

bioactualités

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

JUILLET|AOÛT

Un Sommet bio tombé à plat Page 4

Pression froide et séduction chaude Page 6

Les emballages et l'écologie Page 11



Les champions de la nature. Mois d'août.

«Horreur! Longues Oreilles était armé!»

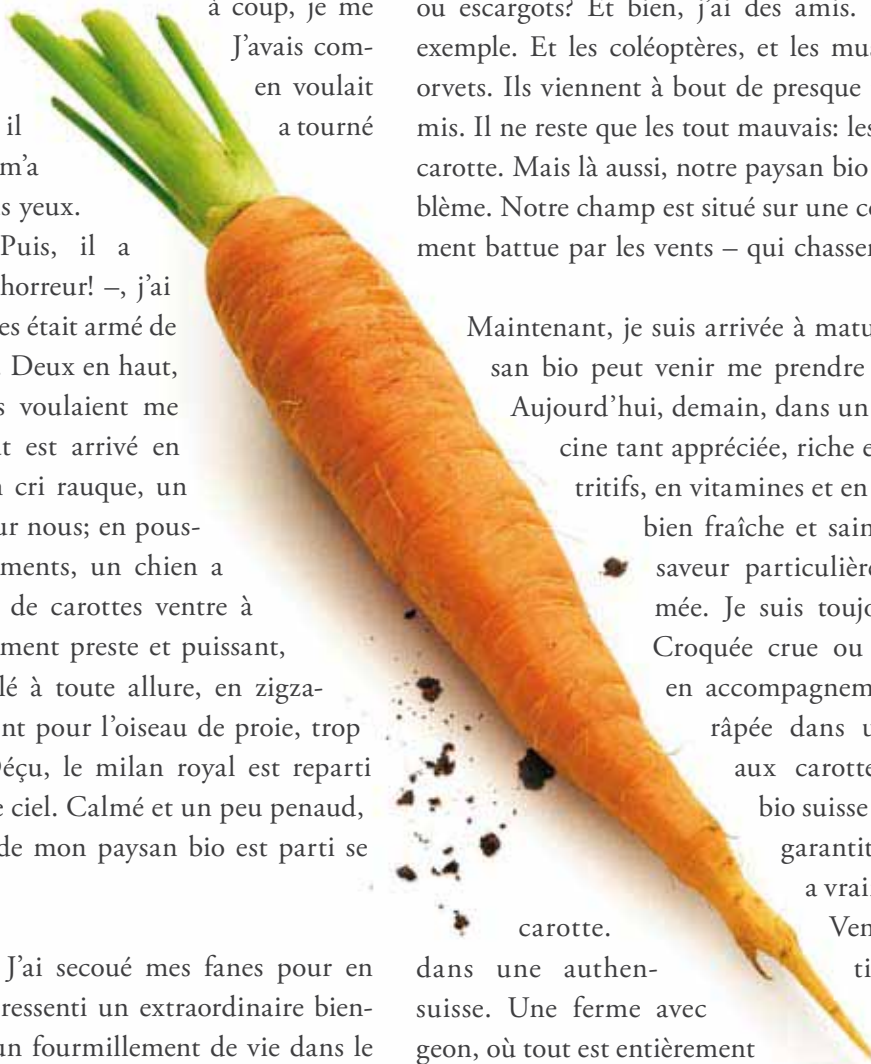
Je suis une carotte bio. C'est bien pour cela que cette bête a surgi devant moi. Ses longues oreilles étaient attentives au moindre bruit; son museau pointu reniflait mes fanes. Tout à coup, je me suis mise à trembler. J'avais compris: «Longues Oreilles en voulait à ma racine...». Et là, il a tourné légèrement la tête et m'a regardé avec ses grands yeux. Presque gentiment. Puis, il a ouvert sa gueule et – horreur! –, j'ai vu que Longues Oreilles était armé de quatre dents aiguisées. Deux en haut, deux en bas. Et elles voulaient me croquer. Et puis, tout est arrivé en même temps: avec un cri rauque, un milan royal a fondu sur nous; en poussant de furieux aboiements, un chien a traversé notre champ de carottes ventre à terre. Et, d'un mouvement preste et puissant, Longues Oreilles a filé à toute allure, en zigzaguant. Trop rapidement pour l'oiseau de proie, trop vite pour le chien. Déçu, le milan royal est reparti tourner haut dans le ciel. Calmé et un peu penaud, le teckel à poil brun de mon paysan bio est parti se cacher dans la grange.

Mais ça, c'était hier. J'ai secoué mes fanes pour en chasser la peur et j'ai ressenti un extraordinaire bien-être dans ma racine, un fourmillement de vie dans le sol meuble légèrement sablonneux. Un sol entretenu par mon paysan bio – sans aucun produit chimique ni engrais de synthèse. Un peu de compost et une légère

humidité suffisent pour renforcer ma belle santé. Ainsi, les champignons ne peuvent pas m'atteindre. Qu'en est-il des autres nuisibles, larves du taupin, vers ronds ou escargots? Et bien, j'ai des amis. Les merles par exemple. Et les coléoptères, et les musaraignes et les orvets. Ils viennent à bout de presque tous mes ennemis. Il ne reste que les tout mauvais: les mouches de la carotte. Mais là aussi, notre paysan bio a résolu le problème. Notre champ est situé sur une colline constamment battue par les vents – qui chassent les mouches.

Maintenant, je suis arrivée à maturité. Mon paysan bio peut venir me prendre quand il veut. Aujourd'hui, demain, dans un mois... Ma racine tant appréciée, riche en éléments nutritifs, en vitamines et en minéraux reste bien fraîche et saine en terre. Ma saveur particulière est très estimée. Je suis toujours délicieuse. Croquée crue ou mangée cuite, en accompagnement, ou encore râpée dans un bon gâteau aux carottes. De qualité bio suisse contrôlée – qui garantit qu'une carotte a vraiment le goût de carotte.

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. À cent pour cent. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch



Une langue bleue qui fait voir rouge

La vaccination de tous les ruminants agricoles contre la maladie de la langue bleue a commencé. La foudroyante propagation de l'épizootie dans le nord du pays a imposé une réaction rapide. Trop rapide, selon de nombreuses personnes. Le vaccin contient beaucoup d'inconnu et suscite des craintes. Les anti-vaccins veulent empêcher la vaccination de leurs troupeaux en partie à cause de doutes fondamentaux contre les vaccinations et en partie à cause des questions qu'ils se posent au sujet de la sécurité de ce vaccin-là.

Du côté négatif on trouve des arguments comme les possibles effets secondaires

pour les animaux vaccinés, la contamination des bêtes et des aliments par des métaux lourds, le doute quant à l'efficacité du vaccin. Personne, et surtout pas le FiBL, ne veut balayer ces craintes en prétendant qu'elles sont totalement infondées.

La vision d'ensemble fournit cependant une autre image. L'épidémiologie est la science qui s'occupe du contrôle des épizooties. Sans se limiter à un seul pays, elle tient compte principalement de deux aspects: la propagation de la maladie et l'évaluation des risques. Les faits sont désespérément simples: La langue bleue ne s'arrête ni aux frontières des États ni à celles des systèmes agricoles. Sans vaccination, le risque de l'introduire ailleurs et celui de la voir s'installer durablement en Europe sont immenses. Les risques d'effets secondaires après une vaccination sont par contre faibles. Apprenons à penser épidémiologiquement, soupesons et comparons les risques avant de décider de refuser cette vaccination.

L'agriculture biologique a du succès parce qu'elle s'oppose aux principes technocratiques et aux interventions chimiques. Refuser cette vaccination peut certes nous donner l'impression d'être cohérents dans notre marche à contre-courant, mais une telle décision ne peut que contrecarrer le but commun de tous les éleveurs, qui ne peut être que l'élimination rapide du virus.



Peter Klocke,
Responsable du groupe Santé animale
du FiBL

Informations et forum de discussion sur la maladie de la langue bleue sur www.bioactualites.ch.

bioactualités



ICI ET MAINTENANT

4 Libre-échange: Discussion avortée

Le 8ème Sommet Bio de Zofingue était consacré au libre-échange agricole. Le débat prévu a été paralysé par les critiques fondamentalistes et les accusations péremptives.

PRODUCTION

6 On cherche des producteurs de colza bio

Le colza n'est pas une culture facile. Du moins pas en bio. Elle est cependant intéressante – même économiquement. Et la demande d'huile de colza bio dépasse largement l'offre.

ÉCOLOGIE

11 C'est bio dedans – Mais autour?

Bio Suisse révisé sa réglementation pour les emballages.

RUBRIQUES

12 BIO SUISSE

14 Consommation

15 Conseils

16 Brèves

17 Agenda

17 Petites annonces

17 Impressum

18 Le dernier mot

Photo de couverture: Des goûts, des couleurs, des parfums: c'était le 9^{ème} BioMarché de Zofingue.

Photo: Claudia Daniel

Tempête en haute montagne: L'ascension du Sommet Bio échoue

Le thème du Sommet Bio du 21 juin à Zofingue, le libre-échange agricole, n'a pas abouti au dialogue constructif entre fondamentalistes et réalistes de tout bord espéré et attendu par les organisateurs. Même s'il serait urgemment nécessaire. Fossés idéologiques infranchissables et vents assourdissants ont donc empêché l'ascension de cette année.

La réalité de «La Suisse, Pays Bio» possède plusieurs facettes. Dans la superbe vieille ville moyenâgeuse de Zofingue, agriculteurs, transformateurs et commerçants de Suisse et d'ailleurs proposent leurs spécialités. Bio Suisse et Demeter distinguent les meilleurs müslis par un concours de qualité. Au centre de cette animation haute en couleurs, une rue orange – pas à cause de l'équipe nationale hollandaise qui allait perdre le même soir les quarts de finales contre la Russie, mais à cause de la Migros, qui sponsorise de nouveau le BioMarché et présente là, un peu froidement, son assortiment bio. Présenter tant de facettes si diverses en même temps dans un espace aussi restreint – une belle gageure pour le mouvement bio. Il fait chaud et c'est le jour le plus long... de l'année.

Pour le 8^{ème} Sommet Bio organisé à l'Hôtel de Ville de Zofingue par le Bioforum Schweiz et Demeter, les réalités du marché attendent la petite cinquantaine de personnes qui viendront assister au débat. La question posée dans l'invitation, «les denrées alimentaires sont-elles des marchandises comme les autres», semble attirer un public acquis d'avance à l'agriculture biologique.

Remontrances morales

Il est «moralement impératif» de se poser cette question, a déclaré l'oratrice principale Veronika Bennholdt-Thomsen, directrice de l'Institut für Theorie und Praxis der Subsistenz de Bielefeld (Allemagne). Il faut pour cela impérativement se poser la question qui scinde l'économie agricole et alimentaire en deux camps: l'agriculture doit-elle tout d'abord générer des profits comme tout autre secteur de l'économie, ou l'agriculture a-t-elle pour mission primordiale de nourrir l'humanité? Impossible malheureusement de tenir cette discussion au Sommet Bio car personne ne veut y défendre la position que l'agriculture est avant tout une affaire. Les spéculateurs, qui investissent leur argent

dans des opérations à terme sur le blé ou le riz à la bourse des matières premières depuis le crash du marché immobilier américain, ne sont pas venus à Zofingue.

C'est donc Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, qui a pu laisser pendant quelques heures sa ferme et ses foins, qui a dû tendre la joue et encaisser la remontrance fondamentaliste qui aurait en fait dû être dirigée contre les tenants de la globalisation. Car lorsque les profiteurs ne sont pas là, c'est ceux d'entre nous qui sont prêts à s'asseoir avec eux à la table des négociations qui doivent rendre des comptes.

Regina Fuhrer a donc tenté – avec un succès mitigé – d'esquisser la position de Bio Suisse. Elle a ce faisant clairement affirmé que Bio Suisse ne s'engageait pas en faveur du libre-échange mais que, sous diverses conditions, elle approuvait les négociations du libre-échange avec l'UE. C'est une énorme différence: Bio Suisse n'approuve pas le libre-échange en soi mais la tenue de négociations à son sujet. Elle s'oppose par contre clairement à l'aggravation de la mutation structurelle et à la diminution du revenu agricole. Si certaines garanties peuvent être données, l'ouverture mutuelle du marché pourrait

s'avérer profitable à notre petit pays perdu au milieu de l'Europe: «Pour une petite fromagerie des Grisons, il est plus facile de vendre son fromage dans l'Espace européen qu'à Zofingue.»

C'est en vue d'obtenir pour l'agriculture de bonnes conditions cadres pour le cas où un accord de libre-échange serait conclu que Bio Suisse participe à la CISA (Communauté d'intérêts pour le secteur agro-alimentaire suisse) avec d'autres fédérations agricoles. Cette organisation permet de faire connaître à l'industrie et au commerce les intérêts et les souhaits de l'agriculture suisse. Une éventuelle ouverture des frontières concernerait d'ailleurs l'ensemble de la société. La politique agricole actuelle, qui demande plus de marché et plus d'écologie, confère à notre agriculture un contrat de société solide et bien ancré qui comprend notamment notre système de paiements directs. Ce contrat de société devrait aussi former le socle de base en cas d'application d'une politique de libre-échange, un socle de base sur lequel on pourrait bâtir une stratégie de qualité qui pourrait plus tard remplacer la confiance actuellement placée dans le protectionnisme douanier.



Marée orange – mais pas hollandaise – dans la Rue Migros du BioMarché de Zofingue.

Diabolisation du marché

Le discours de Regina Fuhrer déclencha chez Bennholdt-Thomsen une critique fondamentale de la politique agricole suisse – et de Bio Suisse qui accepte cette politique. «Plus de marché et plus d'écologie est une contradiction en soi», dit-elle alors, affirmant que le marché réduit l'écologie à néant – les principes du marché que sont les prix bas et la maximisation des profits étant les deux meules qui broient la qualité, les paysans, les prairies, les vergers, le bien-être animal – bref, tout ce qui fait que la vie est bonne.

Le libre-échange est donc selon elle une étape ultérieure de la logique du marché, car spéculer sur les denrées alimentaires n'est possible que sur un marché agricole globalisé. Le libre-échange est donc dommageable pour l'agriculture car il touche à l'équité sociale, à la protection du climat et à la biodiversité. Si ces points étaient pris au sérieux, la solution serait à portée de main – une agriculture faite de petits paysans. Pour la Suisse, pays non-membre de l'UE, il y a là beaucoup à défendre – et beaucoup à perdre.

Retour au salaire paritaire

Le combattif syndicat paysan suisse romand Uniterre veut justement préserver cette autonomie, et il prévoit pour ce faire le lancement d'une initiative populaire fédérale pour ancrer le principe de la souveraineté alimentaire dans la Constitution fédérale. Rudi Berli, maraîcher bio à Genève, présente le projet qui doit restituer à la Confédération son autorité dirigeante et interventionniste sur les marchés agricoles, autorité qu'il a progressivement démantelée ces quinze dernières années au fil de la réorientation de la politique agricole et de l'introduction des paiements directs. Les initiateurs pensent que cela forcera la Confédération à créer des places de travail dans l'agriculture et à remettre en place, avec les interprofessions, non seulement une nouvelle version de la garantie de prix agricoles couvrant les coûts de production, c.-à-d. le principe du salaire paritaire, mais aussi une garantie d'écoulement. La Confédération devra expressément prélever des droits de douane sur les denrées alimentaires importées et même, dans certains cas, avoir la possibilité de prononcer des interdictions d'importation.

Dans leur critique du libre-échange, les demandes d'Uniterre rejoignent celles de l'Union Suisse des paysans (USP) mais, selon les recherches du «Schweizer Bauer», c'est probablement en vain que le syndicat



Sommet Bio 2008 – Une ascension ratée. La cordée comprenait Hans Bieri, Rudi Berli, la conférencière principale Veronika Bennholdt-Thomsen, la modératrice Heidi Bravo de l'Union Suisse des Paysans et Regina Fuhrer.

écologiste y cherchera du soutien pour l'initiative: les aspects sociaux – centraux pour Uniterre – comme l'exigence d'une convention collective de travail pour les employés agricoles vont nettement trop loin pour l'USP. Il est beaucoup plus vraisemblable que Brugg cherche à lancer sa propre initiative contre le libre-échange.

Berli plaide en faveur du maintien du système douanier «intelligent et très bon» que la Suisse connaît aujourd'hui. Il le considère quasiment comme un bastion qui protège l'agriculture paysanne et les marchés locaux et qui empêche que la production industrielle utilise le marché libre et le dumping pour faire la pluie et le beau temps dans notre pays.

Capitalisme et fenaisons

Cela n'a pas de sens de se plaindre de l'économie de gaspillage et de tous ses effets secondaires sans s'attaquer au problème de base, c.-à-d. au capitalisme, explique Hans Bieri, directeur de l'Association Suisse Industrie et Agriculture (SVIL). Le passage de l'économie de subsistance (dans laquelle chacun est responsable de produire sa propre nourriture) à l'économie basée sur la répartition du travail permet à ceux qui se sont libérés de l'agriculture, d'une part de recevoir de la nourriture, et d'autre part d'aider les paysans à faire leur travail en leur fournissant des moyens de production. Le paysan peut alors dégager un revenu qu'il utilisera pour vivre et pour continuer de fournir ses prestations. Il a néanmoins besoin d'une partie de ce revenu pour payer les frais du capital, c.-

à-d. les intérêts. Ce montant n'est donc plus à sa disposition l'année suivante pour fournir ses prestations. Cela signifie que les prestations doivent devenir toujours un peu moins chères – et donc qu'il faut augmenter continuellement les quantités produites pour qu'il reste toujours assez pour vivre. Cette démonstration permet à Bieri d'expliquer pourquoi l'économie a besoin de croissance tant que le capital reste lié à des intérêts. Vu que l'agriculture tire sa plus-value de la nature, l'économie de croissance n'est possible dans ce secteur que si une valeur marchande est attribuée aux ressources naturelles, ce qui conduit inévitablement à la sollicitation excessive des sols, des plantes, des animaux et des hommes avant d'aboutir en dernier recours à la destruction de la qualité.

Ce genre de considérations fondamentales exprimées lors du Sommet Bio ont certes montré une réalité du marché mais, malheureusement, la majorité des débatteurs et des auditeurs étaient – déjà avant le débat – trop d'accord dans leur scepticisme à l'égard du marché pour qu'une discussion fructueuse puisse s'en dégager. Le fait que Bio Suisse soit prête à discuter de l'ouverture des frontières avec l'UE a été jugé des plus sévèrement, et Regina Fuhrer s'est retrouvée seule au milieu de la tempête, sans compter qu'elle n'a pu ni participer aux discussions bilatérales lors de l'apéro qui suivait ni déguster les délicieuses spécialités régionales qu'on y servait – elle avait dû reprendre le train pour aller rentrer son foin.

Alfred Schädeli

Colza – La discipline reine des grandes cultures bio

La culture du colza est risquée mais intéressante: elle permet de réaliser une marge brute aussi élevée qu'avec du blé. Et la demande d'huile de colza pressée à froid est nettement supérieure à l'offre. Les temps sont donc favorables pour ceux qui – bien préparés – désirent s'attaquer à la «discipline reine» des grandes cultures biologiques.

Depuis 2005, la surface des cultures biologiques de colza a passé en Suisse de 5 à 150 hectares. Une histoire à succès qui continue: les coopératives Biofarm et PROGANA cherchent de nouveaux producteurs pour couvrir la demande durablement forte d'huile de colza biologique pressée à froid. Bien que le colza soit important pour alléger les rotations culturales chargées en céréales, seuls 85 producteurs en ont cultivé en 2007 parce que cette culture est plus risquée que d'autres. Le prix actuel de 160 francs la décitonne et la prime de culture de 1500 francs l'hectare permettent cependant de réaliser des marges brutes comparables à celles du blé. Et Biofarm a déjà pu fixer à 200 francs le prix à la production pour la récolte 2009.

Diverses pierres d'achoppement doivent être évitées pour atteindre le rendement cible de 20 à 25 dt/ha.

Semer tôt

Les sols tassés et les parcelles avec des «mouillères» ne conviennent pas pour la culture du colza. Les parcelles optimales sont celles qui ont des sols profonds, riches, avec un pH entre 6,5 et 7 et qui se réchauffent rapidement au printemps. Les précédents recommandés sont les prairies temporaires, les légumineuses à battre et les céréales.

Pour atteindre le stade d'hivernage «rosette de 8 à 10 feuilles» avec un diamètre du collet de la racine de 1 cm, le colza devrait déjà être semé (50 à 60 g/a) dans la deuxième moitié du mois d'août. Il vaut d'ailleurs mieux semer trop tôt que trop tard. Pour obtenir une levée régulière, préparer un lit de semence finement grumeleux et bien raffermi. Il est recommandé de s'y prendre assez tôt pour pouvoir faire un à deux faux-semis pour diminuer la pression des mauvaises herbes sur cette culture qui reste longtemps en place.

Désherbage: sarclouse ou herse étrille?

La herse étrille est souvent peu efficace dans le colza. Il n'est pas possible d'étriller à l'aveugle une culture de colza à cause de la faible profondeur du semis, et étriller trop tôt après la levée endommage les jeunes plantes. L'étrillage des jeunes plantes de colza doit en outre se faire sans exercer une trop forte pression, ce qui explique pourquoi l'efficacité est souvent insuffisante. On peut donc souvent se passer de la herse étrille.

Deux techniques entrent en ligne de compte pour la culture du colza: semis à la volée sans sarclage ou semis en ligne avec sarclage. Le semis en ligne est recommandé pour ceux qui débutent dans cette culture, mais aussi dans les sols lourds ou envahis par les mauvaises herbes. L'interligne variera entre 24 et 50 cm en fonction de la sarclouse disponible. Pour éviter que les plantes soient trop serrées sur la ligne, la quantité de semence devrait être un peu réduite lorsque les interlignes sont très grands. Un à deux sarclages devraient pouvoir être faits en automne déjà.

Toutes les sources de renseignements pour les actuels et futurs producteurs de colza bio:

- Un article et des documents techniques sur la culture biologique du colza se trouvent gratuitement sur internet en suivant le cheminement suivant: www.bioactualites.ch → Production végétale → Grandes cultures → Autres cultures → Recommandations culturales pour le colza bio.
- Des informations détaillées sur la lutte contre les limaces avec le Ferramol se trouvent sur www.bioactualites.ch → Production végétale → Grandes cultures → Utilisation d'antilimaces, et sur www.biocontrol.ch.
- Résultats des essais de Christian Bovigny dans le canton de Vaud, et autres informations: en 1^{ère} page de www.bioactualites.ch
- Lettre adressée à tous les producteurs suisses de colza bio en août 2008 (résultats de l'enquête 2007-2008 et recommandations techniques pour réussir les prochains semis de colza)
- Téléphoner à un conseiller bio: Christian Bovigny, VD et GE, tél 079 269 95 94; Pascal Olivier, NE et JU, tél. 079 244 03 67; Nicolas Rossier, FR, tél. 078 791 08 26; Maurice Clerc, FiBL, 076 444 25 28
- Contrats de production: Coopérative PROGANA, Charly Beyeler, Route de Bournens 2, 1036 Sullens, tél. 021 731 7777, fax 021 731 78 78, mobile 079 471 45 91, courriel info@progana.ch, www.progana.ch
- Articles dans AGRI: Plusieurs articles sur le sujet devraient paraître dans le courant de l'été.

Photo: Hansueli Dierauer



Deux pionniers de la culture biologique du colza: Le producteur René Stefani (à gauche) et Niklaus Steiner de Biofarm.



Photo: Céline Géneau

Une culture qui attire aussi le regard.

Le semis à la volée est de loin la technique la plus exigeante, mais aussi la plus intéressante économiquement. Cette méthode peut être utilisée dans les sols légers, fertiles et avec peu de mauvaises herbes. Le semis à la volée peut être effectué avec un semoir Krummenacher ou sous forme de double semis en ligne fait avec un semoir à céréales normal. Le semis en lignes a l'avantage d'améliorer la levée du colza dans les régions sèches. Ensuite, le semis doit être roulé dans tous les cas.

Un sous-semis pour étouffer les mauvaises herbes

Une possibilité alternative au désherbage mécanique consiste à étouffer les mauvaises herbes avec des sous-semis. Des essais sont faits depuis quelques années dans les céréales, et un premier essai de sous-semis dans du colza a été mis en place cette année à la HESA de Zollikofen.

Les sous-semis remplissent plusieurs fonctions: premièrement, étouffer les mauvaises herbes par la concurrence naturelle et par les sécrétions racinaires des plantes du sous-semis (effet connu par exemple pour le trèfle blanc), ce qui doit rendre le désherbage direct superflu. Deuxièmement, le recours à des légumineuses permet d'introduire de l'azote (azote de l'air fixé par les bactéries des nodosités) dans le système. Et troisièmement, la fertilité du sol est soutenue et favorisée par l'amélioration de la couverture du sol, le meilleur enracinement (surtout après la récolte) et la formation d'humus nutritif. Les plantes du sous-semis sont semées en même temps que la culture principale.

Essai de la HESA de Zollikofen a testé du trèfle, du trèfle souterrain, de la cameline (lin bâtard) et un mélange d'Orgamix C et de trèfle blanc. Les premières

observations fournissent des résultats encourageants, surtout pour les semis de trèfle blanc. Le trèfle souterrain, la cameline et le mélange Orgamix semblent par contre concurrencer trop fortement le colza. Les sous-semis semblent donc être une solution prometteuse, mais d'autres essais doivent être faits pour aboutir à des conclusions plus affirmatives. – Voir aussi l'article de la page 13 sur les expériences finlandaises.

Semences multipliées en Suisse

Pour les semis de cette année, il y a suffisamment de semence bio des variétés Oase et Robust pour mettre en place une surface de 200 hectares. La variété Rémy n'est momentanément pas disponible en bio. Depuis le début 2008, pour assurer la possibilité de semer des variétés de colza qui ont fait leurs preuves en conditions biologiques et qui fournissent une huile de bonne qualité, la coopérative Biofarm s'engage fortement pour le développement de la multiplication biologique des semences de colza en Suisse. Car il serait ainsi possible – grâce au moratoire suisse sur les OGM – d'avoir à disposition des semences de colza garanties exemptes de transgènes. Le colza est en effet connu pour être sensible aux contaminations OGM, et en 2007 le semis d'un lot de semences de colza biologiques importées a dû être bloqué parce qu'elles étaient contaminées par des transgènes.

Le chemin qui reste à parcourir jusqu'à ce qu'il y ait chaque année au mois d'août assez de semences bio de multiplication suisse pour couvrir les besoins des agriculteurs biologiques suisses est encore long: la coopérative Biofarm doit d'abord acquérir des semences de base auprès des semenciers et leur payer des droits de

licence, puis des distances d'isolement d'au moins 600 mètres doivent séparer les cultures de multiplication des autres champs de colza. Ensuite, les établissements multiplicateurs de semences sous licence expertisent le champ pendant la période de végétation. Et enfin, après le séchage, le nettoyage et la préparation, la semence doit subir des tests de pureté variétale, de faculté germinative et de contamination par des maladies transmises par les semences... et être disponibles à temps pour les semis!

Des ravageurs dangereux: les limaces et les altises

Les cultures de colza peuvent être complètement détruites par les limaces rouges ou les limaces agrestes. Alors que les dégâts des limaces rouges peuvent en général être suffisamment enrayés en doublant la quantité de semence dans les bords des champs, les limaces agrestes forment à l'intérieur des champs des ronds où les plantes sont souvent totalement dévorées. Les ressemis effectués aux endroits endommagés par les limaces sont souvent immédiatement détruits. La principale mesure à prendre pour prévenir les dégâts de limaces consiste à rouler les champs après les semis, car cela détruit les cavités du sol où les limaces trouvent refuge.

À partir de cette année, l'antilimaces «Ferramol» (à base de phosphate de fer) peut être épandu sur toute la surface jusqu'à deux semaines après la levée. Il faut compter 25 kg/ha par épandage, soit environ 200 Fr./ha. Bien que le phosphate de fer existe dans la nature et n'ait rien à voir avec les antilimaces habituels, son utilisation devrait être bien réfléchie: l'utilisation de ce produit ne doit pas devenir systématique.



Photo: Claudia Daniel

S'il s'agit de flétrissement des bourgeons (→) ce sont les bourgeons et les tiges qui séchent, tandis que s'il s'agit de dégâts du méligèthe du colza (↔), des tiges fortes munies de faibles ébauches de siliques cessent de croître.

Les altises, qui laissent sur les jeunes plantes des trous ou des morsures, peuvent transformer les feuilles en véritables écumoires. En maraîchage, les essais effectués contre les altises du chou avec de la poudre de roche ont montré une bonne efficacité. Pour pouvoir intervenir à temps, il faut surveiller régulièrement les cultures en train de lever en faisant des contrôles visuels et avec des pièges jaunes.

L'application de la poudre de roche pose des problèmes techniques: de nombreux distributeurs d'engrais à bras oscillant produisent d'énormes nuages de poussière et n'atteignent guère plus de trois mètres de largeur d'épandage. Le FiBL est donc intéressé à suivre l'utilisation pratique de divers types d'épandeurs d'engrais pour acquérir plus d'expérience. Prière de s'annoncer à Claudia Daniel, FiBL, tél. 062 865 72 91, 079 315 14 59, courriel claudia.daniel@fibl.org – merci d'avance!

La fumure d'une plante exigeante

Le colza est une plante très exigeante en éléments nutritifs. On recommande d'épandre en automne 20 à 30 tonnes de fumier ou de compost de fumier, et au début du printemps il faut refaire un apport d'azote. Les doses totales de lisier sont comprises entre 40 et 80 mètres cubes par hectare et par année. La première dose de lisier de 30 m³/ha doit être épandue à fin

février déjà, puis un deuxième épandage sera fait lorsque les plantes atteignent environ 20 cm de hauteur.

Les essais effectués par Prométerre à Pomy VD ont montré cette année que, pour le deuxième épandage d'engrais du printemps, les engrais de ferme sont plus efficaces que les engrais du commerce (raclures de corne) à cause de leur forte teneur en ammoniac. Les engrais du commerce doivent être épandus plus tôt pour qu'ils aient le temps de se minéraliser suffisamment pour être disponibles pour les plantes.

Tout pour la qualité de l'huile

Les connaisseurs disent souvent que l'huile de colza biologique pressée à froid possède un parfum et un goût de chou et de noisette tout en finesse. Pour que cette note aromatique «de crucifères» (que l'on sent souvent déjà en humant du colza fraîchement battu) se maintienne jusque dans les bouteilles d'huile, certains points doivent être respectés: la culture doit être exempte de mauvaises herbes problématiques comme le gaillet gratteron, le rumex, la renouée-liseron et la vesce craque, car ces mauvaises herbes deviennent en été plus grandes que le colza, formant même une sorte de couvercle qui produit de l'ombre et empêche la culture de mûrir régulièrement. Sans compter que la forme et le poids des graines de ces mauvaises herbes sont très semblables à ceux des grains de colza, ce qui complique le nettoyage, car même les faibles charges en graines de mauvaises herbes peuvent se traduire dans l'huile pressée à froid par des faux-goûts de fermentation (choucroute!).

D'autres dégradations du goût peuvent se produire quand le colza n'est pas récolté au bon moment: le colza n'est prêt à battre que lorsque toutes les siliques sont devenues brun-clair à grises et qu'elles contiennent une majorité de grains bien mûrs et noirs.

Après la récolte, le colza doit être livré au centre collecteur le plus vite possible: il suffit que les remorques pleines de grains humides restent au soleil pendant quelques heures pour que démarrent des processus de dégradation qui provoqueront plus tard des faux-goûts de mois. Après le nettoyage, les centres collecteurs procèdent à un séchage en douceur (température inférieure à 40 °C). Le colza ne se conserve bien que s'il contient moins de 6 pour-cent d'eau. Si toutes les mesures de préservation de la qualité sont prises de manière cohérente depuis la culture jusqu'à la pression à froid, on est sûr d'ob-

tenir une huile de colza biologique suisse extrêmement savoureuse.

Les problèmes agricoles de la saison passée

L'altise du colza a causé en automne 2007 la destruction totale de certaines parcelles. Au cours de la saison passée, le charançon de la tige a aussi causé des dégâts considérables (plus de 80 pour-cent de plantes atteintes) dans certaines parcelles alors que d'autre étaient quasiment intactes.

Dans la plupart des régions, le méligèthe du colza n'est arrivé en grand nombre dans les cultures qu'avec l'augmentation des températures au mois de mai. La floraison était le plus souvent déjà trop avancée pour que les dégâts soient importants. Dans certaines régions cependant, par exemple dans le Fricktal, les premiers méligèthes ont déjà été vus dans les champs pendant les quelques jours chauds de la fin du mois de février, et ils ont fait des dégâts importants. Les poudres pour poudrage et les produits à base d'huiles végétales ou d'huiles essentielles se sont montrés prometteurs dans les premiers essais du FiBL et de l'Agroscope ART sur la lutte contre le méligèthe du colza avec des substances biocompatibles. Leur mise au point doit cependant encore résoudre des questions de formulation, de technique d'épandage et de rentabilité.

La longue période froide et pluvieuse qui a marqué le mois d'avril cette année a provoqué l'apparition de symptômes de carence dans de nombreux champs de colza: les jeunes bourgeons cessaient de se développer, brunissaient et tombaient. Les hampes florales restaient souvent compactes et les tiges latérales demeuraient larvées dans les aisselles des feuilles. Ces symptômes, souvent légers, étaient visibles dans presque tous les champs de colza, et dans certains cas ils ont évolué jusqu'à un dégât total. Leurs causes ne sont pas encore définitivement élucidées, mais on soupçonne des carences en oligoéléments qui surviendraient quand les sols sont trop froids et trop humides, car cela diminue la disponibilité de plusieurs éléments nutritifs. Les échantillons de feuilles des parcelles touchées sont en cours d'analyse.

Claudia Daniel et Hansueli Dierauer, FiBL
 Franziska Schärer, Biofarm
 Hans Ramseier, HESA Zollikofen
 Christian Bovigny, Prométerre
 Werner Jossi et Clay Humphrys,
 Agroscope ART Reckenholz

Succès finlandais pour le colza bio

En Finlande, la culture biologique du colza est importante depuis plus longtemps que chez nous. Après un démarrage difficile, les agriculteurs biologiques finlandais ont atteint une surface de près de 3000 hectares de colza. L'expérience finlandaise peut nous être précieuse surtout dans le domaine de la lutte contre le méligèthe et dans celui des sous-semis (semis de couverture).

La Finlande cultive en bio 2000 à 3000 hectares de colza d'été depuis près de 10 ans. L'huile de colza pressée à froid du pays ne se vend pas seulement dans les magasins bio, mais aussi dans la plupart des supermarchés. Cela n'empêche pas la demande de dépasser l'offre, et les huileries prennent de nouveaux producteurs sous contrat.

La Finlande aussi a cru pendant longtemps que la culture biologique du colza ne pouvait pas être rentable à cause des problèmes de maladies et de ravageurs. En 1994 cependant, après 10 ans de recherches sur la lutte biologique contre le méligèthe du colza, les scientifiques de l'université d'Helsinki parvinrent à la conclusion que la culture biologique du colza devait être possible dans les conditions finlandaises.

Comme en Suisse, la culture biologique du colza commença par des essais faits par quelques pionniers, puis des recommandations agricoles furent diffusées pour convaincre de nouveaux producteurs. Une année plus tard, en 1995, l'huile de colza biologique pressée à froid finlandaise était présentée à la Foire BioFach où elle connut un grand succès.

Malgré un bon départ, il fut impossible de trouver de nouveaux crédits de recherche pour le projet finlandais de colza bio, et les essais furent stoppés pendant trois ans. Mais la graine était tombée dans de la bonne terre: les agriculteurs bio reprirent l'initiative à leur compte et continuèrent de cultiver du colza. Après une phase de démarrage assez lente, la surface de colza bio progressa rapidement à 2500 hectares, et de nombreuses petites et moyennes huileries se mirent à produire et à distribuer de l'huile de colza biologique pressée à froid.

La lutte biologique contre le méligèthe du colza

En Finlande, le principal adversaire de la culture biologique du colza était le méligèthe, et la maîtrise de ce ravageur était au centre de toutes les stratégies à l'étude.

■ Ichneumons parasites

Les principaux ennemis naturels du

méligèthe du colza sont deux ichneumons parasites qui sont capable de réduire efficacement les populations de méligèthe pour autant qu'ils ne soient pas eux-mêmes endommagés par des techniques agricoles inadéquates. Les insecticides (le pyrèthre est autorisé sur le colza bio en Finlande) ne doivent être utilisés que lorsque les boutons des fleurs de colza sont encore petits, car les ichneumons ne sont pas encore présents dans les champs à ce moment-là. Autre point critique: le

■ Travail du sol

Les ichneumons parasites hivernent dans le sol des champs de colza qui ont été moissonnés durant l'été. Travailler le sol après la récolte du colza provoque donc une forte mortalité parmi ces auxiliaires. Leur nombre peut par contre être quadruplé en renonçant à toute forme de travail du sol après la moisson du colza jusqu'à ce que les ichneumons migrent l'année suivante sur les fleurs des champs de colza voisins. Oui, mais comment?

■ Sous-semis de trèfle blanc

Pour éviter une longue période de jachère entre la récolte du colza et l'éclosion des ichneumons parasites l'année suivante, le mieux est de semer le colza en même temps qu'un sous-semis de trèfle blanc. À part la protection des ichneumons, le trèfle blanc remplit d'autres fonctions écologiquement importantes: étouffement des mauvaises herbes, fixation de l'azote de l'air, source de nourriture pour les auxiliaires.

Le semis direct de la culture suivante permet aussi d'éviter de bouleverser la structure du sol et de ménager les ichneumons, mais le sous-semis de trèfle blanc serait alors plutôt contre-indiqué. Pour que les ichneumons puissent bien coloniser les nouveaux champs de colza, ces derniers devraient se situer le plus près possible des champs de colza de l'année précédente.

La culture biologique du colza en Suisse pourrait profiter de la stratégie finlandaise de lutte contre le méligèthe du colza et de développement des populations d'auxiliaires: en 2007, le taux de parasitisme des méligèthes des champs de

colza bio étudiés en Suisse était inférieur à 0,25 %. Cela vaut donc certainement la peine de favoriser le développement des auxiliaires, sans compter que, dans les conditions suisses, le trèfle blanc est un bon partenaire pour le colza (cf. pages 10 à 12).

■ Autres ravageurs et maladies

Les seuls autres ravageurs qui apparaissent occasionnellement dans les cultures finlandaises de colza bio sont les altises. Retarder le plus possible le semis

Photo: Heikki Hokkanen



Sous-semis de trèfle blanc dans un champ de colza récolté: Ferme de Lapinniity, Kangasniemi, à 250 km au nord d'Helsinki.

printanier du colza d'été et choisir une densité assez élevée (150 à 200 plantes au mètre carré) permet de diminuer fortement leurs dégâts.

Les maladies sont rarement un problème: un intervalle de culture de 5 ans permet d'éviter la hernie du chou, et des méthodes biologiques spécialement développées contre la sclérotiniose du colza – actuellement occasionnelle – pourraient être utilisées en cas d'aggravation du problème.

Heikki Hokkanen et Ingeborg Menzler-Hokkanen, Université d'Helsinki;
Claudia Daniel, FiBL

Pour les semis après la récolte

b.io mélanges fourragers

b.io cultures dérobées et engrais vert



- b.io 1000:** Mélange annuel pour cultures dérobées.
- b.io 2000:** Mélange bisannuel, avec ray-grass hybride, ray-grass d'Italie, trèfle violet, un fournisseur d'azote.
- b.io 3000:** Mélange graminée-trèfle 3 ans avec trèfles violets «longue durée» pour l'herbage, l'ensilage et le foin.
- b.io LUZ:** Mélange luzerne-graminée 3 ans pour terrains séchards.
- b.io 4000:** Mélange longue durée graminées - trèfles, avec des variétés de pointe.
- b.io 4400 Turbo:** Mélange longue durée graminées-trèfles. Plus de fourrage dans la première année grâce au turbo ray-grass Andrea.
- b.io mélange vert de trèfle d'hiver:** Spécialement pour les semis tardifs après les céréales et le maïs. Pour l'herbage, l'ensilage ou la déshydratation. Coupe d'automne et de printemps.
- b.io ALEXPP:** Engrais vert non hivernant.
- b.io N-Plus:** Engrais vert hivernant, accumulateur d'azote.
- Grand choix de semences de dérobées bio, engrais verts bio comme par exemple : du colza, la navette d'été, le radis fourrager, la moutarde, la phacélie, ainsi que div. trèfles et graminées.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tél. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

b.io saatzgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut


Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte



LINUS SILVESTRI AG
Commerce de bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH natel 079 406 80 27

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

- 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 Bœuf de pâturage BIO® et Aubrac Bio.

Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



Votre partenaire pour des poulettes BIO. Licencié dès 1999



Poulettes BIO
Poussins fem. BIO
Poissins de chair
(parantale BIO)



Ernst Wüthrich Couvoir SA

3123 Belp • Téléphone 031 819 61 82 • info@parcavicole.ch • www.parcavicole.ch

Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture canette

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix, à demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com

- ▶ 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

Éviter plutôt qu'éliminer

Bio Suisse s'attaque à la question des emballages. Pour savoir sur quoi baser la révision de ses directives dans ce domaine, Bio Suisse a demandé au FiBL de faire la lumière sur l'écologie et la sécurité des emballages. Introduction.

Jusqu'à quel point les produits bio ont-ils le droit de contribuer à la montagne des emballages usagés? Quels résidus voulons-nous tolérer dans ces déchets, lesquels pas? Crème à café en mini-godets, boissons en tétrapaks aluminisés, pizzas toutes prêtes sous plastique, fruits en barquettes et en sachets en plastique... les supermarchés vendent les produits bio dans presque toutes les sortes d'emballages qui sont utilisées pour les produits conventionnels. Les consommateurs sont assez critiques à cet égard et sont dérangés par les emballages exagérés.

Bio Suisse et Demeter veulent donc réviser leurs directives en suivant ce point de vue et ont demandé au FiBL une évaluation des aspects écologiques et sécuritaires des emballages et des nouveaux matériaux d'emballages.

Un emballage doit satisfaire plusieurs exigences principales:

- Protection: Le produit doit être protégé contre les influences néfastes.
- Conservation: Garantir l'hygiène, améliorer la conservation.
- Information: L'emballage véhicule les informations primordiales jusqu'au «front de vente».

L'emballage est une carte de visite

Les emballages des produits bio doivent évidemment remplir des exigences supplémentaires, écologiques celles-là. Le Cahier des charges cadre de l'IFOAM décrit les rôles des emballages de la manière suivante: «Les produits biologiques doivent être emballés de manière à influencer le moins possible les produits et l'environnement».

Plusieurs règlements et normes des fédérations bio concrétisent ce principe. Par exemple, les règlements de Bio Suisse exigent de préférer autant que possible les emballages réutilisables, les matériaux à base de matières premières renouvelables

i Le bio actualités du mois de septembre reviendra plus en détail sur la question des emballages et présentera notamment un résumé des résultats de l'étude du FiBL.



Photo: Martin Ruetschi, Keystone

Même les produits bio contribuent au foisonnement multicolore des emballages.

ou végétales, mais aussi de renoncer aux matériaux qui contiennent du chlore. Il faut aussi éviter le suremballage (emballages multiples), économiser le plus possible les matières premières et si possible utiliser des matériaux recyclables.

Selon Demeter, les systèmes et les matériaux d'emballage ne doivent nuire ni à l'environnement ni à la valeur ou à la pureté des denrées alimentaires.

Les exigences de la plupart des fédérations bio sont très semblables, mais leur application varie fortement.

L'évolution actuelle montre que le bio doit surmonter un conflit d'intérêts entre sécurité des produits, convenance et écologie.

La «biocompatibilité» est-elle mesurable?

Formuler des directives écologiques pour les emballages est une tâche complexe. Pour être biocompatible, un emballage doit correspondre à la philosophie bio, mais aussi satisfaire à toute une série d'exigences qui peuvent entrer en contradiction avec elle: exigences juridiques, technologiques, économiques, sécuritaires ou encore publicitaires. – Il est très rare de pouvoir ramener tous ces aspects sous le même chapeau sans faire aucun compromis.

L'emballage doit être en harmonie avec la qualité et la prétention écologique de la production biologique, mais aussi

souligner le positionnement spécifique par rapport aux produits conventionnels.

Il s'agit donc de définir, de mesurer, d'évaluer et d'utiliser la notion de «biocompatibilité» des emballages – comme on vient de le dire, dans le champ de tensions d'exigences partiellement contradictoires. Il faut savoir ici que c'est moins l'emballage en tant que tel que la fabrication, la réutilisabilité, la recyclabilité et l'élimination des matériaux qui le composent qui sont déterminantes pour son évaluation écologique.

L'équipe du FiBL chargée de l'étude «Aspects des matériaux d'emballage pour les produits biologiques»

- a analysé les directives et les listes des matériaux interdits et autorisés;
- a creusé la question des matériaux qui produisent des résidus douteux;
- a rassemblé les écobilans existants sur divers matériaux et systèmes d'emballage;
- et a évalué de nouveaux matériaux (les «agroplastiques»).

Karin Nowack et Kathrin Seidel, FiBL

Le Congrès des preneurs de licences se penchera sur les emballages

Lors du Congrès des preneurs de licences du 12 septembre, Kathrin Seidel présentera l'étude «Aspects des matériaux d'emballage pour les produits biologiques», cf. annonce du congrès à la page 18.

«L'épeautre redécouvert»

Dix mélanges de flocons, vinaigres et jus primés, deux distinctions spéciales et de nombreux visages réjouis: organisée pour la troisième fois dans le cadre du BioMarché de Zofingue, la proclamation des résultats du concours des meilleurs produits Bourgeon a fait bien des heureux. Les deux distinctions spéciales ont été attribuées à des produits tessinois. On pouvait les déguster au stand de Bio Suisse.



C'est la troisième fois – et pour la première fois conjointement avec Demeter – que Bio Suisse décerne ses distinctions de qualité pour les meilleurs produits Bourgeon dans le cadre du BioMarché de Zofingue. Sur les 33 spécialités présentées dans les catégories «produits à base de fruits, de légumes, de céréales ou de graines oléagineuses, ainsi que les bières», dix ont obtenu une distinction. Le jury a jugé les produits en tenant compte de quatre critères: apparence, parfum, goût, impression générale.

La palette des produits présentés et primés était aussi vaste qu'inhabituelle: müsli, vinaigres, conserves, jus de raisin, purée de pomme de terre, pâtes, corn-flakes, popcorn. «Ce choix montre qu'il y a d'excellents produits bio jusque dans le secteur dit de convenance», souligna Max Eichenberger, membre du Jury.

L'enthousiasme du jury

Les commentaires du jury ont réussi à donner envie de purée de pomme de terre ou de popcorn même par un après-midi aussi chaud, et les visiteurs étaient emballés par les dégustations tandis que Max Eichenberger décrivait les deux produits qui avaient obtenu une distinction spéciale: les Cereal TI Flakes de la société tessinoise Paolo Bassetti et le jus de raisin des producteurs Demeter tessinois Marco Klurfeld et Verena Ramseyer: «Avec ses flocons, Paolo Bassetti a redécouvert l'épeautre», s'enthousiasmait Max Eichenberger, qui louait «l'apparence rustique, maltée, fraîche, et le goût de céréales prononcé et bon». Le jury a été particulièrement impressionné par le fait que ce mélange de flocons reste croustillant même dans du liquide.

L'excellent jus de raisin primé fut sans conteste un autre favori du public: Verena Ramseyer et Marco Klurfeld ont su produire avec du raisin Americano un élixir dont les papilles se souviennent longtemps: «très long en bouche, âpreté typique au palais» jugea le jury. Et les visiteurs du stand étaient unanimes: «On retrouve enfin le jus de raisin de notre enfance.»



Photo: Claudia Daniel

Ils ont le goût du vrai: Marco Klurfeld et Verena Ramseyer, Paolo Bassetti, Ursula Schär de Bio-Familia, le responsable du marketing de Bio Suisse Jürg Schenkel, Hubert Oetterli, Oetterli + CO AG, Jean-Pierre et Silvia Spichiger de Gautschi AG, le président de la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) de Bio Suisse Max Eichenberger, Christian (avec Valentin) et Christina Meier.

La joie ne régnait pas seulement sur le jury et les visiteurs du stand, mais aussi sur les lauréats: «Cette distinction est une

reconnaissance de notre travail et une fantastique motivation.»

Jacqueline Forster-Zigerli

Les fabricants primés, leurs produits et le commentaire du jury

- Jean-Marc Pittet, Villarlod/FR: Spätzli à l'ail des ours (Bärlauch-Spätzli). Extrait du commentaire du jury: «Belle couleur, très bon parfum, le goût de l'ail des ours ressort bien, harmonieux.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo/TI: Maïs à popcorn (Granella di Mais, speciale popcorn): «Beau grain, pur, propre, structure agréable, éclate bien.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo/TI: Cereal TI Flakes (Distinction spéciale): «Apparence rustique, maltée, fraîche, goût de céréales prononcé et bon, texture croquante même avec du liquide, produit très harmonieux.»
- Bio-Familia, Sachseln/OW: Müsli croquant aux pommes (Knusper-Müesli mit Äpfeln): «Belle apparence, douceur agréable, raisins secs délicieux, bonne présentation.»
- Marco Klurfeld et Verena Ramseyer, Mergoscia/TI: Jus de raisin (Succo d'uva, Distinction spéciale): «Note typique de l'Americano, âpreté typique au palais, très long en bouche.»
- Gautschi Spezialitäten AG, Utzenstorf/BE: Quark-o-Naise: «Goût à la fois corsé et rond, finement crémeuse, délicieux petits bouts de fines herbes et de légumes.»
- Christian Meier, Kleinwangen/LU: Chutney de courgettes (Zucchetti-Chutney): «Consistance agréable, bon équilibre entre le sucré et le piquant, ferme.»
- Unilever Schweiz GmbH, Thayngen/SH: Purée de pomme de terre (flocons de pomme de terre Stocki): «Belle couleur, consistance crémeuse, typique de la pomme de terre, beurrée, équilibrée.»
- Oetterli+Co. AG, Solothurn: Vinaigre de vin rouge: «Belle couleur, parfum net, vin rouge reconnaissable, goût plein.»
- Oetterli+Co. AG, Solothurn: Vinaigre de vin blanc: «Belle couleur, propre, goût épicié et intense, équilibré.»

Qui recevra le prix d'encouragement 2008?

Bio Suisse met cette année au concours pour la troisième fois son Prix d'encouragement, qui récompensera un projet novateur et durable de l'agriculture biologique suisse et si possible actif cette année. Bio Suisse souhaite que les 5000 francs du prix servent d'aide au démarrage.

Bio Suisse met cette année au concours pour la troisième fois son Prix d'encouragement doté de 5000 francs. L'activité du lauréat peut se situer aussi bien dans la propagation générale de l'agriculture biologique que dans des prestations extraordinaires dans les techniques culturales, la sélection, la recherche fondamentale,

le développement de produits bio, de régions touristiques ou de leur commercialisation, ou encore la collaboration entre le tourisme et l'agriculture biologique, etc.

La candidature peut se limiter à une courte description d'une à deux pages A4. Tous les membres de Bio Suisse peuvent proposer une personne ou un projet. Sont exclus du prix: les membres actuels et anciens du Comité, ainsi que les projets des organisations membres qui reçoivent déjà de l'argent de la communication de Bio Suisse. Il est aussi exclu de laisser l'argent aboutir dans des fondations existantes.

Le projet gagnant sera connu dans le courant du deuxième semestre et figurera

sur la carte de vœux de Noël de Bio Suisse. Cette mention et un bon soutien médiatique permettront de mieux faire connaître des gens et des prestations de l'agriculture biologique.

Le Prix d'encouragement de l'année passée avait été attribué aux initiateurs de l'itinéraire pédestre biologique du Prättigau (www.wanderoute.ch), et celui de 2006 était allé aux initiateurs de l'Alp de Lagh au Val Cama, Misox GR (www.alpdelagh.net ou www.valcama.ch).

Les candidatures au Prix d'encouragement 2008 doivent être envoyées par écrit jusqu'au 30 août 2008 à: Bio Suisse, Jacqueline Forster-Zigerli, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, courriel jacqueline.forster@bio-suisse.ch.

Votre travail aussi peut se reconverter au bio.

Bio Suisse, qui possède et gère le label Bourgeon, représente 90 % des producteurs et productrices biologiques suisses. La notoriété, la crédibilité et l'indépendance du label Bourgeon font de nous un partenaire compétent pour les consommateurs et les clients. Nos tâches principales sont la promotion des ventes des produits Bourgeon et la garantie de la qualité et de la crédibilité.

Nous cherchons pour de suite ou selon accord un ou une

Product Manager pour les grandes cultures et le vin (80-100 %)

Vos tâches

Sur la base des stratégies de marketing et d'acquisition, vous définissez les concepts détaillés correspondants pour vos groupes de produits. Vous élaborez et réalisez les concepts en collaboration avec les producteurs et les transformateurs. Vos projets de développement de produits et de créneaux d'écoulement contribuent fortement à l'augmentation des ventes de produits Bourgeon. Vos concepts doivent tenir compte des instructions et des recommandations des organes de la Fédération compétents, et vous coopérez avec les services internes et externes ad hoc. Vous connaissez extrêmement bien le marché actuel et vous êtes une source proactive d'informations. Votre rôle consiste aussi à suivre et à soutenir nos commissions techniques dans leurs travaux sur les prix, les quantités et les qualités.

Nos exigences

Vous maîtrisez la planification conceptuelle et son suivi, avez de préférence suivi des études d'agronomie et avez quelques années d'expérience professionnelle dans le domaine du marché des denrées alimentaires des groupes de produits concernés. Vous vous êtes perfectionné-e dans le marketing et la vente et avez de l'expérience pratique. Il est pour vous évident que votre travail doit être exact, structuré et axé sur les besoins des clients. Vous aimez communiquer, êtes bon-ne négociateur-trice et maîtrisez l'allemand et le français. L'agriculture biologique vous intéresse et vous êtes convaincu-e que le marché bio a de l'avenir.

Nous offrons

Une activité intéressante et diversifiée au sein d'une équipe motivée et sur un marché en pleine croissance, des contacts avec l'agriculture et le secteur agroalimentaire suisses, ainsi que des conditions d'engagement au goût du jour.

Êtes-vous intéressé-e?

Alors envoyez votre candidature à Bio Suisse, Madame Doris Schwarzenbach, Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, courriel doris.schwarzenbach@bio-suisse.ch.



Bourgeon Bio.  **Le goût du vrai.**
BIOSUISSE

Barbara Abplanalp, commerçante, 6063 Stalden OW

Cette commerçante diplômée de 42 ans vit seule à Stalden, au-dessus du Lac de Sarnen. L'agriculture biologique lui tient tellement à cœur qu'elle cultive elle-même dans son jardin bio des plantes médicinales et aromatiques et tout ce qui pousse encore à 850 mètres d'altitude. Ses boissons préférées sont le vin et l'eau, et sa vision d'avenir est une Suisse entièrement biologique et sans OGM.

1 Pourquoi achetez-vous des produits bio?

Parce que les produits bio m'apportent la garantie qu'ils ne sont pas transgéniques. Je veux pouvoir manger des aliments qui ont été produits dans le respect de l'environnement.

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

Si je peux, j'achète tout ce dont j'ai besoin en qualité bio. Je ne vois pas quel produit je n'aurais pas trouvé. Nous avons de la chance, le magasin bio de Sarnen est bien achalandé. Des céréales aux cosmétiques en passant par les légumes, les fruits et les jus de fruits, ils ont de tout. Leur assortiment est très diversifié.

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

En pour-cent? (elle rit) si nous parlons des aliments, je dirais environ 80 à 90 pour-cent. Pour le ménage, j'utilise des lessives et des produits d'entretien écologiques – j'utilise aussi beaucoup de vinaigre.

4 En général, où achetez-vous vos aliments?

Ici à Sarnen au magasin bio Viva. Et aussi à la Coop, qui vend aussi beaucoup de produits bio, et où il y a toujours des nouveautés. Ou alors dans un magasin diététique de Lucerne.

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

Je pense que certains produits sont réellement très chers, comme par exemple la purée d'amande que je viens de voir: 20 francs pour un bocal petit comme ça – mais on n'en utilise que très peu à la fois. Je pense que, quand on est seule, on peut bien se permettre ça. Cela dépend aussi des produits qu'on achète. Les produits tout prêts sont toujours assez chers, de même que les surgelés. Si on achète des produits biologiques frais à la place de produits conventionnels de convenance, on s'en sort bien plus avantageusement.

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

Je ne leur accorde pas une bien grande confiance, parce que je ne sais pas d'où les produits viennent et ce qu'ils contiennent. Voilà pourquoi je n'achète pas ce genre de produits.

7 Faites-vous attention à la provenance des produits?

Oui, je préfère ce qui vient de mon jardin – ou alors j'achète des produits saisonniers. En hiver, je me contente de légumes de garde comme les légumes-racines ou le poireau. Et je veille à ce que ça vienne de Suisse. La valeur écologique des produits

est importante pour moi, et je ne veux pas manger des produits qui ont déjà fait un long voyage.

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

Ils sont pour moi une garantie que les produits viennent d'un système de production durable. Le Bourgeon est un label qui a ma confiance. Il faut des labels car on doit pouvoir savoir qu'un produit a été fabriqué comme on le souhaite.

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

Pas vraiment. Mon travail au jardin me montre que la culture biologique produit immédiatement une plus grande biodiversité, par exemple d'insectes. Et le goût est aussi très important pour moi. Je trouve que les légumes et les fruits biologiques ont beaucoup plus de goût. Je trouve que les pommes conventionnelles n'ont pas de goût. Je pars aussi du principe que les produits bio contiennent davantage de vitamines et de minéraux que les légumes cultivés dans des sols épuisés.

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

Ils se distinguent par la production durable d'aliments sains. Ils ne se contentent pas de tout prendre au sol sans jamais rien lui rendre. Je pense que nous n'avons plus le choix entre bio et non bio, mais que seul le bio peut réellement fonctionner à long terme. Je suis donc heureuse que les paysans bio existent. Mon rêve est que l'agriculture Suisse soit entièrement biologique et exempte d'OGM, que les paysans bio puissent aussi vendre leurs produits dans le reste de l'Europe, et enfin que la Suisse devienne une île de biodiversité qui ne produit que des produits d'excellente qualité.

Photo: Irene Böhm



Barbara Abplanalp devant le magasin bio Viva de Sarnen.

Interview: Irene Böhm

Viande de porc: L'avenir est à l'engraissement des verrats

Le Bourgeon a décidé de miser sur l'engraissement des verrats. Tant que les nez électroniques conçus pour détecter l'odeur de verroat dans la viande ne sont pas totalement au point, il accepte les trois méthodes de castration autorisées par la loi, mais l'immunocastration est toutefois exclue par l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique.

Question: J'ai lu que les fermes Bio Suisse pourront pratiquer l'immunocastration. Or j'ai oublié de castrer à temps quelques verrats. Puis-je recourir à l'immunocastration dans ma ferme Bourgeon?

» Réponse: Non. L'immunocastration est interdite par l'Ordonnance bio, donc Bio Suisse ne peut pas l'autoriser. Vous devriez faire abattre vos verrats chez un boucher: les tests de cuisson vous permettront de savoir si la viande est exempte de mauvaise odeur ou si vous devez la passer en fabrication charcutière adéquate. Le Comité de Bio Suisse a décidé de miser sur l'engraissement des verrats. Jusqu'à ce que cet objectif soit atteint, le Comité ne veut interdire de son propre chef aucune des trois méthodes de castration sans douleur des porcelets autorisées par la loi: narcose par inhalation (chère), narcose complète par injection (controversée), immunocastration (controversée). Bio Suisse demande à la recherche et à l'économie de faire les investissements nécessaires pour que les nez électroniques qui arrivent déjà à détecter l'odeur de verroat en laboratoire puissent être le plus vite possible utilisés dans la pratique.

La castration à vif des porcelets sera interdite depuis le 1^{er} janvier 2010 par l'Ordonnance sur la protection des animaux. Bio Suisse trouve que les divers conflits d'intérêts en présence rendent la question très délicate et complexe. Que veut-on mettre au premier plan: la protection des animaux, la production naturelle, la faisabilité pour les petites ou les grandes entreprises agricoles? Quelles priorités veut-on établir? Aucune solution ne peut satisfaire toutes les exigences, mais, en choisissant l'engraissement des verrats comme objectif, Bio Suisse met la méthode la plus respectueuse des animaux au centre de la scène.

Commercialisation avec le Bourgeon

Question: Je suis en deuxième année de reconversion et je transforme le lait de mes chèvres en fromage que je vends avec le Bourgeon de reconversion. J'ai entendu dire qu'il y a un changement dans les règles de commercialisation pour la troisième année, est-ce vrai?

» Réponse: Oui. Le Cahier des charges de Bio Suisse (article 4.1.4) contient une petite différence par rapport à l'Ordonnance bio: Selon Bio Suisse, les fermes en reconversion ne peuvent utiliser le Bourgeon pour commercialiser les produits de leurs animaux qui consomment des fourrages grossiers qu'à partir du 1^{er} mai de la 3^{ème} année, tandis que l'Ordonnance bio permet que tous les produits soient vendus comme produits bio dès le 1^{er} janvier de la 3^{ème} année. La suppression des différences inutiles a été décidée à une forte majorité par l'Assemblée des délégués du printemps 2008 pour simplifier l'application de la réglementation bio. Dès 2009 donc, tous les produits végétaux et animaux (donc aussi ceux des animaux qui consomment des fourrages grossiers) pourront être commercialisés avec le Bourgeon dès le 1^{er} janvier de la 3^{ème} année.

Apiculture et feu bactérien

Question: Il y a un verger conventionnel dans les environs de mon rucher. Que dois-je faire si celui qui cultive ce verger a utilisé de la streptomycine?

» Réponse: Nous recommandons à tous les apiculteurs qui ont un rucher près d'un verger conventionnel de prendre contact avec le producteur qui le cultive et de lui demander s'il a utilisé de la streptomycine (mais on sait officiellement qu'aucun traitement à la streptomycine n'a été fait en Suisse romande en 2008).

■ les informations sur les communes dans lesquelles l'utilisation de strep-

tomyne a été en principe autorisée se trouve sur www.feubacterien.ch;

■ les informations sur les traitements effectifs à la streptomycine se trouvent aussi sur www.feubacterien.ch, auprès des communes concernées ou directement auprès des arboriculteurs.



Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

De la streptomycine dans le miel?

À cause des risques de résidus, le miel produit dans un rayon de 3 km autour des lieux traités doit être analysé pour vérifier l'absence de résidus de streptomycine. Le prélèvement des échantillons et les analyses sont organisés par les cantons concernés, qui assument aussi les frais des analyses.

Il est prévu que les contrôleurs du miel des sections soient chargés du prélèvement des échantillons. La procédure prévue n'est cependant pas la même dans tous les cantons. Certains cantons écriront directement aux apiculteurs concernés. Les apiculteurs peuvent aussi s'adresser aux laboratoires cantonaux (les adresses se trouvent p. ex. sur le site internet www.kantonschemiker.ch) pour connaître la procédure exacte de prélèvement d'échantillons dans leur canton.

Le miel ne peut plus être mis en circulation dès qu'il contient des résidus de streptomycine supérieurs à 0.01 mg/kg. L'évacuation du miel contaminé est décidée par le responsable cantonal du miel. En Suisse allemande (puisqu'aucun traitement à la streptomycine n'a été fait en Suisse romande en 2008), le miel est ensuite ramassé par le Verein deutschschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) et stocké jusqu'à son élimination. Les apiculteurs doivent veiller à former des lots séparés pour chaque lieu et à éviter de mélanger les miels de plusieurs endroits pour que tout ne doive pas être détruit en cas de contamination à la streptomycine.

La Fruit-Union Suisse a déjà déclaré qu'elle était prête à racheter tous les miels qui contiendraient des résidus de streptomycine supérieurs à 0.01 mg/kg. Les apiculteurs touchés ne subiront donc au moins pas de dommages financiers.

Pour en savoir plus, voir le mémo de Bio Suisse «Utilisation de streptomycine – Information pour les apiculteurs» sous la rubrique Documentation du site www.bio-suisse.ch ou sous la rubrique Abeilles du site www.bioactualites.ch. bsm

Bio Schwand: L'investisseur se retire

La CoOpera Sammelstiftung PUK se retire de son engagement pour Bio Schwand. La caisse de pensions, qui aurait investi un nombre à deux chiffres de millions dans l'agriculture biologique, avance comme raison principale la modification des conditions cadres: Le Canton de Berne ayant proposé à un privé d'acheter l'entreprise agricole, il s'est de fait écarté du principe que l'ensemble du site devait continuer de former une seule et même entité. Or il se trouve que cette unité était une condition de base pour que la CoOpera décide de s'engager financièrement dans l'aventure du Bio Schwand. Cette décision remet fondamentalement en question la possibilité de transformer le Schwand en grand centre bio. comm.

L'IFOAM élit Urs Niggli à la vice-présidence

Grand succès sur la scène internationale pour Urs Niggli, le directeur du FiBL, lors de l'Assemblée générale de l'IFOAM, l'organisation faitière mondiale de l'agriculture biologique, qui s'est déroulée à fin juin à Vignola en Italie: non seulement il a obtenu de loin le meilleur score lors de l'élection du nouveau comité, mais il a du même coup été sacré vice-président. Les 350 délégués qui représentaient les 700 000 producteurs biologiques du monde entier ont aussi repourvu la présidence en la personne de l'Américaine Katherine DiMatteo et élu le deuxième vice-président de l'IFOAM, le Péruvien Roberto Ugas. FiBL



Photo: IFOAM

Le nouveau comité de l'IFOAM (de gauche à droite): Masaya Koriyama, Japon; Roberto Ugas, Pérou; Vanaja Ramprasad, Inde; Urs Niggli, Suisse; Katherine DiMatteo, USA; Jacqueline Haessig Alleje, Philippines; Fabio Piccioli, Italie; Ong Kung Wai, Malaisie; Andre Leu, Australie; Moses Kiggundu Muwanga, Ouganda.

Variétés de céréales recommandées en bio

La nouvelle liste des variétés de céréales recommandées en bio est disponible dès maintenant sur www.shop.fibl.org: «Liste variétale céréales pour la récolte 2009», FiBL, 2008/09, 8 pages, N° de commande 1374, version imprimée Fr. 3.-, téléchargement gratuit en format PDF.

Le Conseil Fédéral affaiblit l'agriculture écologique

Telle qu'elle a été décidée par le Conseil fédéral, l'application de la Politique agricole 2011 affaiblit le haut niveau d'écologie atteint par l'agriculture suisse. La production particulièrement respectueuse des animaux et de l'environnement ne reçoit plus que les miettes qui tombent de la table. Nous considérons aussi comme fortement négative la réduction des contributions pour les jachères fleuries, les jachères tournantes, les bandes culturales extensives et les bordures installées sur des terres cultivées. Il est aussi regrettable que l'intensification de la production animale soit encouragée en plaine comme en montagne par le biais d'une nouvelle répartition des moyens financiers. Bio Suisse continue cependant de regarder en avant, et elle veut s'engager pour que la suite du développement du système des paiements directs favorise le positionnement de l'agriculture suisse au sommet de la qualité. Bio Suisse



Photo: Claudia Daniel

Une mouche de la cerise infestée par le champignon *Beauveria bassiana*.

Le FiBL réussit une percée essentielle dans la lutte biologique contre la mouche de la cerise

Le «Naturalis-L», un produit phytosanitaire basé sur un champignon, le *Beauveria bassiana*, vient d'être homologué par l'OFAG aussi pour la lutte contre la mouche de la cerise. Vu qu'il a été inscrit dans la Liste des intrants, ce produit est maintenant disponible pour l'agriculture biologique.

Le «Naturalis-L» n'était jusqu'ici autorisé en agriculture biologique que dans les serres contre les mouches blanches (aleurodes). Dans le cadre de sa thèse de doctorat menée au FiBL, la chercheuse Claudia Daniel a découvert tout récemment que le champignon *Beauveria bassiana* peut s'attaquer efficacement à la mouche de la cerise. Les essais effectués en plein air en 2006 et en 2007 ont montré que ce champignon est capable de réduire de 70 % la proportion de fruits véreux. FiBL

**MULTIPLICATION
DES PLANTES**

**L'importance des semences
biologiques**

Dates
Mercredi et jeudi 6 et 7 août 2008

Lieu
À Louverain et à 2019 Chambrelieu

Organisation
Biosem et PSR

Programme
Un cours en français sera donné par Adrian Jutzet sur les thèmes: importance de la culture de semences biologiques, comment cultiver ses propres semences dans son jardin? En plus, Denise Gautier de l'association ProSpecieRara nous parlera du travail de son organisation pour la sauvegarde des anciennes variétés. La partie théorique se passera au Centre du Louverain dans les hauteurs des Geneveys-sur-Coffrane NE. Début: le mercredi 6 août à 10.15 h (départ du train à Neuchâtel à 9.37 h en direction de La Chaux-de-Fonds). Le Centre du Louverain se trouve à 20 minutes à pied de la gare (possibilité d'un transport organisé depuis la gare des Geneveys-sur-Coffrane, sur demande). Hébergement au Louverain, avec repas de midi et soir (mercredi) et petit déjeuner (jeudi). Partie pratique au domaine à Chambrelieu (jeudi), avec repas de midi et goûter chez Adrian Jutzet.

Coût
CHF 330.-, tout compris, pension complète et chambre à 2 lits au Louverain. Confort minimal

Inscription et renseignements
Biosem, Semences-bio-Samen, 2019 Chambrelieu, tél. 032 855 14 86, courriel biosem@biosem.ch, www.biosem.ch

- Actualiser les connaissances techniques et économiques
- Informer sur les spécificités de la production biologique
- Permettre des échanges entre professionnels

Programme

- Visites, démonstrations, nombreux stands informatifs et stands de fournisseurs
- Conférences et débats

Spécial bio

- Santé des mamelles: présentation du programme d'assainissement des troupeaux (fichier attaché: prospectus pro Q en français)
- Élevage bovin adapté aux conditions locales (voir www.elevagebovinbio.ch)

Coûts
Aucun

Inscription
Aucune

Renseignements et contact
Nicolas Rossier, IAG, tél. 026 305 58 74, courriel nicolas.rossier@fr.ch

**MARCHÉS, FÊTES,
FOIRES**

Visite d'une ferme bio

Date et heure
Samedi 23 août 2008, de 09.30 à 17.00

Lieu
Ferme de Simon Zürcher, Le marais, 1757 Noréaz FR

Programme
Journée portes ouvertes à la ferme

Renseignements

- Simon Zürcher, Le marais, 1757 Noréaz, tél. 026 470 02 23, courriel simaz02@bluewin.ch
- Nicolas Rossier, IAG, tél. 026 305 58 74, courriel nicolas.rossier@fr.ch

Fête la Terre – Village Bio

Date
Samedi et dimanche 23 et 24 août 2008

Lieu
2053 Cernier NE

Programme
Le Village Bio est l'un des quatre marchés organisés à Cernier dans le cadre de la «Fête la Terre». On y trouvera des produits bio, des plançons, un grand bistrot bio et des attractions pour les enfants.

Renseignements
www.evologia.ch/fete_la_terre.asp

Marché Bio

Date
Samedi et dimanche 20 et 21 septembre 2008

Lieu
Enceinte du Marché Concours à 2350 Saignelégier JU

Programme
Le Marché Bio de Saignelégier est

le plus grand marché purement bio de Suisse romande. Il attire chaque année près de 25 000 visiteurs. Les stands sont très diversifiés et il y a beaucoup de choses à voir: cette année, le thème est «L'air du temps».

Renseignements
www.marchebio.ch

Salon des Goûts et Terroirs

Date
Du mercredi 29 octobre au dimanche 2 novembre 2008

Lieu
1630 Bulle

Programme
La foire suisse des spécialités gastronomiques est le plus grand salon suisse des produits du terroir et des traditions culinaires. Plus de 240 producteurs et artisans de toutes les régions du pays présentent des milliers de produits délicieux à déguster dans une atmosphère agréable. Cette foire annuelle qui dispose d'une surface d'exposition de 8000 m² attire près de 30 000 personnes venues de toute la Suisse. Depuis sa première édition, le Salon des Goûts et Terroirs se déroule dans le centre de congrès et d'expositions Espace Gruyère de Bulle, la «Cité des Goûts».

Renseignements
www.gouts-et-terroirs.ch

Repas de midi et visite de l'Alp de Lagh au Val Cama/GR

Date
Pendant toute la saison d'alpage, sur réservation

Lieu
6538 Verdabbio

Programme
Pendant toute la saison d'alpage,

des groupes peuvent prendre le repas de midi dans l'ambiance unique de l'Alp de Lagh et déguster les spécialités de la maison. Une visite de l'alpage permettra d'admirer les animaux de ProSpecieRara qui y vivent pendant l'été.

Renseignements et inscriptions
Téléphoner toujours après 20 heures: tél. 078 608 41 04

Portes ouvertes au Domaine La Capitaine

Dates et horaire
Samedis 23 août 2008, 1^{er} novembre 2008 et 29 novembre 2008, toujours de 10.00 à 17.00

PETITES ANNONCES ■

Cherche

Cherchons **un-e employé-e** pour tous les travaux avec les vaches laitières et aux champs. Dans notre ferme bio de la région de Bâle, tu peux choisir de travailler à plein temps 5 jours par semaine ou à temps partiel. Nous nous réjouissons de faire ta connaissance! Ackermann, Breitenbach, tél. 061 781 32 84 (prière de laisser le message au répondeur)

Cherchons **employé-e agricole**, év. intérimaire, pour août à décembre 2008 ou plus longtemps. Pius et Marianne Allemann-Cartier, Ferme du FiBL, 5070 Frick, tél. 062 871 25 43, 079 434 23 50, courriel pius.allemann@fibl.org

Offre

À vendre **foin 2007 et 2008 en balles, bottes ou silo** selon entente préalable, G. Montandon tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister)

PRODUCTION LAITIÈRE

Lait/Milch.08

Journée technique

Date et heure
Jeudi 4 septembre 2008, de 09.00 à 16.00

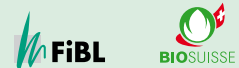
Lieu
Ferme de l'Abbaye, 1642 Sorens FR. Depuis le centre du village de Marsens FR, suivre les panneaux indicateurs spécialement posés pour cette journée technique.

Contenu

- Informer sur la situation de la branche laitière dans le nouveau contexte et discuter
- les perspectives du marché du lait
- Présenter et discuter les alternatives technico-économiques possibles pour les producteurs (itinéraires techniques, conduite et gestion d'exploitation)

IMPRESSUM

bioactualités



17^{ème} année
Parution 10 fois par an (vers le 15 du mois, sauf en janvier et en août).

Tirage 762 exemplaires français, 7625 exemplaires allemands (certifié WEMF).
Abonnements annuels résiliables pour fin décembre.

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

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

BIO SUISSE (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, Tél. +41 (0)61 385 96 10, Fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Rédaction Alfred 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, courriel nicole.roelli@fibl.org.



Lieu

Domaine La Capitaine, En Marcins, 1268 Begnins VD

Programme

Dégustation, petit encas, rabais de 10% sur toute commande pendant ces journées

Renseignements et inscriptions

Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins, tél./fax 022 366 08 46, inscriptions pour l'encas à info@lacapitaine.ch, informations supplémentaires sur www.lacapitaine.ch

Repas «accord mets-vins» au Domaine La Capitaine

Date et horaire

Vendredis 29 août 2008, 24 octobre 2008 et 21 novembre 2008 à 19.30

Lieu

Domaine La Capitaine, En Marcins, 1268 Begnins VD

Programme

Repas gastronomique en harmonie avec les vins du Domaine La Capitaine

Renseignements et inscriptions

Inscription et menu sur notre site www.lacapitaine.ch

VERARBEITUNG, HANDEL

Verarbeitung von Biolebensmitteln im Spannungsfeld von Richtlinien und Praxis

Wann

Dienstag, 2. September

Wo

FiBL, 5070 Frick

Inhalt

Die neue EU-Bioverordnung, welche ab dem 1.1.2009 in Kraft tritt, setzt im Bereich Verarbeitung neue Impulse. Dem gegenüber stehen Labelrichtlinien, welche gewisse Grundprinzipien.

Tagungsprogramm, Referate:

Bioverarbeitung heute und morgen, die neue EU-Bioverordnung und ihre Auswirkungen; Spannungsfeld Label-Bioverordnung: Wo liegen noch Unterschiede, welche Ziele verfolgen die Labels? Diskussion: Alles in Bio, die richtige Strategie der letzten Jahre? Prinzip «true nature/Wahrhaftigkeit» – was heisst das für das Bioprodukt in Bezug auf den Geschmack: Ziele und Wege des EU-Projektes ECROPOLIS.

Workshops am Nachmittag: Nützlinge im Vorratsschutz, der Weg weg von der Chemie?/Überprüfung der Biozertifizierung Ihrer Lieferanten leicht gemacht /Umsetzung der Änderungen der Bioverordnung

Kosten

Fr. 250.– bei Voranmeldung, Fr. 300.– am Kurstag

Auskunft, Anmeldung

FiBL Kurssekretariat, Ackerstrasse, Postfach, 5070 Frick, Tel. 062 865 72 74, Fax 062 865 72 73, E-Mail kurse@fibl.org, www.anmeldeservice.fibl.org

Croyances et sentiments des chercheurs en manipulations génétiques

À propos de la journée «Dissémination du savoir et des plantes transgéniques» du 28 juin à la station de recherches ART Reckenholz

» J'aimerais tout d'abord remercier les chercheurs, et bien sûr Urs Hans, d'avoir rendu cette rencontre possible. En tant que participant, j'ai savouré les émotions ambivalentes et me suis étonné de certaines affirmations des chercheurs, par exemple celle-ci: Bien que seuls 10 pour-cent des consommateurs veulent du bio, il est quand même autorisé.

Il était tout simplement délectable de voir avec quelle âpreté les chercheurs défendaient leur travail, soulignant à tout propos que la science détrône les croyances et que tout doit être vérifié. Il est donc compréhensible que le PNR 59 (programme national de recherche) étudie si une coexistence entre cultures OGM et fermes bio est possible bien que de nombreux faits démontrent, dans le monde entier, que les plantes contaminées par des transgènes sont devenues monnaie courante. Dommage que les scientifiques aient perdu la capacité de croire. En y regardant de plus près, on constate tout de même que les scientifiques peuvent être très croyants. Ils prennent cependant la liberté de ne croire que ce qui leur plaît. Ils croient que leur projet vaincra la faim dans le monde. Ils croient que leur travail est légitime. Ils croient qu'ils n'ont pas besoin d'assumer la responsabilité de leurs faits et gestes parce qu'ils ont reçu de la politique le mandat de violenter les plantes de toutes les manières possibles et imaginables. Aucun sentiment, aucune joie ni affliction du chercheur n'influence ses résultats. Chaque ravageur est objectivé et analysé dans les têtes et les laboratoires. Mais si le ravageur se transforme en vandale, le chercheur a enfin le droit de laisser libre cours à ses sentiments... craintes et dé-

L'AIR DU TEMPS

Venez découvrir le plus grand et surtout le plus beau marché bio de Suisse!

BIO Suisse. Naturellement.

21^e Marché Bio et artisanat Saignelégier 20-21 sept. 08

Halle du Marché-concours 9-18 h

Bourgeon Bio. Le goût du vrai. SUISSSE

Au cœur de la manifestation avec l'horaire renforcé des CJ: www.les-cj.ch

Cherche à louer ou acheter

ALPAGE

Romandie, BE

alpage@bluwin.ch

ceptions submergent alors ces imperturbables cerveaux qui ne veulent pourtant que le bien de tous.

À mon avis, c'est justement sur ce point que la recherche devrait être renforcée: Comment les sentiments des chercheurs influencent-ils les plantes? Les chercheurs ne devraient-ils pas être reconnaissants que leur âme congelée se soit manifestée et se soit échauffée de colère pendant un moment? Peut-être un chercheur inventera-t-il un jour une balance capable de quantifier la peur et la déception en milli-, micro- et nanogrammes, puisqu'il est en dernier recours contraire aux principes scientifiques de prêter l'oreille à ses propres réflexions et celles de la population.

Donat Capaul, Paysan bio diplômé et sociopédagogue diplômé, Perrefitte BE

Bio Suisse soutient le projet de libre-échange avec l'Europe

» La présidente de Bio Suisse déclare à qui veut l'entendre que le libre-échange agricole avec l'Europe est une chance pour les produits estampillés Bio Bourgeon.

Comment pouvons-nous associer la culture biologique à ce projet de déréglementation? Il faut vraiment ne pas avoir saisi quels sont les enjeux et quelles sont les conséquences pour l'environnement dans le sens le plus large du terme.

Qu'est-ce que le libre-échange, donc l'ouverture des frontières? Appelons un chat un chat: le libre-échange, c'est de la déréglementation et de la défiscalisation à la frontière.

Pour comprendre la portée de cette politique il faut penser vie sociale, vie communautaire, qualité de vie. Les produits agricoles ou autres, qui sont du pays, ont créé de l'emploi, donc de la richesse, cette dernière a engendré des impôts, donc elle profite à toute la communauté. On peut parler de redistribution. Si ces mêmes produits sont importés sans prélever de taxe à la frontière, c'est l'importateur qui se met dans la poche la plus-value réalisée par le transfert d'une production d'une région à faible coût vers une région à coût plus élevé. Ce produit va non seulement concurrencer la production locale (dumping), mais le profit réalisé ne va rien rapporter à la communauté. Cette défiscalisation, en créant des profits importants, encourage et développe le transport de marchandises à travers le

monde. C'est une source importante de pollution mais également, indirectement, une des causes de la crise alimentaire dans les pays pauvres qui sont exportateurs de produits agricoles. Cette défiscalisation encourage la délocalisation de la production. Les multinationales de l'agro-alimentaire n'hésitent pas à soustraire les terres arables à l'agriculture vivrière pour y semer les denrées qui inondent les étals de nos magasins. La déréglementation, c'est aussi la suppression des mesures de protection de la production locale à la frontière. Ces mesures sont de différente nature, il y a les contingents qui limitent le volume d'importation, mais aussi par exemple les mesures de protection de nos normes de fabrication.

En soutenant avec force le projet de libre-échange avec l'Europe, Bio Suisse a choisi le camp des artisans de la déconstruction de la société. Leur politique est simple: moins d'État, moins de règles, moins de collectif, moins d'impôts, et surtout pas de protectionnisme. Ces gens n'attachent plus aucun intérêt à la vie communautaire, aux valeurs qui fondent une société et qui nous donnent des raisons de vivre ensemble. Ils ont oublié l'importance du tissu social et du tissu industriel. Un tissu, c'est un grand nombre de fils qui sont interdépendants, vous en tirez un et vous fragilisez le tout. La déréglementation est en train de fragiliser notre tissu social, elle nous rend individualistes et insensibles à l'avenir de notre voisin. Une société qui reconnaît l'importance de protéger ce tissu social est une société qui attache de l'importance au collectif, en cela elle est beaucoup plus juste et respectueuse des valeurs.

En favorisant des profits colossaux, la politique du libre-échange a permis à des entreprises de devenir tellement puissantes financièrement qu'elles sont devenues nuisibles pour la démocratie. Le film «La vie selon Monsanto» nous en donne un bel exemple. Bio Suisse défend le principe de la globalité d'entreprise, mais quel sens cela a-t-il si on ne s'intéresse qu'au produit et à ce qu'il contient. Ne plus tenir compte de l'environnement dans un sens large, c'est faire du Bio hors-sol. Nous, nous qui respectons le cahier des charges de Bio Suisse et dont les produits portent le Bourgeon, nous nous désoli-

sons de la politique néolibérale de Bio Suisse. Si le Comité de l'Association ne change pas de cap, nous nous verrons contraints de quitter le navire.

Au moment de pondre ce texte je n'avais pas encore reçu le communiqué de Bio Suisse contre l'application de la politique agricole PA 2011, mais cela ne fait que renforcer mon propos.

En juin 2007, les premiers à ne pas soutenir le référendum contre la PA 2011 ont été les organisations agricoles. L'USP, Bio Suisse, l'Alliance Agraire, le VKMB d'Herbert Karch, tous s'en sont donné à cœur joie pour tirer à boulets rouges sur le référendum contre la PA 2011.

Aujourd'hui, tous se mettent les uns après les autres à crier haut et fort que l'on ne les y reprendra plus.

Il y a eu d'abord les céréaliers qui sont montés à Berne en février avec plein de calicots contre cette politique agricole, puis les comités de nos organisations (vi-

gneron, maraîchers, etc.) qui commen-

cent à prendre conscience de

toutes les chaussetrappes que recèle la PA 2011, et voilà

maintenant que Bio suisse s'y met aussi.

Mais, à propos, l'objectif de la PA 2011, c'est bien de préparer l'agriculture suisse à

ce grand marché que nous

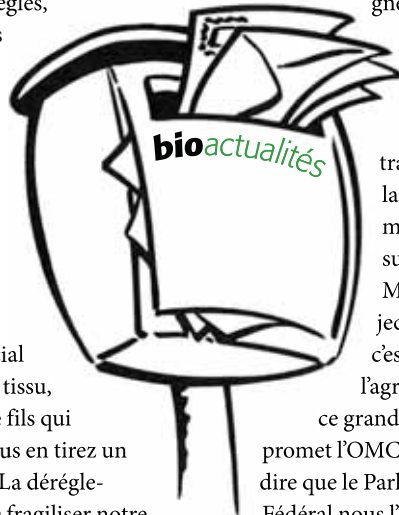
promet l'OMC, et l'on ne peut pas dire que le Parlement et le Conseil Fédéral nous l'aient caché!

J'en viens à me demander tout

simplement si nos organisations savent seulement ce qu'elles disent et si elles sont vraiment encore capables de faire une analyse. En l'espace de quelques mois Bio Suisse communique être pour le projet de libre-échange avec l'UE et aujourd'hui être contre l'application de la PA 2011... Personnellement, j'ai de la peine à comprendre. Comment être contre une politique qui nous prépare à affronter une politique que l'on trouve positive?

La situation de la planète nécessite une révolution, et nos organisations ne veulent faire que du bricolage dont je vous donne la recette: un peu de développement durable avec une pincée de commerce équitable et, pour terminer, avant de servir ajoutez-y une petite cuillère de libre-échange pour donner un peu de goût... À bon entendeur!

Willy Cretegn, Président de Bio-Genève





Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales Bio

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

Nous collectons:

- Céréales panifiables
- Céréales fourragères
- Colza, soja

Jusqu' à CHF 5.00 / 100 kg de prix supplémentaire pour les céréales fourragères en contre-affaire avec les aliments.

Nous vous conseillons volontiers:

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

 **PROVIMI KLIBA**



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!

 kagfreiland

www.hosberg.ch



Ferramol®

Appât à limaces biologique à base de phosphate de fer



 **Andermatt Biocontrol**

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

UFA

Des céréales au meilleurs prix

grâce au compte marchandise UFA

- Aliments de qualité
- prise en charge garantie
- pour exploitations bio «Le Bourgeon» (y.c. exploitation en reconversion)

Déclarez dès maintenant vos céréales bio à la LANDI

www.ufa.ch

Dans votre LANDI