

PETITES ANNONCES

Cherche

Cherche **vaches, génisses, bœufs et taurillons** à engraisser, tél. 062 299 14 30

Famille avec vaches mères, production de plantes aromatiques et contrat de bail arrivant à échéance cherche **ferme** pour revenu principal ou accessoire, région de Berne, tél. 079 329 31 16

Cherche **récolteuse à secoueurs** 2 rangs portée d'occasion, tél. 062 873 10 22

L'équipe de l'Eulenhof cherche **d'urgence un-e maraîcher-ère (80-100 %)** avec expérience des machines pour reprendre entreprise maraîchère novatrice de 3 ha avec vente directe. Eulenhof-Team, Schaufelgasse 34, 4313 Möhlin, tél. 061 851 34 16

Offre

À vendre **foin en bottes ou en balles**, région de la Brévine. Prendre contact assez vite au tél. 032 935 12 91, répondeur ou insister SVP

À vendre en tout temps, pour cause d'augmentation de l'âge moyen et de remontes très prometteuses, belles **vaches de sélection et de production** de tout âge provenant d'un grand troupeau Tachetée rouge Demeter/Bourgeon. Vaches de tout âge, saines, robustes et prêtes à produire, depuis des années sous la surveillance du projet Pro-Q. Ne seront pas cédées à des marchands. Gut Rheinau GmbH, Martin Ott, tél. 052 304 91 20 ou Patrick Forster, tél. 079 407 70 02

À vendre: **bêcheuse** Bärtschi 1,5 m; **sarclieuse maraîchère** Haruwy 1,5 m; **herse étrille** Einböck 5 m; **pulvérisateur agricole** Fischer 400 l/10 m; **pulvérisateur agricole** Birchmeier 600 l/12 m; **pulvérisateur à haute pression** Birchmeier; **semoirs** Nodet 2,5 + 3 m; **semoir** Sulky 2,5 m; **herse rotative** Lely 2,5m; tél. 078 647 57 76

AGENDA

MANIFESTATIONS

Un Village Bio à voir et à vivre

Date
Samedi 25 et dimanche 26 août 2007

Lieu
Evologia, Cernier NE

Programme
Du samedi 25 au dimanche 26 Août à Evologia, Cernier, se tiendra dans le cadre de la manifestation «Fête la Terre» le fameux Village bio construit pour l'occasion par Bio Neuchâtel. De nombreux stands régionaux et des animations seront proposés aux petits et grands. Ainsi vos enfants pourront mettre la main à la pâte sur le stand de la boulangerie pédagogique qui leur permettra de confectionner du pain de A à Z, et l'atelier de poterie leur permettra d'exprimer tout leur potentiel créatif. Il sera aussi possible de simplement caresser une chèvre ou de rouler sur un mini-tracteur!

Pour en savoir plus
www.evologia.ch

BIO-JURA

Les Rendez-vous Bio

Date
Jeudi 26 juillet 2007, 20.00

Lieu
Chez Jérôme et Isabelle Willemin, Les Cerniers de Saulcy, 2718 Fomet-Dessus, tél. 032 433 41 52

Programme
Visite de la ferme et de l'éolienne.
Public-cible
Les membres de Bio-Jura sont tous attendus!

VITICULTURE BIO

Production de raisin de table

Date
Vendredi 17 août 2007, 13.30

Lieu
Au dépôt Biofruits à Vétroz VS

Programme
Rencontre du groupe Raisins de Table Bio. Thèmes de la rencontre: Visite de culture et essais.

Renseignements
Jean-Luc Tschabold, FiBL, tél. 079 352 6293, courriel jean-luc.tschabold@fibl.org



Journée portes ouvertes du FiBL

C'est le dimanche 19 août que le FiBL, bio.inspecta, Agrofutura et iavet ouvriront à Frick leurs portes au public. La journée durera de 10.00 à 17.00 heures et aura lieu par n'importe quel temps.

Tout le monde est invité: paysannes et paysans, spécialistes du commerce et de la transformation, consommateurs intéressés, familles avec enfants, bref tous les amis de l'agriculture biologique. L'équipe du FiBL vous fera voir des projets de recherche intéressants, vous fera visiter les vignes, les laboratoires et bien d'autres choses encore. Nourriture et boissons bio, musique sous les châtaigniers, super programme pour les enfants, tout concourra à faire de cette journée une belle expérience pour toute la famille.

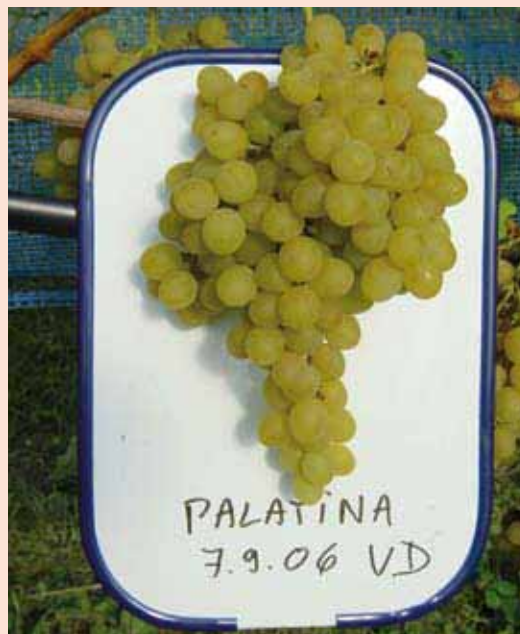
Le programme détaillé (en allemand) se trouve encarté dans ce numéro.

Itinéraire d'accès

Prière d'utiliser les transports publics.

Un bus fera toute la journée la navette entre la gare de Frick et le site du FiBL.

Pour en savoir plus
www.fibl.org



Ouvert aux nouveaux venus

À propos de la lettre de lecteur «Ferme bio de démonstration à la place des spots TV» de Claudia Capaul, bio actualités n° 5, juin 2007

» Je déplore le parti pris avec lequel cette lectrice traite dans sa lettre Jürg Schenkel, le nouveau responsable du marketing de Bio Suisse. Par souci d'équité, chaque personne devrait pourtant être jugée à l'aune de ses idées et de ses actions présentes, et non pas être jugée en premier lieu sur son passé. Nous n'aurions pas aujourd'hui plus de dix pour-cent de producteurs bio en Suisse si Bio Suisse ne s'était pas montrée ouverte à tous ceux qui pratiquaient auparavant une agriculture conventionnelle. Et, de la même manière qu'un paysan auparavant conventionnel l'est pendant la reconversion, Jürg Schenkel devrait être apprécié pour son engagement et sa volonté de reconversion. Soyons clair: si Bio Suisse ne reste pas ouverte aux nouveaux venus, qu'ils soient producteurs, transformateurs, commerçants ou collaborateurs du secrétariat, il n'y aura jamais de «Suisse, Pays Bio».

Toralf Richter, Seon AG, collaborateur de Bio Plus AG, expose dans cette lettre de lecteur son opinion personnelle.



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.

Énergie nucléaire et éthique

» L'électricité nucléaire est présentée comme une bénédiction climatique exempte de CO₂. Les études sur les centrales nucléaires, selon qu'elles leur sont favorables ou hostiles, comptent entre 10 et 140 grammes de CO₂ par kWh d'électricité nucléaire.

Protéger le climat en construisant de nouvelles centrales nucléaires augmente les risques d'accidents et de terrorisme atomiques. Ce serait aussi beaucoup trop cher et – et surtout beaucoup trop lent. Citation d'Eberhard Jochem, de l'EPFZ: «L'énergie nucléaire pourrait tout au plus diminuer les émissions de CO₂ de 0,3 pour-cent par année – à condition qu'elle fournisse environ 20 pour-cent de l'énergie primaire et non pas 5 pour-cent comme maintenant.» Cela ne serait possible que dans 50 ans. En améliorant l'efficacité énergétique, on peut par contre diminuer immédiatement les émissions de CO₂ de 1 à 2 pour-cent par année. Le Prix Nobel Amory Lovins en vient à l'essentiel: «Vu que l'énergie atomique contribue – par dollar et par année – beaucoup moins à solutionner la crise climatique que d'autres formes d'énergie, elle a plutôt tendance à détériorer encore plus changement climatique.»

«Ce que tu ne veux pas qu'on te fasse, ne le fais pas aux autres – pas non plus aux générations futures.» Nous connaissons tous cette règle d'or de l'éthique. La prise en compte du risque, énoncée comme critère éthique pratique par l'éthicien Günter Virt et le Professeur Heinrich Wohlmeyer, chrétien convaincu, est cependant moins connue. Le risque est égal à l'importance d'un événement

multipliée par sa probabilité. Lorsqu'un événement est extrêmement grave, le risque devient inacceptable même si la probabilité qu'il survienne est faible. Les centrales nucléaires confèrent en outre à un petit nombre de personnes financièrement puissantes un grand pouvoir centralisé, conduisent la population à «l'hérésie» de la consommation illimitée, gaspilleuse et bon marché, fournissent à une génération une électricité égoïste, laissent aux générations suivantes des montagnes de déchets radioactifs et retardent la mise en place d'une politique économique réellement durable. Voilà des perspectives qui ne sont pas précisément éthiques. Et qui ne favorisent guère la souveraineté du peuple et la démocratie directe. Le risque résiduel et la dette des déchets nucléaires éternels, à jamais impossible à rembourser aux générations qui nous succéderont, sont et restent éthiquement et chrétiennement inacceptables.

Chère UDC, quelles «valeurs suisses» détruisons-nous, nous les Verts? Les Alpes? Les glaciers? L'eau? L'air? Le sol? La biodiversité? L'agriculture? La solidarité avec les générations futures? Ceux qui, face aux problèmes réels, galvaudent aujourd'hui du temps et des ressources à la collecte de signatures contre des prestations de DJ BoBo, contre des chansons de Baschi ou contre les minarets, sont soit livrés sans défense à l'aveuglement sectaire, soit se sont fixés comme objectif l'établissement d'un état théocratique selon le modèle des états islamiques, ou essaient consciemment de se détourner des véritables nécessités politiques (et chrétiennes), parce que l'inconfortable vérité ne passe pas dans leur corset idéologique.

Felix Lang, Paysan bio, Rohr b. Olten SO

IMPRESSUM

16^{ème} année

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

Tirage 762 exemplaires français, 7625 exemplaires allemands (certifié WEMF).

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.

bioactualités



BIO
SUISSE



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales Bio

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

Nous collectons:
- Céréales panifiables, - Céréales fourragères, - Colza, soja

Semences

Après la récolte, les nouveaux semis!

Nous offrons les semences Bio des marques suivantes:

Eric Schweizer Samen AG:

avec 40 % semences Bio

Steffen Samen: avec 40 % semences Bio

Sativa Rheinau: 100 % Bio

Nous vous conseillons volontiers:

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

et votre conseiller régional



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



**Constatation:
les glaciers fondent.
Mesure: changer
pour la BAS.**

La banque écologique conséquente.



**BANQUE
ALTERNATIVE**
Investir autrement.

www.bas-info.ch

Nous pensons déjà à demain. Veuillez m'envoyer:

- Des documents d'information
- Une demande d'ouverture de compte
- Un bulletin de souscription d'actions BAS
- Un bulletin de souscription d'obligations d'encouragement

Nom

Rue, n°

NPA, localité

bio actualité:0714

Envoyer à: Banque alternative BAS | Représentation romande
rue du Petit-Chêne 38 | c. p. 161 | 1001 Lausanne | tél. 021 319 91 00
bas-info@abs.ch | www.bas-info.ch | ou Bureau genevois d'information
Nathalie Ruegger | tél. 022 800 17 15

**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

Connaissances en agriculture biologique

Ne cherchez plus, trouvez!

**220 fiches techniques, brochures,
manuels, dossiers, CD, études,
dont 92 à télécharger gratuitement**

www.shop.fibl.org

Ou demandez notre catalogue:

téléphone 062 865 72 72