

# bioactualités

10/07

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

DECEMBRE|JANVIER



L'énergie bio se met au vert Page 4

Certification: Enfin la paix? Page 9

L'École Bio, modèle général Page 17

## Les champions de la nature. Mois de décembre.

# «Je sentis se réveiller mon âme de sanglier.»

Cet après-midi-là, mes frères, mes sœurs et autres porcelets et truies s'ébattaient sur notre place de jeux derrière la porcherie adossée à la ferme bio. Personnellement, je n'avais pas envie de folâtrer. Je me retirai donc en grognant dans la porcherie, furetant ici et là avec mon groin. Et quelle ne fut pas ma surprise... non, impossible, jamais mon fermier bio n'aurait fait une chose pareille! Pourtant, c'était bien vrai, la porte de la porcherie était restée entr'ouverte. Mon cœur se mit à battre la chamade. C'est maintenant ou jamais, me dis-je.

Déjà, j'étais dehors, dans la cour. Et cette flaque boueuse, à côté de la fontaine, était carrément faite pour moi. Je m'y précipitai et m'y roulai à qui mieux mieux, comme seuls les cochons savent le faire. Les merveilles du monde ne s'arrêtaient pas là. La plate-bande au milieu de la cour me souriait. Je m'empressai de fourrer mon groin dans la terre. Bien au fond. À moi les racines et les vers. Quelle journée! Mais qu'était-ce donc que ce grondement menaçant derrière moi? Je me retournai lentement, très lentement. Un molosse noir montrait ses crocs. Il voulait

en découdre. Je sentis alors se réveiller mon âme de sanglier. Nous nous regardions fixement. Je baissai la tête et grognai sourdement. Mon adversaire allait devoir affronter trente kilos d'agressivité. Il gronda de nouveau. Mais j'avançai et laissai entrevoir mes canines. Le grondement cessa brusquement, et le monstre noir, dépité, passa sa langue sur ses larges babines. Il battit en retraite. Quant à moi, je fonçai droit devant moi, vers la porte de la porcherie, toujours ouverte. Sans me faire remarquer, je me mêlai à nouveau à mes frères et sœurs sur la place de jeux. Je m'étais bien amusé. Et j'avais gagné.

Aujourd'hui, trois mois plus tard et avec soixante kilos de plus, nourri exclusivement de fourrage bio, je suis une aubaine pour tous ceux qui aiment la viande de porc au bon vrai goût de viande de porc. De la viande bio suisse, bien saine. 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](http://www.bio-suisse.ch)



## Formation bio: Quel droit à la différence?

On a beaucoup discuté ces dernières années de la réorientation de la formation agricole de base. Et lorsqu'il s'agit de la formation bio, même les producteurs bio

ont des positions divergentes. Les uns, qui ne veulent surtout pas se faire remarquer, préfèrent renforcer le tronc commun et optimiser les fermes en fonction de directives aussi peu exigeantes que possible. Les autres, plus puristes, aimeraient s'orienter d'après les

principes de base de l'agriculture biologique et poser au centre des réflexions une agriculture réellement durable.

Nous avons choisi la deuxième voie pour la formation bio. La transmission des principes de l'agriculture biologique doit plonger dans la réalité des sols, des plantes, des animaux et des hommes, mais aussi être enracinée dans la conscience que tout ce qui est faisable n'est pas forcément sensé.

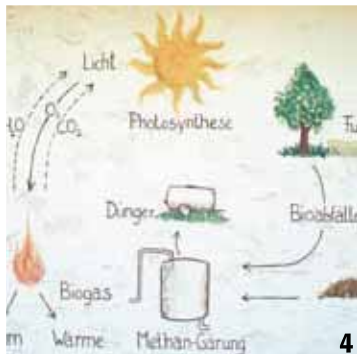
Voilà quatre ans que la formation pilote de Bio Suisse, intitulée «Nouvelle formation d'Agriculteur-trice avec spécialisation en agriculture biologique», peut être suivie pendant la troisième année d'apprentissage. Au cours des 21 semaines d'étude passées au Bio Schwand, un corps enseignant engagé et compétent transmet les principes et les techniques de l'agriculture biologique. La formation est ouverte aux jeunes gens qui ont réussi la première partie de l'examen de fin d'apprentissage. Je me réjouis de recevoir de nombreuses inscriptions pour l'année scolaire 08/09.

Le fait de pouvoir terminer cette formation avec un certificat fédéral de capacité propre à l'agriculture biologique prouve son sérieux, mais ce titre sera malheureusement bientôt déjà de l'histoire ancienne, car il doit être sacrifié sur l'autel de la réforme générale de la formation agricole de base. Question (d'examen): cela aurait-il quelque chose à voir avec le fait que les Gardiens autoproclamés de la traditionnelle formation agricole ressentent la particularité de la formation bio comme un danger et aimeraient bien la faire disparaître?

R. Obrist

Robert Obrist, Responsable du Service de la formation de Bio Suisse

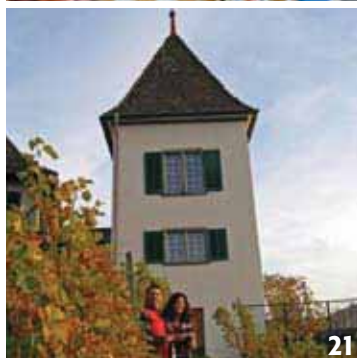
# bioactualités



4



10



21



21

## ÉNERGIES RENOUVELABLES

### 4 L'énergie verte est comme le point sur l'i du Bio

Les sources d'énergies décentralisées et renouvelables ont un grand potentiel dans l'agriculture et la transformation, mais les investissements ne sont que rarement rentables.

## CERTIFICATION

### 8 Les frontières s'ouvrent aux produits bio

### 9 Certification: Le poids du choix

Bio Test Agro (BTA) et bio.inspecta sont maintenant en concurrence sur le marché de la certification. Entretien autour d'une même table.

## BIO SUISSE

### 10 Les délégués se penchent sur l'avenir

Objectifs, concept directeur, budget, un nouveau Comité en vue: tels étaient les principaux thèmes débattus le 14 novembre à Olten.

### 12 Bientôt un Bourgeon avec la Croix Suisse

Entretien avec Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse, au sujet des projets de compléments de la marque pour le Bourgeon.

### 15 Le Prix d'encouragement 2007 a été décerné à un itinéraire pédestre bio dans le Prättigau

## ICI ET MAINTENANT

### 17 L'École Bio montre la voie

Installée au Bio Schwand, l'École Bio de Bio Suisse fonctionne selon un modèle qui va être repris par l'ensemble de la formation agricole.

## RUBRIQUES

### 16 Directives

### 18 Conseils

### 20 Brèves

### 22 Agenda

### 23 Petites annonces

### 23 Le dernier mot

### 23 Impressum

Photo de couverture: La chaudière à plaquettes de bois de la laiterie Biedermann à Bischofszell. À la chaufferie: Dewet Meier, le mécanicien de l'entreprise.

Photo: Peter Maurer

# L'énergie verte est comme le point sur l'i du Bio

L'agriculture et la transformation recèlent un grand potentiel de production et d'utilisation d'énergies vertes: décentralisées, renouvelables et respectueuses du climat en sont les mots-clés. Les investissements pour les cellules photovoltaïques et le biogaz ne sont que rarement financièrement rentables, mais les agriculteurs et les transformateurs profitent de toute façon de la bonne «image verte» qui s'en dégage. Et, bientôt, la fourniture d'électricité verte au réseau sera payée à un prix qui couvre les frais de production.

**N**aturel est un adjectif qui convient à chaque carotte ou pain bio. Certes, mais combien de pétrole ou même d'énergie nucléaire se cachent dans les produits bio? Les producteurs et les transformateurs Bourgeon qui ne se contentent plus de travailler en respectant l'environnement et les directives de protection des animaux sont de plus en plus nombreux. Ils ont aussi l'énergie grise dans le colli-mateur. Ils posent des panneaux solaires sur les toits des granges, se lancent dans la production de biogaz ou couvrent leurs besoins en eau chaude et en chauffage avec du bois ou du soleil.

## «Les énergies renouvelables font partie de notre philosophie»

Franz et Maya Helfenstein Probst nous en fournissent un bon exemple dans leur ferme d'Emmen LU. «Il y a sept ans que cette idée nous est venue, et nous l'avons réalisée en 2005.» Il s'agit de deux installations photovoltaïques d'une puissance de 18 kilowatts chacune. Il est clair que, sur la

moyenne annuelle, la production dépasse nettement les besoins de la ferme et de la maison, puisqu'elle atteint environ 35 000 kilowattheures (kWh) par année pour des besoins d'environ 31 000 kWh. Les Helfenstein peuvent donc vendre environ 4000 kWh par année et les injecter dans le réseau du fournisseur local d'électricité.

Alors qu'actuellement le kilowattheure fourni au réseau n'est payé que 15 centimes, cela devrait changer prochainement grâce à la nouvelle ordonnance sur l'énergie (cf. encadré «Encouragements financiers», page 7). «Mais le profit n'a jamais été notre but. Les énergies renouvelables font tout simplement partie de notre philosophie», dit Helfenstein. Les Helfenstein produisent donc aussi leur eau chaude sanitaire et de chauffage avec des panneaux solaires thermiques complétés si nécessaire par une chaudière à plaquettes de bois.

Une douzaine de clientes et de clients ont participé au financement sous forme de titres de participation qui leur rapportent un intérêt de trois pour-cent sous forme de marchandises du magasin de la ferme. Il y a aussi eu des contributions à fonds perdus faites par des amis passionnés par l'énergie solaire, et le reste de l'investissement total de 270 000 francs a été couvert par les fonds propres des Helfenstein.

## Faire de l'électricité avec des déchets et du lisier

Cela fait déjà longtemps que la ferme bio de Kaspar Günthardt, à Dällikon ZH, s'est engagée dans les énergies vertes. Depuis près de 15 ans, le lisier de la ferme et les déchets de légumes de deux maraîchers voisins passent dans un digesteur à biogaz pour produire de l'électricité et de la chaleur.

L'électricité sert surtout à la réfrigération des légumes de saison, de la vitrine du magasin de la ferme et du tank à lait, explique Adrian Vonlanthen, un spécialiste

en chaudières qui travaille dans la ferme bio à côté de ses activités d'installateur sanitaire indépendant. La chaleur résiduelle provenant de la production d'électricité est utilisée pour chauffer l'eau sanitaire et la serre: en été, l'air chaud expulse le mildiou qui menace les concombres et les poivrons, et en automne cette chaleur permet d'avoir des tomates mûres jusque tard en novembre.

Si on considère l'ensemble de l'année, la ferme n'est pas seulement autonome, mais elle fournit encore environ un tiers de sa production au réseau – malheureusement au prix du courant conventionnel. Et les nouveaux tarifs n'y changeront rien puisqu'ils ne concernent que les puissances installées à partir de 2006. Vonlanthen n'est cependant pas frustré: «Le but doit être d'encourager la construction de nouvelles installations.» Ses trucs pour éviter les erreurs de débutants commises par lui et ses collègues:

- Le projet doit être porté par plusieurs entreprises agricoles qui se mettent ensemble.
- Visiter au début de la phase de planification un exploitant dont l'installation fonctionne depuis au moins cinq ans, se faire tout expliquer et demander exactement quels problèmes se posent lors de la construction, de l'installation et du fonctionnement.
- Ne pas croire tout ce que racontent les représentants qui proposent des composants: «Chez nous, certains éléments n'ont pas tenu le coup!»
- N'utiliser aucun matériau qui n'est pas à la pointe du progrès. Par exemple, pas de tuyaux en PVC, car «Le PVC est difficile à souder, ne résiste pas aux UV, vieillit trop vite et produit des substances toxiques lors de son élimination.» D'après Vonlanthen, les tuyaux en polyéthylène sont bien meilleurs et beaucoup moins polluants.

## L'agriculture recèle un énorme potentiel énergétique

Des estimations affirment que bientôt un agriculteur sur dix pourrait devenir d'une manière ou d'une autre un énergiculteur.

En Suisse, le potentiel du biogaz agricole est estimé à 400 installations qui pourraient couvrir les besoins en électricité de près de 200 000 personnes. Actuellement, entre 80 et 100 projets de biogaz sont dans les tiroirs.

Heinz Hänni, le spécialiste de l'énergie, de l'environnement et des transports auprès de l'Union Suisse des Paysans, conseille aux paysans intéressés par la production de biogaz de procéder en se regroupant: «Vu que les installations de biogaz nécessitent selon leur dimension entre une et deux heures de travail par jour, les projets communautaires comportent de nombreux avantages.»

À certains endroits, les paysans bio peuvent même devenir des éoliculteurs, et les immenses toits des bâtiments agricoles sont souvent des supports idéaux pour les panneaux photovoltaïques. pld



Photo: Agence Solaire Suisse

Produire de la chaleur avec des capteurs solaires et du bois: Le concept énergétique de l'Emscha, la fromagerie d'Entlebuch, a reçu le Prix Solaire Suisse 2007.

## Labourer avec de l'huile de friture

Hansjörg Schneebeli, d'Obfelden ZH, a aussi des erreurs de débutant à raconter. L'idée était de renoncer si possible complètement au diesel et de faire le plein avec des huiles renouvelables. Les essais avec l'huile de colza étaient concluants, «mais l'huile de colza est trop précieuse pour qu'on l'utilise comme ça», affirme Schneebeli. Il utilise maintenant de la vieille huile de friture, mais tous les moteurs ne réagissent pas de la même manière à ce carburant inhabituel. «Une fois un moteur qui saute, une fois une mécanique qui s'use beaucoup trop vite – ça a coûté beaucoup d'argent», se rappelle ce pionnier de l'énergie recyclée. Aujourd'hui, ses deux plus petits tracteurs tournent quand même à l'huile de friture usagée.

Même la petite centrale de chauffage à distance qui fournit de la chaleur pour la champignonnière et le poulailler fonctionne avec de l'huile alimentaire usagée. Et les Schneebeli ont aussi installé des panneaux solaires sur le toit de la grange en 1990 déjà, et ils vendent leur électricité verte à 80 centimes le kilowattheure à la bourse cantonale de l'électricité solaire.

## 1 CV pour livrer le lait

La haute technologie n'est pas la seule à pouvoir réduire massivement l'utilisation des énergies fossiles, les anciennes traditions le peuvent aussi. À la ferme biologique Laas, aux Prés de Cortébert BE, il y a par exemple toujours trois chevaux de

travail et un cheval en formation qui sont utilisés pour débarder le bois et pour les foins, les travaux des champs ou l'épandage du fumier. Pour pirouetter les foins, on a fait un compromis: la pirouette elle-même est entraînée par un moteur à essence placé sur l'attelage, mais la traction est assurée par deux chevaux. «En hiver aussi, on attèle toujours un cheval au traîneau pour amener le lait le matin au point de collecte sans produire de gaz d'échappement», explique Emanuel Schmid.

L'écologie n'est qu'une des nombreuses raisons de se tourner vers la force du cheval. Le bilan est éloquent: «notre ferme n'utilise plus qu'environ 1000 litres de diesel par année», se réjouit Schmid. Et cela pour un domaine de 44 hectares de surface agricole utile et 12 hectares de forêt. Et, pour que leur chauffage préserve lui aussi le climat, Les Schmid utilisent un fourneau à bûches de bois.

Le but n'est cependant pas d'en rester là: «Ce serait bien d'avoir un capteur solaire pour l'eau chaude en été, et les branchements sont déjà installés depuis les transformations.» Ce serait cependant un gros investissement, et les Schmid sont fermiers, ce qui signifie que le propriétaire devrait approuver l'investissement.

## Le Prix solaire suisse pour une laiterie

Les transformateurs misent eux aussi toujours plus sur des sources d'énergies climatiquement neutres. L'Emscha (Entlebucher Milchschafrprodukte GmbH) a par

exemple choisi en 2001 déjà un chauffage à bois et non au mazout, surtout qu'elle possède une parcelle de forêt. «C'est au printemps et en été qu'il y a le plus de

## À quand un Bourgeon climatique?

Combien d'énergie grise se cache dans une tomate d'hiver qui vient du sud de l'Espagne? Et quelle est l'efficacité énergétique moyenne des producteurs biologiques suisses? Suite à une initiative déposée par les Zürcher und Schaffhauser Biobauern lors de l'Assemblée des délégués de ce printemps, Bio Suisse doit s'activer sur le plan de la consommation d'énergie par l'agriculture biologique. Deux aspects doivent être étudiés de plus près:

- Faut-il édicter des règles en ce qui concerne la consommation énergétique des produits biologiques importés?
- Les productrices et producteurs Bourgeon suisses doivent-ils être motivés par des aides incitatives à mieux économiser l'énergie et à investir dans les sources d'énergies renouvelables?

Selon Manuela Ganz, la présidente des Zürcher und Schaffhauser Biobauern, il serait par exemple pensable que les producteurs biologiques de notre pays qui sont très engagés dans ce domaine reçoivent un label supplémentaire, comparable par exemple au label SST pour les systèmes de stabulations particulièrement respectueux des animaux.

«Ce serait par exemple super que tous les paysans bio puissent produire leur eau chaude sur leur propre toit», pense Ganz. Et sa propre ferme prouve que c'est possible même en étant en exposition nord. Et Ganz clarifie actuellement si le toit de sa grange permettrait de fabriquer de l'électricité solaire. Pour le diesel par contre, les alternatives sont encore très loin. Ganz: «Il s'agit plutôt de rationaliser au maximum les trajets – et si possible d'y renoncer.» pld

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

kagfreiland



LINUS SILVESTRI AG

Commerce de bétail

9450 Lüdingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01

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

Site Internet: [www.bioweidebeef.ch](http://www.bioweidebeef.ch)

### Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüdingen, SG

natel 079 222 18 33

Jakob Spring, Kollbrunn, ZH

natel 079 406 80 27

Hans Gantenbein, Mühledorf, SO

natel 079 423 14 62

(pour la Suisse romande)

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

#### Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

• Partenaires pour achat de remotes et engraissement

• partenaires avec vaches mères et engraissement

Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac

Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remotes  
d'engraissement

#### Vos avantages:

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

#### Nous commercialisons:

Reproducteurs Aubrac, génisses F-1 pour vaches mères,

remotes d'engraissement bio, veaux d'étal bio, petits veaux

bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

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



- ▶ 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 320 publications disponibles.

# [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org)

## Engrais organiques

AgroBiosol (riche en chitine, 7-1-1)

Bioilsa 11 (11-1.2-0.5)



Profitez de nos conditions favorables pour les  
commandes anticipées!



Andermatt  
**Biocontrol**

Andermatt Biocontrol AG

Stahlermatten 6 · CH-6146 Grossdietwil

Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)

lait, mais la chaleur perdue est difficile à utiliser à ce moment de l'année, explique Heidi Hofstetter, une des copropriétaires de l'Emscha. Depuis avril 2007, un capteur solaire en toiture de 54 m<sup>2</sup> fournit une bonne partie des besoins en eau chaude de la fromagerie.

L'Emscha a pu couvrir les quelque 50 000 francs de frais avec ses propres réserves. Hofstetter est convaincue «c'est un investissement à long terme». En outre, le gain d'image fourni l'énergie verte est bienvenu, et tous les produits sont faits avec le lait PI des brebis qui paissent dans la réserve biosphérique Entlebuch de

## Encouragements financiers

Aujourd'hui déjà, certains producteurs d'électricité verte peuvent la vendre à de meilleurs prix que les 15 centimes habituels (prix moyen en été), mais le courant vert est le plus souvent injecté dans le réseau comme n'importe quel autre et à bas prix.

Cela changera à partir du 1<sup>er</sup> octobre 2008: la Confédération prélèvera une taxe de 0,6 centime au maximum par kilowattheure pour alimenter un fonds d'encouragement de 320 millions de francs par année. Les producteurs d'électricité à partir de la biomasse, les petites turbines hydrauliques, l'éolien et les cellules solaires peuvent s'annoncer et recevoir pour l'électricité injectée un prix qui corresponde réellement aux prix de revient, tous les exploitants de réseaux s'engageant à reprendre ce courant. Les formalités n'étaient pas encore connues au moment de mettre sous presse. Les installations mises en service après le 1<sup>er</sup> janvier 2006 pourront probablement être annoncées à partir du printemps 2008. On trouvera de plus amples renseignements auprès de Swissolar, l'Association suisse des professionnels de l'énergie solaire, et auprès de l'Office fédéral de l'énergie, cf. encadré «Renseignements et conseils» ci-contre.

Le Fonds Coop Naturaplan soutient la production de biogaz agricole. Une contribution d'investissement à fonds perdus de 50 000 francs par installation est prévue. Pour être soutenues, les installations doivent être réalisées par des exploitations Naturafarm ou des fermes Bourgeon qui sont en relation avec la Coop. La préférence sera donnée à des installations communautaires. Pour en savoir plus: – Centre d'Information BiomassEnergie Romandie, EREP S.A., tél. 021 869 98 87, [www.biomassenergie.ch](http://www.biomassenergie.ch), et [http://www.coop.ch/naturaplan-fonds/ressourcen\\_biogas-fr.htm](http://www.coop.ch/naturaplan-fonds/ressourcen_biogas-fr.htm)

pld



Photos: Fonds Coop Naturaplan

l'Unesco. L'Emscha se renseigne actuellement sur le photovoltaïque et pense investir à moyen terme dans des panneaux solaires. L'engagement de l'Emscha a été récompensé il y a deux mois par l'attribution du Prix Solaire Suisse 2007.

## Biedermann passe au bois et pense au solaire

Un autre transformateur prend la protection du climat au sérieux: la laiterie Biedermann, à Bischofszell TG, a concentré lors de la nouvelle construction de 2001 l'ensemble des processus thermiques sur une chaudière à plaquettes de bois. Le combustible, dont la livraison fait l'objet d'un contrat à long terme, est fourni par la commune. Pour être armé en prévision de la révision semestrielle et en cas de panne, cette centrale thermique à été complétée par une chaudière à gaz.

Au début, la chaudière à bois avait réussi à fournir 97 pour-cent des besoins en chaleur, mais la production augmente, et avec elle les besoins en chaleur, obligeant la laiterie à prévoir de doubler la capacité du chauffage à plaquettes de bois. «L'objectif est que le bois puisse de nouveau, comme en 2001, fournir 97 pour-cent de la chaleur utilisée», dit le directeur Pius Biedermann. Sans compter que la production de chaleur «à bilan neutre en CO<sub>2</sub>» est aussi économiquement attractive.

La production d'électricité respectueuse du climat est beaucoup plus coûteuse, mais la laiterie Biedermann veut aussi avancer dans ce domaine et couvrir elle-même une partie de ses besoins: Il est prévu pour 2008 d'investir un montant à cinq chiffres pour poser des panneaux photovoltaïques sur le toit de l'entreprise. Biedermann: «Ces investissements nous permettront de mieux expliquer notre engagement écologique à notre clientèle, car les sources d'énergies renouvelables et régionale font partie des produits bio.»

Pieter Poldervaart



Entre 80 et 100 installations de biogaz sont actuellement en projet dans des entreprises agricoles suisses. Ici les installations de la ferme Pfister à Altishofen LU.

## Renseignements et conseils

- Questions générales; toutes les formes d'énergies
  - Services cantonaux de conseils énergétiques
  - Office fédéral de l'énergie, tél. 031 322 56 11, [www.bfe.admin.ch](http://www.bfe.admin.ch)
  - AEE, Agence des énergies renouvelables et de l'efficacité énergétique, tél. 022 368 17 18 [www.aee.ch](http://www.aee.ch)
  - ADER, Association pour le Développement des Énergies Renouvelables, tél. 021 626 38 23, [www.ader.ch](http://www.ader.ch)
  - Union Suisse des Paysans, Division Énergie, Environnement et Transports, tél. 031 385 36 40, [www.usp.ch](http://www.usp.ch)
- Énergie solaire
  - Swissolar, Association suisse des professionnels de l'énergie solaire, tél. 026 321 53 37, Infoline pour consultations 0848 00 01 04, [www.swissolar.ch](http://www.swissolar.ch)
  - Société suisse pour l'énergie solaire SSES, tél. 031 371 80 00, [www.sses.ch](http://www.sses.ch)
- Biogaz, biomasse
  - Centre d'Information BiomassEnergie Romandie, EREP S.A., tél. 021 869 98 87, [www.biomassenergie.ch](http://www.biomassenergie.ch)
  - Ökostrom Schweiz – Partenaire des exploitants d'installations de biogaz, tél. 052 720 78 36, [www.oekostromschweiz.ch](http://www.oekostromschweiz.ch)
- Énergie éolienne
  - Suisse Eole Centre Info, tél. 032 933 88 66, [www.suisse-eole.ch](http://www.suisse-eole.ch)
- Chaudières à bois
  - Énergie-bois suisse, tél. 021 310 30 35, [www.energie-bois.ch](http://www.energie-bois.ch)

# Produits bio: frontières ouvertes

Ceux qui commercialisent des produits bio se heurtent dans chaque pays à d'autres obstacles lors de la certification. La marque de certification de bio.inspecta aide à conquérir de nouveaux marchés.

«Impossible d'exporter des produits bio sans les faire certifier.» Frank Roth, le responsable du Département de la Transformation et du Commerce de bio.inspecta, sait de quoi il parle. De nombreux pays imposent leurs propres normes dont le respect doit être attesté par le label correspondant. L'effort à fournir est trop grand pour que chaque entreprise tente d'obtenir seule la certification spécifique de tel ou tel pays.

«Quand il s'agit de conquérir de nouveaux marchés, nous sommes là pour les producteurs bio comme pour les transformateurs et le commerce», dit Roth. Dans ce domaine, bio.inspecta ne se sent pas dans le rôle du policier mais comme un maillon de la filière de commercialisation. Car en fin de compte, c'est tout de même son nom qui figure sur l'emballage des produits qu'elle a certifiés.

Roth souligne que bio.inspecta a bien évidemment tout intérêt à ce que les produits tiennent les promesses faites par la certification. Du producteur au consommateur, des contrôles aussi stricts que cohérents garantissent la sécurité. Les frais pour octroyer des certifications supplémentaires à des entreprises déjà certifiées Bourgeon sont en général peu importants, car le Bourgeon «couvre déjà de nombreuses exigences», atteste Roth.

L'exemple des chocolats Halba montre bien que les produits biologiques suisses ont aussi toutes leurs chances sur les marchés étrangers. En ayant la certification CAAQ, cette entreprise de Wallisellen ZH peut accéder au marché canadien pour ses chocolats bio fabriqués avec de la poudre de lait biologique suisse. L'organisme de certification n'a cependant rien à voir dans la commercialisation proprement dite: il ne fait que rendre possible l'accès au marché de tel ou tel pays.

Les marchés visés par Chocolats Halba se trouvent aussi dans les pays limitrophes de la Suisse et aux États Unis. «En fait, tous les marchés où la Suisse bénéficie déjà d'une bonne image», explique Werner Oetiker, le responsable de l'assurance-qualité. bio.inspecta soutient le fabricant de chocolat dans ses efforts pour obtenir pour ses produits les labels spécifiques des pays où il veut les commercialiser.

Il est vrai que les quantités totales de lait bio et de poudre de lait bio exportées sont encore faibles, mais, «si on veut produire plus, on doit accepter de se tourner vers l'étranger», affirme Peter Rutz, le directeur opérationnel du Biomilchpool. Les ventes supplémentaires réalisées sur ces nouveaux marchés comportent en outre un effet secondaire qu'il s'agit de ne pas sous-estimer: «L'exportation profite à tout

le monde puisqu'elle permet d'alléger le marché intérieur», fait remarquer Rutz.

Pour éviter les frais inutiles engendrés par les autorisations pour les différents marchés, bio.inspecta met à profit des synergies avec d'autres entreprises de certification. «Nous aidons nos clients à surmonter les obstacles», explique Frank Roth. Grâce à notre marque de certification, les producteurs, les transformateurs et les commerçants disposent d'une plus grande marge de négociation auprès de leurs clients potentiels. Roth en vient à l'essentiel: «Les produits certifiés sont plus crédibles et en général plus faciles à vendre». Et, en outre, ils se maintiennent la plupart du temps plus longtemps sur le marché.

Ueli Frei

## Une marque de certification pour améliorer l'identification



«La marque de certification que nous avons introduite contribue à augmenter le taux d'identification par les consommateurs, et donc les chances commerciales en Suisse et à l'étranger», explique Ueli Steiner, le directeur de bio.inspecta. Cette démarche ne vise absolument pas à concurrencer les labels. La marque de certification est simplement là pour attester qu'un produit a été certifié par bio.inspecta et selon quels critères il l'a été. Rien que dans le domaine de la transformation et du commerce, bio.inspecta propose 33 certifications différentes. Les producteurs n'ont pas besoin de cette marque de certification tant qu'ils fournissent leurs produits à un transformateur ou dans le commerce. L'utilisation de cette marque pour la vente directe nécessite de plus amples éclaircissements. uf

### IMPRESSUM

bioactualités



16<sup>ème</sup> 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, n 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 72, Fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org. BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

**Rédaction** Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); 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.



# Certification – Le poids du choix

À partir de 2008, Bio Test Agro (BTA) et bio.inspecta seront en concurrence aussi pour la certification. Leurs directeurs, Niklaus Wynistorf de BTA et Ueli Steiner de bio.inspecta, s'expriment en interview au sujet de cette nouvelle situation.

**bio actualités:** Ueli Steiner, Niklaus Wynistorf, vos deux sociétés s'entendent-elles maintenant à merveille?

**Ueli Steiner:** Non, nous sommes des concurrents impitoyables (ils rient tous les deux).

**Niklaus Wynistorf:** Nous sommes en concurrence, mais rien n'empêche une collaboration raisonnable comme les paysans le font entre eux.

*À quoi en est aujourd'hui la collaboration entre vos deux sociétés de certification?*

**Steiner:** Nous entretenons maintenant de bons échanges tout en nous respectant mutuellement en tant que concurrents. Par exemple, nous fixons ensemble les dates des contrôles de la transformation agricole à façon.

**Wynistorf:** L'ouverture de la certification a fait de nous des partenaires égaux en droits. Nos relations ne sont donc plus tendues. Le but est clair: les producteurs bio doivent être traités de la même manière par nos deux sociétés de certification.

*Comment l'octroi des certificats est-il réglé?*

**Wynistorf:** Les deux sociétés sont accréditées par la Confédération. Les certificats sont donc équivalents et mutuellement acceptés. Les bases sont les mêmes, ce qui change c'est l'organisation spécifique de BTA et de bio.inspecta.

**Steiner:** À partir de 2008, nos deux sociétés de certification enverront leurs certificats respectifs à leurs clients Bourgeon, et la reconnaissance Bourgeon sera du ressort de Bio Suisse.

*Les producteurs pourront-ils changer sans autre de société de certification?*

**Steiner:** Les producteurs qui étaient contrôlés par BTA et qui seront certifiés par BTA à partir de 2008 ont reçu de bio.inspecta un certificat valable seulement jusqu'à la fin 2007, et le travail de certification effectué en 2007 a été facturé comme d'habitude.

**Wynistorf:** Les clients de BTA reçoivent en ce mois de décembre le certificat qui prend la relève, établi sur la base du certificat de bio.inspecta et valable jusqu'à fin

2008. Cette prestation est gratuite pour nos clients.

*Concrètement, les paysans bio doivent-ils s'attendre à des frais supplémentaires?*

**Wynistorf:** Non. Et les intervalles des contrôles ne changent pas non plus.

**Steiner:** Nous n'avons pas l'intention de nous entendre sur les prix. Le mot d'ordre est: saine concurrence et prestations de bonne qualité à prix avantageux.

*BTA et bio.inspecta vont-elles désormais se servir l'une de l'autre pour se contrer mutuellement?*

**Wynistorf:** Ce n'est pas si simple, car le dossier et l'histoire de chaque ferme doivent être repris. Le simple fait de changer d'organisme de certification ne peut

bien sûr pas suffire à effacer purement et simplement les erreurs qui entachent le passé.

**Steiner:** Là, c'est tout à fait clair que nous collaborons, car, pour bio.inspecta aussi, c'est très important de connaître le passé des nouveaux clients.

*Que souhaitez-vous pour l'année 2008?*

**Steiner:** Je souhaite avoir beaucoup de clientes et de clients contents, bien fidélisés et convaincus de la qualité de nos prestations.

**Wynistorf:** Nous voulons fournir, maintenant aussi dans le domaine de la certification Bourgeon, des prestations pratiques, efficaces et avantageuses à la satisfaction de nos clients.

Interview: Ueli Frei

Photo: Ueli Frei



Niklaus Wynistorf (à gauche), directeur de Bio Test Agro (BTA), et Ueli Steiner, directeur de bio.inspecta: «Nos deux sociétés sont en concurrence, mais nous travaillons ensemble dans les domaines où c'est raisonnable.»

# Les délégués construisent l'avenir

Objectifs, concept directeur, budget, un nouveau Comité en vue: L'Assemblée des délégués du 14 novembre à Olten s'est penchée sur l'avenir de la Fédération. On sait qu'il y a aura des changements, mais on ne sait pas encore dans quelle direction.

L'horizon de planification de Bio Suisse qui a été présenté par le Comité aux 94 (sur 100) délégués réunis en Assemblée le 14 novembre à Olten porte jusqu'en 2017. La planification de la Fédération — du moins dans ses grandes lignes — éclaire la période de douze ans qui va de 2006 à 2017.

## Des objectifs smart

Le programme d'activités 2008, le premier à avoir été définis selon le principe de la gestion par objectifs, prend place dans ce cadre. Le Comité avait demandé ce printemps aux commissions et au secrétariat de formuler d'ici à l'été leurs objectifs pour le programme 2008. Ces indications devaient aussi permettre de se faire une idée sur le nombre de personnes nécessaires et les moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs en question, mais aussi comment il faudra et sera possible de contrôler s'ils ont été atteints. Les objectifs doivent être définis en tenant compte des règles SMART: ils doivent être Spécifiques, Mesurables, Ambitieux, Réalistes et Temporels.

Ce nouvel outil de planification doit bien sûr commencer par se mettre en place. Le prochain exercice commencera le printemps prochain avec la définition

des objectifs pour le programme d'activités 2009.

Pour l'année prochaine, les points forts du travail de Bio Suisse poursuivent l'objectif premier de promouvoir l'agriculture biologique par l'augmentation des ventes de produits biologiques crédibles. Le marketing fera bouger les marchés et assurera leur coordination. L'assurance-qualité continuera le développement du Bourgeon d'après les instructions du nouveau Concept directeur. La formation, le conseil et la recherche doivent assurer la formation bio et rendre disponibles les nouvelles connaissances. La Fédération veillera à la démocratie et à la transparence, elle influencera les conditions-cadres politiques, et enfin elle promulguera un nouveau Concept directeur.

## Trois variantes de base pour le Concept directeur

Cette année, divers organes travaillent au nouveau concept directeur de Bio Suisse, ce document qui décrit les grandes orientations de la Fédération pour les années à venir. La discussion a toujours été ouverte et élargie de manière à ce que toutes les personnes intéressées puissent y prendre part. Il en est ressorti une riche moisson de besoins et de désirs très divers, moisson

récoltée au printemps dernier lors de la Conférence pour l'Avenir ou sur diverses plateformes internet. Le groupe de projet qui conduit le processus de redéfinition du concept directeur a réussi à résumer cette masse d'informations en trois variantes préliminaires. L'AD avait la possibilité de décider quelles variantes devaient être étudiées plus à fond ou éliminées.

■ **Variante 1 – Stratégie basée sur le label:** Le Bourgeon doit être utilisé le plus largement possible et rendu accessible au plus grand nombre possible de producteurs biologiques suisses. Vu que le Bourgeon et le Bio continuent d'être perçus comme formant une seule réalité, le Cahier des charges de Bio Suisse doit être harmonisé avec l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Bio Suisse se retire donc du processus d'élaboration d'un Cahier des charges spécifique et utilise les capacités ainsi libérées pour du travail de lobbying à Berne et à Bruxelles en faveur des intérêts commerciaux et politiques des productrices et des producteurs biologiques.

■ **Variante 2 – Stratégie basée sur le marketing:** Le Bourgeon et son influence se renforcent et deviennent plus exclusifs. Le Bourgeon se dé-





Photos: Thomas Alfkäldi

veloppe de plus en plus en direction d'une marque. Le Bio et le Bourgeon se différencient donc de plus en plus fortement. Bio Suisse soutient ses membres en tant que partenaire commercial des producteurs Bourgeon. Les décisions et les stratégies de la Fédération ne dépendent pas seulement de directives objectives, mais aussi par exemple de l'évaluation, par les organes de Bio Suisse, des décisions concernant les importations, l'assortiment et le choix des partenaires commerciaux et des créneaux d'écoulement.

■ **Variante 3 – Stratégie basée sur la séparation de la Fédération et de la**

**marque:** Une nouvelle fédération est créée pour assumer les tâches fédératives classiques tout en rassemblant tous les producteurs biologiques suisses. Elle représente l'intérêt des membres sur la scène politique et auprès du public. Bio Suisse se concentre quant à elle sur les producteurs, les transformateurs et les commerçants Bourgeon, et elle travaille en fonction du marché. Le développement de ses propres directives s'oriente d'après les valeurs demandées par le marché. La réussite de Bio Suisse est mesurée à l'aune de la valeur du Bourgeon.

Par 74 voix contre 15, l'Assemblée des délégués a décidé que les trois variantes devaient être étudiées plus à fond

Ils se retirent: Cornel Rimle, Ueli Heinrich, Toni Niederberger, Martin Ott.

et présentées lors de l'AD du printemps prochain. Cette AD d'avril 2008 devra donc poser les jalons pour l'élaboration concrète du nouveau Concept directeur, document qui devra ensuite être approuvé par l'AD de l'automne 2008.

**Combien coûte l'avenir?**

À part regarder vers l'avenir, les délégués ont aussi étudié la question du budget nécessaire pour atteindre les objectifs convenus et celle du financement de l'affectation spécifique des fonds PSL au marketing du

Ils veulent rester: Martin Riggenbach, Regina Fuhrer, François-Philippe Devenoge, Danielle Rouiller.



# Bientôt un Bourgeon avec la Croix Suisse

En 2008, les premiers produits Bourgeon dont l'étiquette sera enrichie par divers compléments de la marque seront mis en vente. Cela permettra de mieux se démarquer des autres produits bio et de s'adresser à de nouveaux clients. Qu'est-ce que ces compléments de la marque représentent pour les producteurs, les transformateurs et les commerçants? Entretien avec Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse.

**bio actualités:** À partir de 2008, le Bourgeon pourra être complété par les mentions «Suisse», «Ferme» et «Gourmet». L'Assemblée des délégués de Bio Suisse avait donné ce printemps son feu vert à la création de ces «compléments de la marque». Que signifient-ils?

**Jürg Schenkel:** Ils permettront au Bourgeon de se positionner plus clairement et de mieux communiquer les avantages des produits. Le Bourgeon continue d'être garant de qualité et de renoncement aux traitements et aux engrais chimiques de synthèse. Et le renoncement aux OGM

et aux additifs inutiles continue d'être aussi normal pour nous que les élevages particulièrement respectueux des animaux. Simple, certains produits Bourgeon pourront bénéficier d'une désignation complémentaire qui mettra en évidence leur avantage particulier. Cela permettra

## Suite de la page 11

lait bio décidée par l'AD du printemps 2007, car cette mesure prive la caisse générale de Bio Suisse d'un montant de 110 000 francs.

Ce trou sera comblé en partie par une augmentation des droits de licences qui avait déjà été décidée par le Comité. Les preneurs de licences payent actuellement des droits qui se montent à 0,77 pour-cent de leur chiffre d'affaires Bourgeon, taux qui passe à 0,9 pour-cent. Cette mesure permettra d'encaisser 50 000 francs de plus. Du côté des producteurs, le Comité proposait une augmentation des contributions: 6 francs de plus pour la contribution de base par exploitation, mais aussi une légère augmentation des diverses contributions variables (zone de plaine: plus 20 centimes par hectare de surface herbagère et plus 30 centimes par hectare de grandes cultures; zone de montagne: plus 20 centimes par UGB). Ces augmentations coûteront en moyenne 10 francs par exploitation, fournissant à la Fédération quelque 58 000 francs de plus.

Pour certains délégués, cette proposition n'allait pas assez loin. Ils auraient préféré, du moment qu'on y était, une augmentation de 20 francs par exploitation. Tous n'étaient pas non plus d'accord avec l'augmentation des droits de licences. La proposition du Comité a cependant passé le vote à une forte majorité. L'AD a du même coup décidé de mettre l'abonnement pour le présent magazine (le bio actualités coûte 43 francs par année pour les membres de Bio Suisse) dans le montant de

base au lieu de le faire figurer séparément sur les factures comme c'est actuellement le cas.

## Contributions pour des produits spécifiques

De nouvelles contributions spécifiques ont aussi été décidées pour les fruits à pépins et les grandes cultures. Ces contributions figurent aussi au règlement des contributions, mais elles sont spécifiquement affectées aux tâches de promotion des secteurs concernés. Pour les fruits à pépins, ces contributions à la surface et à la récolte (50 francs par hectare et 85 centimes par décitonne) sont déjà établies depuis plusieurs années. La contribution supplémentaire de 20 francs par hectare de terres ouvertes est par contre nouvelle. Avec 7700 hectares de terres ouvertes Bourgeon, cela représente un montant total de 150 000 francs qui doit être affecté à la promotion des grandes cultures biologiques: cet argent servira à améliorer la qualité des céréales bio, à promouvoir les cultures semencières biologiques et à soutenir la recherche pour les grandes cultures. Des projets peuvent maintenant être proposés dans ces domaines.

Un représentant de Bio Grischun a étonnamment enrichi la discussion en voulant découpler de cette contribution les surfaces de maïs d'ensilage. Cette proposition a finalement débouché sur une motion, mais elle n'a été soutenue que par quelques producteurs de maïs d'ensilage. Les contributions spécifiques ont donc été approuvées à une très forte majorité et entreront en vigueur au début 2008.

## Changements au Comité

Après les chiffres, les élections — ou plutôt la perspective des élections qui se dérouleront lors de l'AD du printemps 2008. De nombreux organes seront intégralement renouvelés. Sur les neuf membres du Comité actuel, quatre se représentent pour ces élections: la Présidente Regina Fuhrer, le Vice-Président François-Philippe Devenoge, Martin Riggenbach et Danielle Rouiller. Quatre membres se retirent donc: le Vice-Président Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott et Cornel Rimle. Markus Johann, dont le siège est actuellement vacant, s'était retiré lors de la dernière AD.

Le Comité a profité de l'occasion pour proposer à l'AD de réduire la taille du Comité à sept sièges, ce qui n'a pas eu l'heur de plaire à tout le monde. Selon un délégué, cette idée contrevient au principe de la biodiversité, et selon un autre c'est la représentativité qui est menacée. Cela n'a pas empêché l'Assemblée de se prononcer à une nette majorité en faveur de la réduction. Les économies qui peuvent en résulter n'ont d'ailleurs pas été le moindre des arguments déterminants.

Les organisations membres ont maintenant jusqu'au 28 février 2008 pour nommer des candidats et les annoncer au secrétariat de Bio Suisse avec un bref curriculum vitae qui sera envoyé avec les documents préparatoires de la prochaine AD. La mise au concours et le profil d'exigences se trouvent à la page 18 de ce bio actualités — qui assumera bien volontiers le rôle d'observateur des élections. Affaire à suivre, donc.

Alfred Schädli

de s'adresser à une nouvelle clientèle qui désire consommer avec plaisir mais en pleine connaissance de cause. Il y a en effet maintenant une pléiade de labels bio — sans compter ceux qui aimeraient bien se faire passer pour tels. Ces compléments de la marque nous permettront de nous démarquer clairement de la concurrence dans le secteur bio.

*Et à quoi en est la réalisation des compléments de la marque?*

Nous sommes en train de plancher sur leur graphisme. Il faut trouver les bons symboles et les renforcer par une description verbale. Pour l'instant, ce sont les mots «Suisse», «Ferme» et «Gourmet» qui ont été retenus. Nous avons choisi d'imposer le français comme langue unique, car il est compris dans toute la Suisse ... et c'est la langue du plaisir gastronomique. Nous

### «Nous avons choisi d'imposer le français comme langue unique.»

perpétuons d'ailleurs ainsi une tradition démarrée avec succès par le nom même de «Bio Suisse». Parallèlement aux aspects graphiques, nous déterminons actuellement les exigences qu'un produit devra satisfaire pour pouvoir arborer chacune de ces désignations complémentaires.

*As-tu une préférence?*

Non, mais nous introduirons en premier la mention de l'origine suisse, car de nombreuses organisations membres et organisations de consommateurs — sans compter les commerçants — demandent depuis longtemps que les produits Bourgeon suisses soient mieux identifiables comme tels. L'origine suisse est aussi demandée à l'étranger. Des thèmes politiques actuels comme le libre-échange avec l'UE et l'abolition des droits de douane, mais aussi les soucis pour le climat, appellent clairement à une appellation d'origine clairement identifiable. La réalisation — surtout graphique — est aussi plus simple dans ce domaine, et les règles sont clairement définies par l'actuel Bourgeon Bio Suisse. Il est important de pouvoir surfer rapidement sur des tendances identifiées comme importantes, ce qui est exactement le cas pour la mention «Suisse».

*Quand et comment ce premier complément de la marque sera-t-il introduit?*

«Suisse» sera sur le marché au premier trimestre. Nous mettrons le concept et des informations à disposition des producteurs et des preneurs de licences au



Photo: Thomas Alföldi

«Les compléments de la marque nous permettront de nous démarquer clairement de la concurrence dans le secteur bio»: Jürg Schenkel, responsable du marketing de Bio Suisse.

début de l'année prochaine. Nous sommes convaincus que la majorité reconnaîtra les avantages des compléments de la marque et les utilisera. Le but est que ce complément de la marque se fasse remarquer le plus vite possible sur le plus grand nombre possible de produits.

*Qu'est-ce que cela représente pour un paysan, pour une productrice?*

C'est le complément «Ferme» qui les concernera le plus directement. S'il remplit les critères, chaque producteur est libre de décider s'il veut travailler avec cette désignation complémentaire ou non. Ce complément de la marque lui apportera l'avantage de désigner clairement ses produits comme étant des produits fermiers. Et ces emballages seront aussi plus visibles à l'extérieur de la ferme, par exemple dans un magasin bio qui favorise spécialement les produits régionaux. Ces compléments seront d'autant plus visibles et identifiables que les producteurs qui les utilisent seront nombreux. Un consommateur qui connaît bien un paysan, lui fait confiance et apprécie ses produits, reportera automatiquement cette attitude sur d'autres produits qui portent la même distinction. Tous les producteurs pourront ainsi profiter de la réputation des produits fermiers de tous les autres et se profiler encore mieux dans les magasins ou les marchés.

*L'utilisation des compléments de la marque sera facultative. Comment penses-tu amener les producteurs à jouer le jeu?*

La facultativité est très importante. Chaque producteur et chaque preneur de licence a le choix. Pour que le succès soit rapide, il est bien sûr important que les participants soient le plus nombreux possible. Les compléments des marques vivent de leur visibilité. Ce n'est que com-

me ça que les consommateurs repèrent les produits et identifient leurs avantages. La rapidité sera importante pour le complément «Suisse», car nous devons occuper la place «Provenance et proximité» dès le début de la montée de cette tendance, avant que la concurrence s'en empare. Nous répondrons d'ailleurs ainsi à une demande déjà ancienne de mieux distinguer les produits Bourgeon suisses. Ce complément de la marque représente en effet une nette amélioration par rapport à l'actuel Bourgeon Bio Suisse.

*Qu'est-ce que les producteurs doivent faire pour obtenir de nouveaux emballages?*

Nous leur mettrons les exigences, les éléments graphiques et les instructions

### «Il y a de nombreux produits Bourgeon extraordinairement novateurs et savoureux qui méritent un étiquetage particulier.»

d'utilisation à disposition au début de l'année. Chaque producteur pourra nous les demander et imprimer le nouveau complément de la marque sur ses propres emballages.

*Qu'attends-tu de cette innovation?*

Un renforcement de l'image du Bourgeon par rapport aux autres labels bio, ce qui nous permettra de mieux résister à la pression sur les prix et d'offrir davantage que d'autres labels bio. Le Bourgeon seul suffit pour un très large assortiment de base, mais il y a de nombreux produits Bourgeon extraordinairement novateurs et savoureux qui méritent un étiquetage particulier.

Interview: Jacqueline Forster-Zigerli

# Matériel promotionnel: Catalogue électronique

**E**n 2008, le catalogue du matériel promotionnel ne sera pas imprimé... mais il va de soi que tous les produits pourront être commandés par tout le monde! Ce catalogue sera maintenant téléchargeable comme document PDF depuis [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch). Il sera aussi joint aux deux ou trois prochains «Info Nouvelles», ce bulletin d'information de Bio Suisse envoyé gratuitement par courriel à tous ceux qui le désirent. À partir du début de l'année prochaine, le matériel promotionnel pourra même être commandé directe-

ment sur le site internet. Tout cela permettra d'économiser du papier, de l'encre, des frais d'envoi et des délais souvent assez longs. Le nouveau catalogue du matériel promotionnel comprendra aussi le matériel spécifiquement réalisé pour la vente à la ferme comme les bâches, les cartes postales et les affiches.

Vu que la certification sera définitivement ouverte à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2008, il y aura plusieurs numéros de certification, et les anciens ne seront plus valables dans tous les cas. Tous les articles sont donc

réalisés sans le numéro de l'organisme de certification. Ceux qui sont certifiés par bio.inspecta peuvent encore commander des articles munis du numéro SCESp006 (dans la limite des stocks disponibles).

Pour les sachets à nouer, la variante *sans* le numéro de certification sera disponible au printemps 2008, mais tous les autres articles seront disponibles dès le 1.1.2008.

Ceux qui n'ont pas accès à Internet sont priés de s'adresser au secrétariat de Bio Suisse, tél. 061 385 96 10. fm

## Animaux en vadrouille: Vignette 08

**E**n décembre, toutes les fermes Bourgeon qui ont un numéro BDTA et qui ne sont plus en reconversion recevront par la poste les vignettes de producteur Bourgeon millésimées 2008. Elles peuvent être utilisées immédiatement, mais les vignettes 2007 sont encore valables jusqu'à fin février 2008. Les vignettes Bourgeon sont absolument nécessaires lorsque des bêtes bio doivent être abattues et com-

mercialisées en tant que bêtes Bourgeon. Les vignettes Bourgeon peuvent aussi être utilisées pour toute autre vente de bétail. Il faut les coller dans le champ réservé à l'adresse sur le document d'accompagnement officiel pour les animaux à onglons (aussi appelé laissez-passer). Il est important qu'au moins une copie du document d'accompagnement soit munie de la vignette et jointe à l'original.

Les vignettes Bourgeon contiennent toutes les indications nécessaires (adresse, numéro Bio Suisse, numéro BDTA, statut Bourgeon pour l'année 2008).

Les producteurs Bourgeon qui n'auraient pas reçu de vignettes d'ici à la fin 2007 ou qui constateraient des erreurs sur leurs vignettes sont priés de s'annoncer à Bio Suisse tél. 061 385 96 10, courriel [bio@bio-suisse.ch](mailto:bio@bio-suisse.ch). cn

Agenda annuel 2008 de Bio Suisse	
Séances / Assemblées	Dates
Assemblées des délégués	23.4, 12.11
Conférences des Président-e-s	26.3, 11.6, 15.10
Conférence de presse annuelle	27.3
Séances du Comité	29.1, 4.3, 8.4, 20.5, 24.6, 26.8, 30.9, 04.11, 9-10.12
Séances de la CLA	29.1, 4.3, 6.5, 1.7, 18-19.9 (sous réserve), 4.11, 9.12
Séances de la CLTC	30.1, 1.4, 3.6, 27.8, 5.11
Séances de la CLI	30.1, 7.5, 27.8, 05.11, 10.12

[www.bio-valais.ch](http://www.bio-valais.ch) /  
[www.bio-wallis.ch](http://www.bio-wallis.ch)

Biovalais s'est doté d'un site internet français/allemand qui se veut un outil utile à chacun, une plate-forme d'informations tant pour le consommateur que pour le producteur. Il regroupe bon nombre d'informations générales sur l'organisation de l'association, les labels, le mode de production bio, ses principes et valeurs... Il offre un répertoire de producteurs pratiquant la vente directe, les visites à la ferme et autres, avec possibilité de les contacter ou de visiter leur site internet. Un moteur de recherche est intégré. Il permet d'entrer en contact avec les personnes adéquates à fin de renseignements, de propositions, de critiques... et propose une série de

liens utiles. Un espace du site est réservé aux membres. Cette plateforme doit être vivante et évolutive, se faire connaître, être mise en lien avec d'autres sites... Vous pouvez donc mettre notre lien sur votre site et nous en informer, nous vous remercions la pareille!

Biovalais

### Le sol fertile est bien le trésor inestimable de l'agriculture biologique!

C'est en faisant du sol un allié que sa productivité s'améliore. Les meilleures mesures pour un travail ménageant le sol, les potentiels et les limites du travail réduit du sol en agriculture biologique seront abordés avec d'autres thèmes lors de la Journée

technique de la recherche bio le 24 janvier 2008 (voir le programme dans l'agenda à la page 22).

Josy Tamarcaz, Agridea

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

Un nouveau site internet parle des avantages du bio, de la nécessité écologique et sociale de consommer bio et de promouvoir les filières de proximité, les magasins bio et la vente directe: [www.bioconsommacteurs.ch](http://www.bioconsommacteurs.ch), le site de l'Association BioConsommActeurs, qui espère devenir

  
**BioConsommActeurs**

rapidement un mouvement important sur la scène bio de Suisse romande. Pour réussir, les BioConsommActeurs doivent donc être nombreux: puisqu'ils veulent promouvoir toutes les activités de l'agriculture biologique, n'hésitez pas à dire à vos proches, amis et clients de venir voir le site... et bien sûr de devenir membres!

[comm/mp](mailto:comm/mp)

# Le Prix d'encouragement 2007 attribué à un itinéraire pédestre

Cette année, le Prix d'encouragement de Bio Suisse a été attribué à l'initiatrice de l'«Itinéraire pédestre bio du Prättigau». En collaboration avec sept fermes et restaurants biologiques, Rosmarie Eichenberger a créé un itinéraire pédestre qui offre trois jours d'expérience de la nature et de plaisir culturel. Le jury a été conquis par ce projet parce qu'il jette un pont entre ville et campagne et relie l'agriculture biologique au plaisir gastronomique et au tourisme écologique.

Les itinéraires pédestres du Prättigau serpentent à travers un paysage agricole diversifié, les paysans bio y sont très présents puisqu'ils cultivent plus de la moitié des fermes grisonnes, et se promener dans la nature et profiter de la culture est très tendance. Ces faits ont poussé Rosmarie Eichenberger à réaliser, dans le cadre du travail de diplôme d'une formation continue, un itinéraire pédestre sur les traces de l'agriculture biologique du Prättigau. Le projet est soutenu par sept fermes et restaurants biologiques de la région. Le concept de cette excursion guidée s'adresse spécialement aux seniors qui marchent volontiers et qui aiment aussi bien la nature qu'une bonne table bio.

## De Pany à Malans

L'itinéraire part de Pany, en dessus de Küblis. Ce village est très bien desservi par les transports publics. Les étapes quotidiennes laissent suffisamment de temps pour jouir des paysages, manger et se reposer. L'itinéraire mène à plusieurs beaux coins naturels conservés et entretenus par des paysans bio. Deux niveaux de confort sont prévus pour les nuitées et les repas. Des chambres et des tipis sont à disposition chez des paysans bio. Ceux qui préfèrent avoir plus de confort peuvent aller dans des hôtels qui travaillent avec des fermes bio et qui ont des produits bio à la carte. Ces excursions de trois jours se termineront festivement par un goûter et une dégustation de vins chez un paysan bio ou dans la cave d'un vigneron bio de Malans.

Le jury a été conquis par la cohérence du projet. «Même si l'itinéraire ne forme pas une boucle, ce projet propose un cycle biologique complet», a déclaré avec un clin d'œil Maya Graf, la présidente du jury, lors de la remise du prix à l'occasion de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse à Olten. «Les marcheurs font connaissance de l'agriculture biologique et de son mandat écologique, dégustent des spécialités



Maya Graf, la présidente du jury, remet le Prix d'encouragement de Bio Suisse doté de 5000 francs à la gagnante, Rosmarie Eichenberger. Cet argent va être investi dans la réalisation d'un site internet.

régionales sur place, rachèteront peut-être des produits biologiques une fois rentrés à la maison et, last but not least, reçoivent une nouvelle sensibilisation politique, le tout rejaillissant positivement sur toute l'agriculture biologique.» Le jury a aussi été séduit par la combinaison entre le tourisme, l'agriculture biologique et le plaisir gastronomique.

Pour Rosmarie Eichenberger, ce Prix d'encouragement représente une énorme satisfaction et la reconnaissance d'un grand travail. «Il nous donne, à toute l'équipe et à moi-même, le courage de continuer. Cette architecte paysagiste de 56 ans, de Rodersdorf dans le canton de Soleure, a consacré d'une manière ou d'une autre toute sa vie professionnelle à l'agriculture biologique. L'argent du Prix d'encouragement servira à réaliser un site internet. «On passe maintenant à la réalisation tout à fait concrète du projet», dit Rosmarie Eichenberger. «Le Prix d'en-

couragement de Bio Suisse nous donne un nouvel élan pour le faire.» Les premières excursions guidées sont prévues pour le printemps prochain.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

## Le Prix d'encouragement 2007 de Bio Suisse

Doté de 5000 francs, le Prix d'encouragement de Bio Suisse était attribué cette année pour la deuxième fois. Avec cet argent, Bio Suisse soutient des projets novateurs et durables de l'agriculture biologique suisse. Le jury n'avait pas la tâche facile. Il a dû choisir un seul projet parmi les 20 candidats. «Nous aurions préféré décerner 20 Prix d'encouragement», dit Maya Graf, la présidente du jury, qui a été impressionné par la force d'innovation et la diversité des projets déposés. Elle en est convaincue: on réentendra parler des uns ou des autres. Les trois membres du jury étaient, en plus de sa présidente Maya Graf (paysanne bio et conseillère nationale des Verts de Bâle-Campagne): Markus Arbenz (directeur de Bio Suisse) et Daniel J. Schüz (rédacteur de «Schweizer Familie»). jf

# Liste des intrants électronique

La Liste des intrants du FiBL permet de savoir clairement quels intrants sont autorisés en agriculture biologique. La version en vigueur pour 2008 sera éditée sous forme électronique et ne sera plus envoyée comme avant sous forme de brochure imprimée, ce qui ne change rien à son statut contraignant de liste exhaustive des intrants qui peuvent être utilisés par les producteurs Bourgeon.

Il y a actuellement quelque 200 sociétés qui proposent plus de 1000 intrants mélangés et écologiques qui sont conformes aux directives de Bio Suisse. La Liste des intrants répertorie tous les produits phytosanitaires, engrais et intrants pour la production animale (p. ex. produits contre les mouches ou les ectoparasites, agents d'ensilage, compléments fourragers, sels minéraux) qui peuvent être utilisés par les producteurs Bourgeon. L'exhaustivité de la Liste des intrants contribue à l'assurance-qualité, car les utilisateurs et les contrôleurs ne peuvent souvent pas s'informer eux-mêmes p. ex. sur la qualité ou l'éventuelle origine transgénique des composants d'un produit.

Jusqu'à maintenant, Bio Suisse envoyait toujours la version imprimée de la Liste des intrants à tous ses membres. Avec le Cahier des charges et les règlements qui

étaient envoyés en même temps, l'ensemble représentait près de huit tonnes de papier envoyées par la poste à tous les producteurs Bourgeon du pays. Du papier, nota bene, qui n'était que rarement voire pas du tout utilisé, puisqu'on estime que seul un tiers des producteurs bio consulte la Liste des intrants au moins une fois dans l'année.

L'impression et l'envoi d'une telle montagne de papier ont très souvent été critiqués par les producteurs, et le Comité de Bio Suisse se pose chaque fois la question de l'impact économique et écologique de l'opération. Pour diminuer les frais et endiguer ce flot de papier, Bio Suisse réfléchit toujours soigneusement à la question de l'envoi de toute sa réglementation. Ces derniers temps, pour des raisons essentiellement économiques, le Cahier des charges et les règlements pour les pro-

ducteurs et les transformateurs n'ont pas été entièrement réimprimés et envoyés chaque année.

Pour 2008, ce sera aussi le cas pour la Liste des intrants. L'édition 2008 ne sera ni imprimée ni envoyée, mais, vu que cela n'enlève rien de son caractère contraignant pour tous les producteurs et productrices, l'accès rapide à la version actuellement en vigueur est important. On trouve donc la Liste des intrants aux adresses suivantes:

- PDF gratuit sur [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)
- PDF gratuit sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)
- PDF gratuit sur [www.intrants.fibl.org](http://www.intrants.fibl.org)
- Série imprimée limitée: la Liste des intrants peut être commandée pour 10 francs au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org), [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org).

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



**Mühle Rytz AG**

*Agrarhandel und Bioprodukte*

**Votre partenaire bio**

## Putzstart

Putzstart est spécialement formulé pour maîtriser les risques autour du vêlage.

**Votre potentiel d'économie grâce à Putzstart:**  
Un retour en chaleur évité: gain = CHF 300.-  
Un cas d'acétonémie en moins: gain = CHF 400.-

**L'investissement dans Putzstart:**  
100 kg par vache à la place d'un aliment starter habituel ne représente qu'un investissement de CHF 30.-.

**Vos avantages avec Putzstart**  
Diminution de la perte de poids en début de lactation.  
Maîtrise des risques d'acétonémie et d'infertilité.  
Bon démarrage de la lactation.

**Nous vous conseillons volontiers:**

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



## 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  
[crivelliembalaggi@hotmail.com](mailto:crivelliembalaggi@hotmail.com)

## Ferme biodynamique de Bois Genoud Crissier (VD)

Dans le cadre de la reprise de la ferme au 1.1.09 nous cherchons

**un partenaire** (couple ou personne)

**responsable du secteur «préparation et vente des produits de la ferme»** pour les marchés, le restaurant et le magasin.

Connaissances en maraîchage nécessaires  
Esprit d'entrepreneur et sens social  
Bonnes connaissances du français.

Envoyer votre dossier à  
Ferme de Bois Genoud, Rte de Bois Genoud 36, 1023 Crissier



# L'École Bio montre la voie

Au Bio Schwand, l'École Bio de Bio Suisse fonctionne selon un modèle qui sera repris par l'ensemble de la formation agricole: une troisième année d'apprentissage comprenant beaucoup d'enseignement. Deux étudiants directement concernés donnent leur avis.

L'École Bio de Bio Suisse s'est établie au Bio Schwand à Münsingen en automne de l'année passée. En étroite collaboration avec l'Inforama du canton de Berne, les enseignants engagés pour l'agriculture biologique préparent une classe de 18 étudiant-e-s à l'examen de capacité.

La formation agricole de base est en pleine mutation. Avec sa formation pilote, Bio Suisse a proposé un modèle de formation basé sur trois années d'apprentissage dont la dernière comprend plus de 900 heures d'enseignement réparties en plusieurs cours blocs (un peu comme pour le modèle du canton de Thurgovie). On sait maintenant que ce modèle va s'imposer dans toute la formation agricole.

Le projet pionnier du Bio Schwand offre à l'École Bio un cadre attractif: la classe peut suivre le processus de développement de tout près et même participer p. ex. à la rédaction du règlement de maison. Et on y mange 100 % bio grâce au restaurant Vatter.

Et que pensent les concernés de leur École Bio? Le bio actualités a discuté avec deux participants: Alexandra Kapp, qui fait sa troisième année d'apprentissage dans le canton de Bâle-Ville, et Tobias Mauron, qui a une place d'apprentissage dans les environs de Berne.

**bio actualités:** *Qu'est-ce qui vous a décidés à vous inscrire à l'École Bio du Bio Schwand?*

**Alexandra Kapp:** C'était clair dès le début que je voulais devenir paysanne bio. Ce qui m'a décidée à venir ici, c'est la possibilité de travailler en plus de l'école. Une année entière passée sur les bancs d'école m'aurait moins bien convenu. Vu que j'aime bien mon travail, c'est un bon équilibre.

**Tobias Mauron:** Vu que j'ai déjà fait un apprentissage de charpentier, je peux faire un apprentissage agricole moins long. La troisième année est donc pour moi la deuxième. Cela me donne plus d'expérience pratique et j'en suis très content. Je trouve que le concept des cours blocs est bon, cela me permet de ne pas être assis tout un hiver sur une chaise.



Photo: Alfred Schädeli

*«Une atmosphère géniale et une classe très motivée»: Tobias Mauron et Alexandra Kapp.*

*Vous pouvez donc recommander ce modèle pour la future formation agricole?*

**Tobias Mauron:** En principe oui. Je trouve cependant qu'il serait mieux de répartir les cours sur les trois années ou au moins sur les deux dernières. On pourrait ainsi être plus à la ferme en troisième année, et cela rendrait aussi service aux maîtres d'apprentissage.

*Comment trouvez-vous l'École Bio elle-même?*

**Alexandra Kapp:** L'atmosphère est géniale, la classe très intéressée. C'est un immense avantage par rapport à l'école professionnelle des deux premières années. Cela vient peut être aussi du fait que l'âge moyen est plus élevé. Et les gens sont intéressants, d'un bon niveau et très motivés.

**Tobias Mauron:** Vu que j'ai dû travailler la matière de deux années en une seule, je trouve des fois que ça n'avance pas assez vite. La vie en classe est très bonne. Le soir, on joue souvent ensemble ou on s'interroge mutuellement sur les cours. C'est très efficace et on apprend mieux qu'en travaillant tout seul.

*Comment se passe la vie en internat?*

**Tobias Mauron:** La vie en commun nécessite des règles, et nous les déterminons ensemble. Il y a par exemple dans la salle de classe une liste des tâches: préparer le petit

déjeuner, aller chercher le lait à la ferme, être responsable de la salle de classe, fermer les fenêtres de la salle d'informatique, éteindre les lumières, fermer la porte d'entrée à clé le soir ... Nous vivons en chambres de quatre que nous avons aménagées confortablement. Nous avons aussi une salle de détente et une salle d'étude.

**Alexandra Kapp:** Au début, beaucoup de choses n'étaient pas encore organisées puisqu'on est la première classe à vivre ici depuis longtemps, mais on s'est donné de la peine et maintenant ça marche bien.

**Tobias Mauron** (en souriant): Il ne manque plus qu'un baby-foot, mais on l'aura bientôt!

Interview: Alfred Schädeli

## La voie qui mène à l'École Bio du Bio Schwand

### Conditions d'admission:

Avoir réussi la première partie de l'examen d'apprentissage (ExAp1) comme Agriculteur-trice avec spécialisation en agriculture biologique ou quatre ans et demi de pratique agricole et ExAp1 réussi.

### Coûts:

L'enseignement est gratuit, et il y a 5000 francs à payer pour la pension complète en internat, le matériel pédagogique et les excursions.

### Renseignements et inscriptions:

Service de la formation de Bio Suisse, c/o FiBL, Robert Obrist, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 21, courriel robert.obrist@fibl.org, www.bioschule.ch.

# Langue bleue: Quel impact sur les fermes Bourgeon?

La maladie de la langue bleue est arrivée en Suisse. Cela pose beaucoup de questions – et en particulier pour les fermes bio. Puis-je encore vendre mes bêtes avec le Bourgeon? Que dois-je faire si j'ai une bête infectée dans ma ferme? Ai-je encore le droit de vendre les bêtes saines?

La maladie de la langue bleue (autres noms, NdT: fièvre catarrhale ovine, FCO, fièvre catarrhale maligne du mouton, fièvre catarrhale du mouton) est une épizootie qui fait l'objet de directives étatiques. Les mesures à prendre sont les mêmes pour les fermes bio et les exploitations PER. Les traitements ne sont pas autorisés si les cas sont isolés. Un traitement n'est possible que s'il y a de nombreux cas et seulement sur décision du vétérinaire cantonal. Les mesures préventives volontaires (par exemple basées sur l'homéopathie) sont permises avant l'apparition de la maladie, mais elles n'ont encore fait l'objet

d'aucune étude. Cet article fournit les réponses à une série de questions générales ou spécifiques importantes.

## Question: Qu'est-ce que la maladie de la langue bleue?

» Réponse: La maladie de la langue bleue est une infection virale des ruminants transmise par un petit moucheron du genre Culicoïdes. Originaire du Sud, la maladie remonte depuis plusieurs années vers le Nord. Elle se propage rapidement: plus de 15 000 cas ont déjà été recensés en Europe.

## Quels sont les principaux symptômes?

» Les symptômes varient selon les types de virus. Le sérotype 8, qui est actuellement le plus répandu en Europe, provoque les symptômes suivants chez les bovins et les ovins:

- Boiteries
- Hypersalivation
- Œdèmes à la tête et lésions autour de la cavité buccale
- Inflammations des onglons

## Réélection intégrale du Comité de Bio Suisse en 2008

### Bio Suisse cherche des membres pour le Comité



#### Tâches du Comité

En tant qu'organe directeur suprême, le Comité de Bio Suisse dirige les destinées de la Fédération et du Bourgeon. Il élit et dirige les nombreuses commissions qui lui sont subordonnées et pilote le Secrétariat conformément au principe de la gestion par objectifs. Le Comité assume sa tâche en respectant le Concept directeur de Bio Suisse. Il adopte la politique de la Fédération et celle de l'assortiment. Il fixe les conditions d'octroi des licences et agréé les organismes de contrôle et de certification. Le Comité rend compte à l'Assemblée des délégués. Au sein du Comité, la priorité est donnée au travail d'équipe et à la vue d'ensemble.

#### Composition du Comité

Les membres du Comité seront élus par l'Assemblée des délégués du 23 avril 2008 pour un mandat de quatre ans. Quatre des membres actuels se représentent pour cette élection (Regina Fuhrer, Présidente; François-Philippe Devenoge, vice-président; Martin Riggenbach et Danielle Rouiller), quatre membres se retirent (Ueli Heinrich, Toni Niederberger, Martin Ott et Cornel Rimle). Il est prévu de réduire le Comité à sept membres.

#### Occupation

Il y a chaque année huit séances ordinaires et selon les besoins et les dicastères des séances supplémentaires et des conférences téléphoniques. Le Comité participe annuellement aux deux Assemblées des délégués et aux trois Conférences des présidents. Il est nécessaire d'être flexible car les absences ne peuvent pas être limitées à un jour précis de la semaine. L'engagement annuel se monte à au moins 20 jours.

#### Rémunération

Le travail pour le Comité est rémunéré conformément au Règlement de rémunération de Bio Suisse.

#### Pourquoi faire partie du Comité?

La participation au travail de ce collège représente un défi intéressant. En tant que membre du Comité, vous participez considérablement au développement futur de Bio Suisse et du label, vous entretenez des contacts avec la base et les principaux partenaires et vous êtes responsable d'un dicastère. Une introduction dans votre nouvelle fonction est prévue.

#### Exigences

Vous êtes prête à vous engager pour l'agriculture biologique et disposez de connaissances approfondies de la scène bio, de l'agriculture bio et du marché bio. Vous avez de l'expérience dans le travail associatif ou vous avez déjà assumé des responsabilités au sein d'organes bénévoles. Vous avez la capacité de suivre des discussions menées en allemand ou en français. La plupart des documents de travail du Comité sont rédigés en allemand. Vous avez une adresse email. Les personnes qui travaillent pour Bio Suisse ou qui ont régulièrement un rapport de travail avec Bio Suisse ainsi que celles qui ont atteint l'âge de 70 ans ne sont pas éligibles (art. 24 des statuts).

#### Renseignements

Si vous avez des questions, la Présidente de Bio Suisse, Regina Fuhrer (033 356 36 64), ou Christian Voegeli (061 385 96 23), Coordinateur de la Fédération, vous renseigneront volontiers. Les candidates ont la possibilité de voir comment travaille le Comité en participant à une séance en mars 2008. Si vous souhaitez vous présenter, veuillez vous annoncer auprès de votre organisation membre jusqu'au 15 janvier 2008.

## Un animal peut-il en infecter un autre?

» Non. La maladie n'est pas contagieuse d'un animal à l'autre. C'est un petit moucheron hématophage (qui se nourrit du sang des animaux) de la famille des Culicoides qui transmet la maladie en piquant les animaux. Ce petit diptère est actif au crépuscule et durant la nuit. Il pond ses œufs dans le sol mouillé, le bois pourri, le compost, le fumier et le purin.

## Que faire en cas de suspicion de maladie?

» Si la maladie de la langue bleue est suspectée, il faut immédiatement avvertir le vétérinaire cantonal. Si vous ne savez pas à qui vous adresser, contactez au plus vite votre vétérinaire. Des échantillons seront prélevés pour confirmation du diagnostic. Ils sont envoyés à l'Institut de virologie et d'immunoprophylaxie de Mittelhäuser (www.ivi.ch). Si le diagnostic est confirmé, le vétérinaire cantonal ordonne la prise de mesures spécifiques. Ces mesures sont indépendantes du statut bio ou PER de la ferme. Elles sont obligatoires dans tous les cas.

## Puis-je traiter les bêtes malades?

» Il faut tout d'abord distinguer entre animaux malades et positifs. Les animaux positifs sont seulement porteurs du virus, tandis que ceux qui sont malades présentent les symptômes de l'épizootie. Ces derniers doivent être annoncés immédiatement au vétérinaire, qui va ensuite déterminer les mesures à prendre avec le

vétérinaire cantonal. Si les bêtes sont peu atteintes, il peut ordonner des traitements locaux pour soigner les blessures, des antibiotiques pour empêcher les surinfections bactériennes ou des analgésiques pour soulager les douleurs. Des expériences positives ont été faites avec des médicaments homéopathiques et phytothérapeutiques. L'important est de toujours faire appel au vétérinaire. Ne traiter aucun animal sans l'avis du vétérinaire!

## Que se passe-t-il si j'ai des bêtes positives dans mon cheptel, et que puis-je faire pour elles?

» Si des cas positifs ont été constatés, la ferme est automatiquement placée sous surveillance. Vu qu'il n'y a actuellement ni interdiction de traitement ni vaccin disponible, on peut travailler avec l'homéopathie pour renforcer la constitution des animaux pour éviter le déclenchement de la maladie et l'apparition des symptômes. Il n'est cependant pas possible de donner de garanties à ce sujet.

## Comment faire pour aider les animaux malades à manger?

» Il est important que les animaux se nourrissent malgré les inflammations buccales douloureuses. Pour les moutons, on recommande de donner, après les avoir ramollis, des pulpes séchées de betteraves sucrières, de l'avoine, du sucre de raisin ou des feuilles d'arbres. Le foin devrait être tendre et contenir peu de tiges dures. De l'eau fraîche doit toujours être à disposition. Il ne faut pas forcer les animaux à boire, parce que l'enflure peut dévier l'eau vers les voies respiratoires.

## La lutte contre les moucheron vecteurs (voir les recommandations de l'OVF)

Ces moucheron vivent principalement en terrain découvert. Les animaux devraient être rentrés pour la nuit dès que le jour décline, parce que les moucheron sont surtout actifs entre le crépuscule et l'aube. Ils recherchent quand même des endroits chauds quand les températures extérieures descendent, donc il est recommandé de poser des moustiquaires aux fenêtres des stabulations. Maintenir l'environnement des animaux aussi propre et sec que possible pour que les moucheron ne trouvent pas de lieux de ponte adéquats. Assécher les endroits marécageux ou boueux. Éviter les pâturages humides ou les assécher. Favoriser les antagonistes naturels comme les hirondelles. L'efficacité des insecticides et des insectifuges contre les moucheron du genre Culicoides est encore mal connue. Sans

ordonnance vétérinaire, les fermes bio ne peuvent utiliser que les produits qui figurent dans la Liste des intrants. Elle contient actuellement quatre produits (à base de pyrèthre naturel et d'extraits de plantes) applicables directement sur les animaux («Bio-Insectifuge pâturage» de Spicosa, «Bio pour on Insekt Blocker» de Gisga, «Fly-Ex» de Multiforsa, «Phalanx Bio Insect-Stop» de Karit et de Perret). Pas de délai d'attente pour ces produits. Des produits contenant des matières actives de synthèse peuvent être utilisés sur ordonnance vétérinaire, mais leur efficacité se limite aussi à une réduction des piqûres. Il n'y a pas de protection absolue contre les piqûres. Utiliser des insectifuges sans prendre des mesures adéquates pour supprimer les lieux de ponte est donc peu utile. bsm

## i Pour en savoir plus sur la maladie de la langue bleue

Vous trouverez de plus amples informations sur la langue bleue sur les sites internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch), [www.fibl.org](http://www.fibl.org) et [www.bvet.admin.ch](http://www.bvet.admin.ch). Une Task Force d'experts du FiBL et de Bio Suisse s'occupe de toutes les questions spécifiquement bio. Les personnes suivantes vous renseigneront volontiers par téléphone:

- FiBL: Ariane Maeschli, tél. 062 865 04 28
- Bio Suisse: Cyril Nietlisbach, tél. 061 385 96 56

## Quelles mesures sont prises si un cas positif est détecté?

» Une zone de 20 km sera définie autour de la ferme touchée. Les animaux pourront circuler librement dans cette zone mais devront être testés avant de quitter la zone. Si le foyer est isolé, tous les animaux de l'exploitation seront testés et les animaux porteurs du virus seront éliminés. Si les foyers sont étendus, cela signifie que la population des moucheron est largement infectée. Dans ce cas, les animaux porteurs du virus ne sont plus tués. Seule la zone de 20 km reste en vigueur.

## Les aliments produits par des bêtes guéries peuvent-ils être consommés sans crainte?

» La maladie de la langue bleue ne peut pas se transmettre à l'homme. Les animaux qui survivent développent une immunité comme dans d'autres infections virales. Les organes ne sont pas endommagés. Les bêtes qui ne meurent pas guérissent après deux à trois semaines, et après deux mois elles sont totalement exemptes du virus. Les produits de ces animaux peuvent être consommés sans appréhension, et le lait (sauf celui des bêtes en phase aiguë) peut être livré.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse





Photo: Anet Spengler Neff

## Quels taureaux pour quelles fermes bio?

Quand on choisit des taureaux d'IA pour la sélection dans les fermes bio, il faut vérifier que les caractères fonctionnels qui ont une influence positive sur la santé des animaux transmettent de bonnes qualités. Ces caractères sont en particulier le nombre de cellules, la durée d'utilisation, l'inclinaison du bassin, le talon, le profil du jarret, l'attache du pis et la persistance.

Il est en outre particulièrement important que la transmission héréditaire de la productivité laitière des taureaux soit adaptée aux conditions fourragères des fermes bio. Ceux qui transmettent de fortes productivités laitières ne devraient être utilisés que dans les fermes qui ont une très bonne base fourragère.

En collaboration avec plusieurs groupes de travail de paysans bio, le FiBL a sélectionné de bons taureaux pour les fermes bio parmi l'offre génétique actuelle et les a publiés sur le site internet bilingue allemand-français [www.biorindviehzucht.ch](http://www.biorindviehzucht.ch). Il y a pour chaque taureau un commentaire et

une recommandation. Les données sur les taureaux sont réactualisées tous les six mois. Cela vaut donc la peine de consulter ce site avant les prochaines inséminations et de réserver les doses de sperme dont on aura besoin. Ceux qui préfèrent la monte naturelle trouveront aussi sur [www.biorindviehzucht.ch](http://www.biorindviehzucht.ch) une liste des fermes bio qui vendent régulièrement des taureaux de monte naturelle et qui peuvent aussi donner des trucs pour l'élevage des taureaux. La nouvelle fiche technique «Stierhaltung für die Zucht im Biobetrieb» peut être commandée au FiBL.

Ceux qui désirent une version imprimée de la liste des taureaux d'IA ou de monte naturelle peuvent la demander à Anet Spengler Neff, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 90 (prière d'indiquer la race désirée!).

FiBL

## On cherche des producteurs de semences fermières

Le FiBL cherche des producteurs et des sélectionneurs de semences fermières (variétés dite locales ou de pays): blé, maïs, haricots (à perche ou nains) et épinards. Seriez-vous prêt à participer à une brève enquête et à fournir des informations sur votre méthode de production et vos expériences?

Ces informations seront utiles dans le cadre d'un projet de recherche de l'UE sur les chances et les possibilités de la production semencière fermière et de la Participative Plant Breeding, c.-à-d. la sélection végétale en collaboration avec des agriculteurs. La qualité (faculté germinative, maladies) des semences fermières des participants sera analysée gratuitement par des professionnels. Discretion assurée: dans le projet, toutes les données circuleront sous forme cryptée.

Prière de s'annoncer à Andreas Thommen, FiBL, tél. 062 865 72 08, courriel [andreas.thommen@fibl.org](mailto:andreas.thommen@fibl.org).

FiBL

## Moulins PROTECTOR Bio:

- Proches de vous: écologiques et avantageux!
- Large gamme d'aliments PROTECTOR Bio
- Reprise de vos céréales Bio
- Service technique PROTECTOR, à la pointe de la recherche internationale

Tschudi Adolf  
Altbachmühle  
5064 Wittnau  
062/871.12.19

Mühle Kleeb AG  
3418 Rügsbach  
034/461.14.11

Moulins Chevalier SA  
1304 Cossonay-Ville  
021/861.11.42

**PROTECTOR**  
1522 LUCENS

Brunner AG Mühle  
8425 Oberembrach  
01/865.01.55

Walther-Neichen  
Ferenmühle  
6277 Kleinwangen  
041/910.11.74

Berger Mühle, Rothachen AG  
3614 Untertangenegg  
033/453.13.13

**PROTECTOR**  
- INFO-TEL -  
021 906 15 15  
[www.protector.ch](http://www.protector.ch)



Photo: BNN Herstellung und Handel e.V.

## Il a la banane aux lèvres, le climat!

En Allemagne, le commerce de l'alimentation naturelle propose depuis octobre des bananes climatiquement neutres: Les bananes bio commandées en République Dominicaine et en Équateur par l'importateur Biotropic GmbH sont le premier produit à passer en Allemagne par le processus de certification selon le système «Stop Climate Change», «Stoppez le changement climatique». L'attestation a été établie par l'organisme de certification GfRS et remise à Biotropic GmbH par Jürgen Trittin, l'ancien ministre allemand de l'environnement. Trittin est parrain de «Stop Climate Change», une émanation d'Agra-Teg GmbH, une entité issue de l'université de Göttingen.

Le système de gestion permet de recenser, de diminuer et, le cas échéant de neutraliser (NdT: en fait, de compenser) les émissions de gaz à effet de serre tout au long de la filière de mise en valeur. Et Trittin de mentionner d'autres avantages: «Stop Climate Change contraint les entreprises à diminuer activement leurs émissions. Avant d'en arriver à la neutralisation des émissions inévitables, on cherche lesquelles sont évitables.» Le docteur en agronomie Jörg Heinzemann, qui a fortement participé au développement du concept, complète: «La plupart des systèmes ne tiennent compte que des transports [...]. Avec Stop Climate Change, nous tenons compte de chaque détail, du semis au panier de la ménagère. On mesure les émissions de tous les gaz à effet de serre importants: pas seulement le gaz carbonique, mais aussi le méthane et le gaz hilarant (NdT: protoxyde d'azote).»

Ce nouveau label ne permet pas seulement de certifier toutes sortes de produits, mais aussi des entreprises entières.

Pour en savoir plus: [www.stop-climate-change.de](http://www.stop-climate-change.de). [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de)

## Selon une étude anglaise, le bio est meilleur!

«The Sunday Times» rapporte que les résultats d'une étude qui a duré quatre ans et coûté 12 millions de livres ont réussi à clore plusieurs années de débats et à modifier l'attitude du gouvernement anglais, qui affirmait jusque-là que les aliments bio ne sont rien de plus qu'un style de vie.

L'étude a en effet constaté que les fruits bio et les légumes bio contiennent plus de 40% de plus d'antioxydants. Et dans le lait bio, c'est jusqu'à 90 % d'antioxydants qu'on trouve en plus que dans le lait conventionnel. Selon les scientifiques, les antioxydants peuvent diminuer les risques de cancers et de maladies cardiovasculaires. Et les produits bio contiennent aussi davantage de substances minérales comme le fer et le zinc.

Le Professeur Carlo Leifert, le coordinateur de ce projet soutenu par l'UE, a expliqué que les différences sont si importantes que même les gens qui ne mangent pas quotidiennement les cinq portions de fruits et de légumes recommandées reçoivent suffisamment de substances importantes s'ils mangent bio.

[www.biofach.de](http://www.biofach.de)

## En Allemagne, le marché bio a le vent en poupe

Selon les indications de la «Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle für Erzeugnisse der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft GmbH (ZMP)», les consommateurs ont dépensé au premier semestre 2007 20 % de plus pour les produits biologiques frais qu'au cours de la même période de l'année passée. Le pain et le fromage biologiques viennent en tête.

Les ventes de pain et de fromage bio ont augmenté de plus de 25 %, et des taux de croissance de 8 à 20 % sont signalés pour la viande, les charcuteries, la volaille, les fruits frais, les légumes frais et les œufs. La pomme de terre a par contre reculé de 25 % à cause de la faiblesse de l'offre.

Le nombre de pains bio vendus a augmenté de 28 % entre janvier et juin 2007 par rapport à 2006, générant une augmentation du chiffre d'affaires de 24 %. Le pain bio est donc devenu plus avantageux: de janvier à juin 2007, le prix final moyen était de 3.11 euro par kilo contre 3.20 euro par kilo pour 2006.

Au cours de ces six premiers mois, les clients ont couvert 24 % de leurs besoins en pains bio chez le boulanger, 24 % chez les discounters, 15 % dans le reste du commerce de détail et 11 % dans la zone avant les caisses des supermarchés. Les ventes de fromage bio ont augmenté de 25 % au cours du premier semestre 2007. Quelque 70 % du fromage bio ont été vendus dans le commerce de détail et chez les discounters. Le libre-service a ainsi atteint 67 %, les quantités vendues sous cette forme augmentant de 37 %.

ZMP GmbH, Bonn, [www.zmp.de](http://www.zmp.de)

## UE: Seehofer contre les autorisations d'OGM

La procédure d'autorisation des OGM (organismes génétiquement modifiés) est tellement insatisfaisante qu'on ne peut plus accepter que de nouveaux produits soient autorisés. C'est ce que le ministre allemand de l'agriculture Horst Seehofer a expliqué tout net au Conseil des ministres européens de l'agriculture le 26 novembre à Bruxelles.

La Commission européenne est partagée sur les questions qui concernent les manipulations génétiques, les autorités européennes de surveillance des denrées alimentaires sont trop soumises à l'influence des fabricants, et des majorités se forment au hasard pour ou contre les OGM au sein du Conseil des ministres, a déploré Seehofer. Il va donc s'investir pour une amélioration de la procédure d'homologation de l'UE. Il faudrait donc d'ici là renoncer à toute nouvelle autorisation.

Il préconise que, à l'avenir, les décisions en la matière soient, comme pour les médicaments, prises exclusivement par les scientifiques d'une autorité de l'UE et non plus par les politiciens. Le Conseil et la Commission devraient dans ce cas se contenter de définir les conditions cadres comme p. ex. les distances tampons dans l'agriculture ou les directives d'étiquetage.

LID

## «Grand Prix du Vin»: Un vin Bourgeon sur le podium

Au «Grand Prix du Vin Suisse 2007», les vigneron Barbara et Markus Weber ont glané une magnifique 2<sup>ème</sup> place parmi les 32 vins de la catégorie Müller-Thurgau. Ce concours renommé est organisé par «VINUM» et le salon viti-vinicole «VINEA» et présenté par la Coop. En plus de cette médaille d'argent, les Weber ont obtenu le «Prix Bio Suisse» financé par la Coop pour le vin bio qui a obtenu les meilleures notes.

Le Riesling-Silvaner couronné mûrit dans le vignoble Turmgut (Domaine de la Tour) à Erlenbach. La première mention du Turmgut date de 981 suite à un échange de terres entre le Comte de Lenzburg et le monastère d'Einsiedeln. La vigne est donc cultivée à cet endroit depuis plus de 1000 ans!

Barbara et Markus Weber affirment «miser sur une réduction cohérente des rendements pour produire des vins de haute qualité» – apparemment, le concept porte ses fruits.

Pour en savoir plus: [www.turmgut.ch](http://www.turmgut.ch), [www.biovin.ch](http://www.biovin.ch).

comm./mb



Photo: zVg

Efforts de qualité récompensés: Barbara et Markus Weber, vigneron bio à Meilen ZH.

**RECHERCHE BIO**

**Journée technique de la recherche bio 2008**

**Date**

Jeudi 24 janvier 2008 09.15

**Lieu**

Restaurant «La Grange», Yverdon-les Bains

**Programme**

Causes et impacts des dégâts au sol en grandes cultures – Mesures ciblées et procédés ménageant le sol – Effets du travail réduit du sol sur le rendement, la qualité et la fertilité du sol en sol lourd bio – Avantages du travail minimal pour le sol, la plante, l'environnement et les coûts de production – Des Mycorrhizes qui freinent des mauvaises herbes (allélopathie) – Utilisation et efficacité des engrais organiques en agriculture bio – Mesure de l'activité du sol avec l'ATP – Nouveaux résultats sur la qualité du blé bio

**Organisation**

CNAV, Agroscope ART, AGRIDEA

**Renseignements et inscriptions**

CNAV, Aurore 4, 2053 Cernier, tél. 032 889 36 40, courriel [cnav-vulg@ne.ch](mailto:cnav-vulg@ne.ch) (Pascal Olivier) jusqu'au 15 janvier 2008

**FRUITS ET VIN**

**Forum Arbo Bio Romandie 2008**

**Date**

Mardi 26 février 2008

**Lieu**

Gîte rural des Vergers, Domaine de Praz-Pourri, Rue des Vergers 70, 1963 Vétroz

**Programme**

Le FiBL organise à nouveau une journée technico-économique qui nous permettra de faire le point sur les dernières connaissances dans le domaine de l'arboriculture bio et d'échanger entre collègues. Cette rencontre reprendra en partie les éléments de la «Bioobstbautagung» annuelle de Frick.

**Conférenciers**

De diverses provenances de la filière bio ou conventionnelle.

**Frais**

75 francs (45 euros) y. c. documentation et café. Repas en plus.

**Organisation**

Jean-Luc Tschabold, FiBL Romandie

**Renseignements**

Toutes les informations sur le forum sont disponibles sur [www.fibl.org](http://www.fibl.org), page d'accueil en français.

**Inscriptions**

Auprès de Jean-Luc Tschabold, Route du Bon, 1167 Lussy, 079 352 62 93 ou 021 802 53 65, fax 021 802 53 67, courriel [jean-luc.tschabold@fibl.org](mailto:jean-luc.tschabold@fibl.org)

**Journée annuelle de la viticulture biologique**

**Date**

Mercredi 5 mars 2008

**Lieu**

Olten

**Programme**

Les principaux sujets abordés lors de cette journée seront les résultats de la recherche et les expériences acquises dans la régulation des maladies de la vigne, les avancées concernant la production de plants bio ainsi que les dernières découvertes en matière de cépages résistants aux maladies. La qualité des vins issus de ces cépages sera jugée lors d'une dégustation.

**Remarque**

Les conférences sont données en allemand avec traduction simultanée pour les participant-e-s francophones.

**Intervenants**

Spécialistes du FiBL, de Bio Suisse et d'Agroscope, Viticulteurs bio

**Coûts**

Fr. 60.- y. c. documentation, repas de midi en plus.

**Responsable**

Andi Häseli, FiBL  
Renseignements et Inscriptions  
Cf. note \*

**ÉLEVAGE ET SÉLECTION**

**Sélection: Mes vaches laitières sont-elles adaptées à ma ferme?**

**Lieux et dates**

- Institut agricole de Grangeneuve (IAG), 1725 Posieux: Jeudi 14 février 2008, 09.00–12h00
- Fondation Rurale Interjurassienne, Courtemelon (FRIJ): Mercredi 20 février 2008, 13.15–16.00

**Programme**

Bases d'un élevage bovin laitier adapté aux conditions de production de la ferme – Valeurs d'élevage et choix des taureaux adaptés à cette stratégie – S'exercer avec le «Formulaire d'évaluation pour une sélection de vaches laitières conforme aux conditions locales» du FiBL – Présenter des cas concrets – Échanges entre éleveurs.

**Intervenants**

- IAG: Anet Spengler (FiBL), Nicolas Rossier (IAG), Éleveurs
- FRIJ: Anet Spengler (FiBL), Milo Stoecklin (FRIJ), Éleveurs

**Coûts**

- IAG: Fr. 20.- pour membres vulgarisation FR, autres Fr. 40.-
- FRIJ: gratuit pour membres FRIJ, autres Fr. 60.-

**Responsables**

- IAG: Maurice Clerc (FiBL), Nicolas Rossier (IAG)

- FRIJ: Maurice Clerc (FiBL), Milo Stoecklin (FRIJ)

**Renseignements et inscriptions**

Cf. note \*

**Quel potentiel pour l'élevage de buffles?**

**Date**

Mercredi, le 26 mars 2008

**Lieu**

2108 Couvet

**Programme**

Le buffle européen peut sans problème être élevé sous nos latitudes. Il y a actuellement environ 400 buffles et bufflonnes en Suisse. Bases et aspects techniques de la production et de la sélection – Détection et affouragement – Transformation et commercialisation du lait et de la viande de buffle – Aspects économiques – Visite de la ferme de George et Daniel Stähli à Travers (80 bufflonnes, 220 bêtes au total).

**Remarque**

Une solution adéquate sera mise en place pour les participants francophones.

**Intervenants**

Hans Bieri, président des éleveurs de buffles, Schangnau; George Stähli, éleveur de buffles, Travers; L'entreprise Züger Frischkäse AG, Oberbüren; Eric Meili, FiBL

**Responsable**

Eric Meili, FiBL

**Coûts, renseignements et inscriptions**

Cf. note \*

**Conditions d'élevage pour les chevaux dans les fermes bio**

**Date**

Mars 2008

**Lieu**

Quelque part dans le Jura

**Programme**

Nouvelle ordonnance sur la protection des animaux – Principes de la détention respectueuse des chevaux selon un point de vue comportemental – Détection en groupe: exigences en matière de construction des écuries et de la gestion des troupeaux – Utilisation des plantes médicinales dans les élevages chevalins – Utilisation des chevaux pour les tâches agricoles – Discussion générale.

**Intervenants**

Iris Bachmann (Avenches), Ophélie Clottu (FiBL)

**Responsable**

Véronique Chevillat, FiBL

**Coûts, renseignements et inscriptions**

Cf. note \*

**BODYDYNAMIE**

**Introduction aux fondements de la biodynamie**

**Dates**

2008: 5 février, 26 et 27 mars, une journée en juin.

**Lieu**

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

**Programme**

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

**Renseignements et inscriptions**

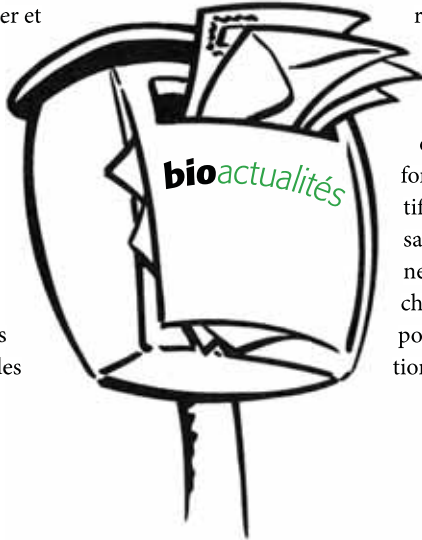
Programme détaillé disponible: Association pour la Biodynamie, 4144 Arlesheim, Susanne Kipfer, tél. 061 706 96 43, courriel [info@demeter.ch](mailto:info@demeter.ch). Clôture des inscriptions: 12.01.2008

\* Description détaillée dans le programme des cours du FiBL, section «Cours et conférences en français...», pages 27 à 32, téléchargeable depuis <http://www.fibl.org/bildung/kurse/fibl-kurse.php> en cliquant sur «FiBL-Kursprogramm 2008». Inscriptions: Par internet sur [www.fibl.org/francais/index.php](http://www.fibl.org/francais/index.php) ou au FiBL, tél. 062 865 72 74

## Atteindre ensemble de nouveaux objectifs

À propos des lettres de lecteur d'Ernst Brunner et d'Armin Capaul, *bio actualités* n°9, novembre 2007

» Mes discussions avec Ernst Brunner-Sonderregger et Armin Capaul ont révélé que, au cours des derniers mois, *bio.inspecta* a mal et insuffisamment communiqué. Il est par exemple inacceptable qu'une cliente ou un client ne reçoive pas de réponse de notre part malgré plusieurs tentatives de contact. Nous tirerons les



leçons de ce qui s'est passé pour offrir désormais à nos clients un bon service et des prestations complètes. La discussion avec Armin Capaul a permis de clarifier un point essentiel: la facturation de la certification 2007 est correcte. Après cette discussion, Armin Capaul accepte

maintenant les faits réels ainsi que nos arguments. Nous avons en effet discuté à fond de la certification et de sa validité. Rien ne change ni ne changera sur ce point: la certification est effectuée

chaque année et, comme jusqu'à maintenant, elle est valable du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre de l'année en cours. BTA et *bio.inspecta* ont réglé entre elles la question du transfert des clients pour la certification: Les producteurs qui seront certifiés par BTA à partir de 2008 ont reçu, comme on le sait déjà, un certificat valable jusqu'au 31 décembre 2007; ils recevront encore cette année de BTA, et gratuitement, le certificat qui prend la relève pour l'année 2008. La même procédure sera aussi appliquée en cas de passage de BTA à *bio.inspecta*. Tout ceci étant maintenant clarifié, je me réjouis de me lancer avec vous dans de nouveaux défis pour l'agriculture biologique.

Ueli Steiner, Directeur de *bio.inspecta*

## PETITES ANNONCES ■

### Cherche

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

Famille avec bientôt deux enfants cherche **appartement dans ferme bio**. Ma deuxième profession étant l'agriculture, je pourrais participer aux travaux de la ferme (temps partiel, week-ends, vacances). Nous réjouissons de recevoir offres régions LU, OW, NW, ZG et BE, tél. 041 420 01 67

Cherche producteur bio pour environ **40 balles d'ensilage d'herbe et 40 balles d'ensilage de maïs** par année à partir de 2008, tél. 034 411 15 08

Cherche de l'aide pour **le ménage et l'encadrement des enfants**. Offre **nourriture et logement** dans un cadre superbe dans la région de Berne, tél. 079 648 09 53

### Offre

À vendre en tout temps, pour cause d'augmentation de l'âge moyen et de remotes 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

### Qui aimerait bien habiter et travailler à temps partiel dans une belle ferme tranquille?

L'entreprise agricole se trouve en zone de montagne dans l'Altgotgenburg, à la frontière avec la Thurgovie et l'Oberland zurichois. Une partie de la maison, un appartement de 4 ½ pièces et un grand jardin seront libres dès janvier 2008. Josef Schuler, Fischingen TG, tél. 071 977 15 73

Vendons **alpagas péruviens**. Ces animaux conviennent aux zones de montagne et pour la thérapie animale. Pour en savoir plus: Sarah & Theo Schädeli, [www.biohof-schaedeli.ch](http://www.biohof-schaedeli.ch) ou tél. 031 829 01 71

Avez-vous déjà pensé **avoir votre propre site internet?** Je vous aiderai volontiers dans cette démarche, et je le ferai à des tarifs adaptés à l'agriculture. Pour en savoir plus: [www.hofseiten.ch](http://www.hofseiten.ch), courriel [info@hofseiten.ch](mailto:info@hofseiten.ch) ou tél. 076 544 39 17

À vendre **balles d'ensilage d'herbe** d'avril 07, 30 pièces à Fr. 60.-, **balles de foin écologique**, 14 pièces, tél. 044 941 43 30

**Ferme céréalière biologique de l'Ouest du Canada** cherche une personne entre 19 et 29 ans pour **vivre et travailler d'avril à octobre** avec la famille paysanne. Cette offre prend place dans le cadre d'un programme international d'échanges agricoles. La place est payée, le temps libre et les vacances sont réglés. Si vous avez un peu d'expérience agricole et si vous soulez en savoir plus sur la céréaliculture biologique et la vie au Canada, veuillez vous adresser à Ian ou à Jo-Anne Cushon, Moose Creek Organic Farm, Oxbow, Saskatchewan, tél. 001 306 483 5034, courriel [coldridge@sasktel.net](mailto:coldridge@sasktel.net), [www.mcof.ca](http://www.mcof.ca)



Nuremberg, Allemagne  
21 – 24.2.2008

# BioFach 2008

Salon Pilote Mondial  
des Produits Bio

Le rendez-vous du monde bio



## Excellentes perspectives pour l'agriculture biologique. Procurez-vous des informations et nouez des contacts

- **Croissant** : les produits bio suscitent un appétit grandissant
- **Fructueux** : toutes les informations intéressantes sur les fournitures agricoles et le matériel pour la vente
- **Diversifié** : plus de 2 500 exposants\* proposeront une gamme de produits bio de qualité certifiée provenant du monde entier
- **Enrichissant** : dans le cadre du congrès, des experts présenteront les nouvelles tendances et les expériences faites dans le secteur de l'agriculture biologique

\*(pour les deux salons BioFach et Vivanness)

**Organisateur**  
Nürnberg Messe  
visitorservice@  
nuernbergmesse.de  
www.biofach.com

Accès réservé aux  
visiteurs professionnels

**Informations**  
Handelskammer  
Deutschland-Schweiz  
Tel +41 (0) 44.2 83 61 75  
Fax +41 (0) 44.2 83 61 00  
fairexpert@handelskammer-d-ch.ch

BioFach est patronné par :  
**IFOAM**  
International Federation of  
Organic Agriculture Movements

Cherché ? Trouvé !  
[www.ask-BioFach.com](http://www.ask-BioFach.com)

Vous y trouverez tous les  
exposants et les produits !

NÜRNBERG MESSE

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader  
du commerce  
des œufs bio!



**Cherchons d'urgence:**  
Fermes d'élevage pour poules bio  
(fermes en reconversion aussi bienvenues)

Visitez notre site internet: vous y  
trouvez des informations actuelles  
pour les clients et les fournisseurs! **BIO**  
[www.hosberg.ch](http://www.hosberg.ch) **SUISSE**

kagfreiland



**UFA 170F**

Aliments d'élevage  
floconnés

- digestibilité élevée
- ingestion précoce
- minéralisé et vitaminisé
- exempts de poussière et de germes

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

Dans votre  
**LANDI**