

bioactualités

3/08

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

AVRIL



Le 1^{er} Guide des Restaurants Bourgeon Page 4

Renouveau printanier pour le Comité Page 11

«Oui mais» au libre-échange agricole Page 17

Les champions de la nature. Mois d'avril.

«Nous chassons les p'tites bêtes gluantes et rampantes et les parasites.»

Je suis le thym. Je suis très spécial. Lorsque j'ai vu le jour dans le champ ensoleillé d'une exploitation d'herbes aromatiques bio, au début du printemps, tous ont baissé leur regard sur moi. Mes frères et sœurs avaient un besoin effréné de m'instruire. Ils ont ployé leurs rameaux vers le sol et m'ont chuchoté du bout de leurs feuilles des choses étonnantes. Ainsi, j'ai appris que nous autres, les plants de thym, engendrons la bonne humeur partout dans le monde grâce à notre parfum si particulier. Et avant même que j'aie atteint la taille adulte, je savais pratiquement tout de mes fiers et talentueux cousins et de mes parents plus lointains. J'ai appris des choses sur le basilic aux arômes délicats et corsés, sur la pimprenelle à longue tige et à la saveur rafraîchissante, sur le cerfeuil à pousse rapide et au parfum sucré ainsi que sur l'envie folle du romarin de sentir la chaleur du soleil du Midi. Un rêve que partagent d'ailleurs nombre d'entre nous. Mes aînés m'ont aussi parlé du fier laurier et de la modeste sarriette. Du choucho, le persil. Et du céleri, si riche en vitamines. Et bien sûr, on ne tarissait pas d'éloges sur nos splendides fleurs mauves. Celles que nous arborons au début de l'été et dont les abeilles raffolent. Oui. Puis ils se sont tus. Comme pour me cacher un secret.

Et un matin, c'est arrivé. Une effroyable petite bête gluante rampait lentement mais sûrement dans ma direction. Oui, j'avais peur. Elle se rapprochait... Mais

tout à coup, elle a tourné ses antennes et rebroussé chemin. Soulagé, j'ai regardé autour de moi. C'est alors que le pire s'est produit: les branches de mes frères et sœurs étaient tordues de rire. Et, gentiment, ils m'ont mis au courant: ce parfum caractéristique qui est le nôtre, cette odeur puissante, un peu âpre et bienfaisante de thym, fait fuir non seulement les escargots baveux, mais aussi toutes les p'tites bêtes aux ailes membraneuses ainsi que celles dotées d'une carapace ou d'un tas de vilaines pattes. Et ce n'était pas vrai uniquement pour nous, les plants de thym, m'ont chuchoté mes frères et sœurs. C'était le cas de presque toutes les herbes aromatiques.



Poussé ici, dans un champ en plein air, protégé et soigné par des paysans bio, je suis devenu robuste et sain. Du thym bio. Je me laisse volontiers lier en bouquet garni avec des feuilles de laurier, du romarin et du persil. Et comme toutes les autres herbes bio, je ne pense qu'à une chose: transformer un bon plat en un pur délice et dispenser du bien-être à tout moment sous forme de tisanes variées aux herbes bio. De véritable qualité bio suisse. C'est ainsi que les herbes aromatiques ont un vrai goût d'herbes aromatiques. 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

Un «oui mais» tout à fait réfléchi

Le mandat de négociation d'un accord de libre-échange agricole avec l'UE vient d'être attribué, mais on ne sait pas encore quels ennuis cela va attirer sur l'agriculture suisse. Il est important de savoir que le «libre-échange» est prôné avant tout par les forces élitaires championnes de la globalisation. Nous sommes un peuple lucide, et notre tradition de démocratie directe fonctionne bien. Ceux qui refusent à priori toute négociation méconnaissent ces forces, n'ont aucune vision pour un marché équitable sans protectionnisme ou ont d'autres buts personnels (libre-échange avec les USA). Ne pas négocier signifie capituler sans mot dire devant les puissances des économies européennes. Une telle attitude serait indigne des paysannes



et paysans bio que nous sommes. Nous avons confiance en notre démocratie, et l'agriculture biologique a tout sauf des buts purement égoïstes. L'orientation de la «troisième voie» proposée par Bio Suisse pour ces négociations correspond donc exactement à notre naturel bio. Et cela ne signifie absolument pas que nous serons obligés de dire oui au résultat des négociations. Notre «oui mais» oppose donc aux dirigeants élitaires européens et à leurs alliés suisses une opposition typiquement suisse! Notre position d'opposition constructive (oui mais) doit être soutenue par une large coalition de toutes les organisations (y. c. l'USP) qui ont victorieusement soutenu l'initiative «sans OGM». Sans compter que ça pourra toujours former une base forte en cas de référendum. La crédibilité et l'unité ont besoin des minorités. Un accord qui liquiderait la moitié des entreprises maraîchères? Inacceptable! Nous savons tous ce qui ne doit pas se passer. Il faut maintenant savoir comment la «troisième voie» peut s'appliquer aux différentes branches spéciales. Il faudra faire preuve de réflexion sectorielle proactive tout en gardant la vue d'ensemble. Ou bien les paysannes et paysans suisses préfèrent-ils tout abandonner aux dictateurs de l'économie pour n'avoir plus qu'à dire oui ou non?

Felix Lang, Coprésident de Bio Nordwestschweiz et membre du comité du VKMB, Rohr bei Olten SO

bioactualités



4



6



18

RESTAURATION

4 Le premier Guide de la restauration Bourgeon

Deux portraits de cuisines Bourgeon, l'une dans un hôtel et l'autre sur roues, précèdent le premier guide qui recense toute la restauration Bourgeon. Toute? Toute.

BIO SUISSE

10 Ceux qui s'en vont et ceux qui s'en viennent

Quatre membres du Comité de Bio Suisse se retirent. Et les sept sièges à repourvoir attirent quatre candidats sortants et sept nouveaux.

15 La Romandie en tête de la croissance bio

Les nouvelles statistiques du marché bio sont là. Croissance globale de 7,7 pour-cent et, ô bonheur, de 9 pour-cent en Suisse romande.

POLITIQUE

17 La qualité, condition sine qua non pour accepter le libre-échange

Bio Suisse peut accepter la perspective d'un accord de libre-échange agricole avec l'UE, mais seulement à la condition que l'ensemble de l'agriculture suisse se dote d'une véritable stratégie de qualité.

RUBRIQUES

18 Conseils

20 Brèves

20 Impressum

21 Agenda

21 Petites annonces

22 Le dernier mot

Un hôtel et une roulante bio

À la suite de l'article principal publié dans le dernier numéro, qui comprenait un article de fond sur les deux modèles proposés par Bio Suisse pour la restauration Bourgeon et un portrait de l'auberge «Adlergarten» à Schattdorf UR, le bio actualités présente deux autres concepts: un hôtel bio dans une châtaigneraie et une «roulante» Bourgeon. Et un guide de la restauration Bourgeon se trouve sur les deux doubles-pages suivantes.

Un hôtel Bourgeon en pleine châtaigneraie

À 460 mètres en-dessus du Lac Majeur, au-dessus du petit village de Vairano, lui-même situé sur la rive gauche du lac en-dessus de San Nazzaro, il y a un petit hôtel (quinze chambres doubles et quatre chambres simples). Sur fond d'Alpes majestueuses, le «Sass da Grüm» offre une vue d'une beauté à couper le souffle sur le lac, le delta de la Maggia, Locarno et Ascona.

Toute la force de la roche

L'hôtel Sass da Grüm est situé sur un plateau qui interrompt les pentes du paysage montagneux couvert de forêts de châtaigniers du Gambarogno. La prairie qui s'ouvre devant l'hôtel est considérée par les hôteliers et de nombreux hôtes comme un *lieu de force*. «Des scientifiques de renom», selon le prospectus et le site internet de l'hôtel, «ont mesuré ici des niveaux de rayonnement extrêmement positifs». Cette énergie positive – dont l'intensité est unique dans toute l'Europe – serait due à un «effet de pyramide» (le plateau est entouré de pentes raides sur trois côtés, à une «veine d'eau souterraine qui dégage un rayonnement positif» et à un «champ tellurique global à grande longueur d'onde».

Le séjour dans un tel lieu de force se mérite: Sass da Grüm n'est accessible qu'à pied. Depuis Vairano, il faut emprunter un sentier escarpé en zigzag tracé dans les bois de châtaigniers. La montée jusqu'à la clairière de Sass da Grüm, l'expression de patois tessinois qui correspond à l'italien *sasso di grumo*, rocher grumeleux en français, dure vingt bonnes minutes. Les bagages des hôtes peuvent quant à eux faire la montée dans un petit téléphérique à marchandises.

Peter Mettler, technicien en ventilation et en chauffage de formation, a découvert cet endroit hors du commun il y a près de trente ans et l'a acheté avec le petit rustico qui s'y trouvait. Au départ il voulait simplement y venir en vacances avec sa fa-



Photo: zVg

mille, mais il a ensuite trouvé que d'autres gens méritaient de pouvoir profiter des forces positives qui sont à l'œuvre ici. Peter Mettler avait en effet constaté lui-même que Sass da Grüm pouvait non seulement détendre mais aussi, comme cela avait été le cas pour ses maux de dos, guérir.

Quinze ans de cuisine bio

Et c'est ainsi que sortit de terre un hôtel écobioologique construit avant tout en brique et en bois d'après les propres plans de Mettler – il a lui-même beaucoup travaillé à la construction – qui a accueilli ses premiers hôtes en 1993. La cuisine fut bio dès le début, mais Mettler se souvient que l'approvisionnement a posé des problèmes souvent sérieux jusqu'en 1996-97.

Cuisine Bourgeon végétarienne soignée, toujours des fleurs et des plantes aromatiques sur les assiettes, les tables et les lits, chambres accueillantes et amabilité de toute l'équipe hôtelière font partie des marques de noblesse de l'hôtel.

Et que fait-on au Sass da Grüm quand on ne fait pas le plein de force vitale sur la prairie d'où on a cette vue magnifique? Il y a de belles possibilités de promenades et d'excursions dans les montagnes du Gambarogno – pas besoin d'aller loin: elles partent directement de Sass da Grüm.

Le programme des cours donnés à l'hôtel suit une orientation qui pourrait faire penser qu'on se trouve bien plus loin vers l'Est et même en Extrême-Orient: méditation, Taiji, Qui Gong, Âyurveda et Yoga sont ici les maîtres, même si la «mystique» des biens culturels tessinois que sont la châtaigne et le vin reste centrale. Occidentaux et antiésotéristes, pas de panique: Sass da Grüm vous offre de toute façon un séjour magnifique et réparateur, et les hôtes sont tous dûment avertis: les cours sont facultatifs!

Un service de massage et une piscine panoramique remplie de l'eau cristalline des montagnes tessinoises complètent l'offre de l'hôtel. Les programmes d'animation, d'activation et de dispersion proposés habituellement manquent cependant au Sass da Grüm... on vient ici pour se recentrer, pas pour se disperser encore davantage.

En décembre passé, Verena et Peter Mettler ont remis le Sass da Grüm à leur fille Gabriella et à son compagnon Stefan Bäschli. «Les jeunes» vont-ils rester fidèles au Bourgeon et à cette recherche du sens de la vie? La nouvelle saison, qui vient de commencer à la fin mars, nous le dira.

Une «roulante» bio

Le soleil brille sur la zone artisanale de Bachenbülach. Un moteur ronronne dans un garage, un camion fait demi-tour, un avion monte dans le ciel au-dessus des toits. Plantée au milieu de ce décor, la caravane blanche de la cuisine mobile, la roulante comme on dit, de Franco Marceca. Équipement spartiate: quatre feux à gaz, un congélateur, un frigo, un petit évier et une armoire. À l'arrière de cette camionnette de livraisons transformée, ce cuisinier et hôtelier professionnel brasse dans une casserole une bolognaise de bon aloi.

Depuis que Franco Marceca a créé l'année passée sa Koch mobil GmbH, il fait le traiteur pour des clients privés et des sociétés. Et, le lundi à Opfikon et le mercredi à Bachenbülach, sa clientèle se fait servir par-dessus le comptoir des repas fraîchement cuisinés.

Les penne font de la résistance

La carte des mets de Franco Marceca propose des pâtes dont le prix varie entre 8 et 14 francs. Les pâtes fraîches de qualité Bourgeon lui sont fournies par le restaurant Neuhof à Bachs, un atelier d'apprentissage de l'association d'entreprises formatrices Axis Bildung. Cette association à but non lucratif propose chaque année à 85 jeunes gens des places de formation à la portée de toutes les bourses.

«On vient de réussir à produire des *orechiette* (en forme de coquillage) en plus des *casarecce* (longues torsades)», se réjouit Franco Marceca. Les apprentis cuisiniers du Neuhof travaillent encore à la solution du problème des *penne*, et les *tortellini* sont fournis par un fabricant de pâtes Demeter de Wetzikon.

Feuille de palme indienne pour pâtes italiennes

Deux jeunes hommes en combinaison cirée se pointent: «Est-ce que tu peux nous faire deux portions à la sauce tomate pour midi cinq?»

La sauce tomate marche toujours bien, de même que d'autres classiques comme la carbonara ou le pesto. Il y a aussi les sauces de la semaine, qui peuvent être des créations personnelles comme celle au curcuma et au sésame – le tout étant d'avoir tous les ingrédients en qualité bio.

Vu que Franco Marceca doit caser énormément de choses dans un espace extrêmement réduit et qu'il utilise beaucoup moins d'ingrédients que dans un restau-



Photos: Annett Altwater

Franco Marceca crée dans un espace minuscule ...

rant, il doit travailler avec des petits emballages. Le lard en dés pour la carbonara vient par exemple en petits sachets sous vide fournis par Pico Bio, la plateforme de distribution des paysans bio de la région zurichoise, et Marceca achète certains autres produits à la Coop.

Les boissons et les services suivent aussi la ligne bio: les pâtes sont servies

dans des bols écologiques en cPet biodégradable ou dans des feuilles de palme indiennes faciles à composter après usage.

Pas de pâtes pour le coq

La faim arrive vers onze heures trente. Après deux hommes qui travaillent dans la filiale d'UPS toute proche, trois femmes lui commandent leur repas. «C'est bon, rapide et pas cher», dit l'une d'elles. Bio, pas bio? Ça, ça lui est égal.

Les pâtes fraîches passent deux minutes dans l'eau bouillante. Prêtes à servir. Personne ne doit attendre son repas plus de cinq minutes.

Et Marcel Kirchhof, un habitué, apparaît lui aussi. «Comme d'habitude?», demande Franco Marceca. «Oui, au piment», répond Kirchhof. «La qualité est géniale. Je mangerais volontiers plus souvent ici si j'en avais la possibilité.» Le calme revient vers treize heures.

Franco Marceca a dépassé son objectif de servir chaque fois au moins vingt personnes. Il est temps de ramener la boutique à Bülach pour tout nettoyer et ranger. Et quand le coq mange-t-il, lui? Franco Marceca esquive et avoue: «Les pâtes, je les ai assez vues... j'ai mangé un morceau de tarte aux pommes». Bio, bien sûr.

Annett Altwater



... des recettes de pâtes «géniales».

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
Entreprises avec «Cuisine Bourgeon»: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent						
	LE CAFÉ-HÔTEL Café-Hôtel Neuchâtel	Rue du Château 1 2000 Neuchâtel Tél. 032 710 18 58 lecafe@aubier.ch www.aubier.ch	Petite librairie spécialisée dans les biographies	<ul style="list-style-type: none"> – Le matin: croissants et café fraîchement torréfié – À midi: salades, fougasses, fromages, pains – L'après-midi: gâteaux et glaces 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 80 % – Bio: env. 90 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 9 charmantes chambres d'hôtel – Au cœur de la vieille ville, zone piétonne
	L'AUBIER Hôtel-Restaurant Montézillon NE	Les Murailles 5 2037 Montézillon Tél. 032 732 22 11 contact@aubier.ch www.aubier.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Séminaires – Congrès – Banquets – Boutique (textiles, accessoires, jeux, livres, produits alimentaires, cosmétiques) 	<ul style="list-style-type: none"> – Plats préparés avec les meilleurs ingrédients de la ferme et du marché – Délicieux vins et desserts 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 80 % – Bio: env. 90 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 25 chambres, 40 lits – Vue splendide sur le Lac de Neuchâtel et les Alpes – L'Aubier comprend aussi la ferme Demeter L'Aubier de 35 ha avec sa propre fromagerie
	NATUR-PARADIES Bed & Breakfast Schwarzenburg BE	Kohlersacker 3150 Schwarzenburg Tél. 031 731 03 51 info@natur-paradies.ch www.natur-paradies.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Salle de séminaires pour 24 personnes – Fêtes de famille jusqu'à 16 personnes – Magasin fermier spécialisé dans les conserves aigres-douces maison (courge, courgettes, diverses recettes) 	Buffet de petit déjeuner avec pain et confitures maison, lait bio de la ferme, divers müsli, yogourts, fromages etc.	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 80 % – Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 6 lits – À la lisière de la forêt et au milieu des champs et des prairies
	STYLE HOTEL Hôtel Zermatt VS	Untere Mattenstrasse 50 3920 Zermatt Tél. 027 966 56 66 info@stylehotel.ch www.stylehotel.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Séminaires – Banquets – Centre wellness avec piscine, sauna, massages – Bar, salon – Terrasse, jardin 	Mise sur l'harmonie des cocktails de senteurs – avec de temps en temps des effets de surprise	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: varie fortement, certainement > 50 % – Bio: 100 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 44 chambres, 78 lits – Chambres avec vue sur le Cervin
	BIO-BISTRO Transform Bâle	Gundeldingerfeld Dornacherstrasse 192 4053 Bâle Tél. 061 335 99 90 bio-bistro@buespi.ch www.transform.buespi.ch	Livraison à domicile et dans les bureaux par courrier cycliste	Délicieux sandwiches, salades croquantes, menus savoureux et propositions à la carte	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 60 % – Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Du lundi au vendredi de 08h00 à 16h00 – Transform est une entreprise du Bürgerspital de Bâle qui offre des places de travail adaptées aux personnes souffrant d'un handicap
	BIO-RESTAURANT Mesures d'intégration professionnelles de la coopérative VEBO	Staadackerstrasse 15 4702 Oensingen Tél. 062 388 22 44 th.liechti@vebo.ch www.berufliche-massnahmen.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Banquets jusqu'à 250 personnes – Séminaires, congrès – Salle de formation pour 30 personnes – Repas intermédiaires sur demande 	<ul style="list-style-type: none"> – Cuisine méditerranéenne axée sur l'alimentation saine – Menu du jour avec et sans viande plus «Hit de la semaine» – Business-Lunch 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 90 % – Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Restaurant pour les résidents avec ou sans handicap (ouvert au public) – VEBO: Œuvre solitaire d'intégration des handicapés. Offre plus de 1000 places de travail protégées

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
Entreprises avec «Cuisine Bourgeon»: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent						
	AAREHOF Hôtel-Restaurant Wildegg AG	Bahnhofstrasse 5 5103 Wildegg Tél. 062 893 23 23 empfang@aarehof.ch www.aarehof.ch	<ul style="list-style-type: none"> - Banquets, séminaires - Piscine couverte - Bar avec quatre pistes de bowling 	<ul style="list-style-type: none"> - La cuisine utilise exclusivement des produits frais de saison venant de fermes bio de la région - Interprétation moderne de la cuisine traditionnelle suisse allant des plats consistants au service de luxe sur plats 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourgeon: env. 60 % - Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> - 60 chambres confortables et tranquilles - Paysage de prairies «devant la porte» qui invite à la promenade
	ADLERGARTEN Restaurant Auberge Schattdorf UR	Adlergartenstrasse 6467 Schattdorf Tél. 041 870 10 62 info@adlergarten.ch www.adlergarten.ch	Traiteur	<ul style="list-style-type: none"> - Pizzas, spécialités italiennes et suisses - Cuisine pleine de fantaisie, produits frais du marché 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourgeon: env. 75 % - Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> - Situé sur la route du Gotthard (Sortir de l'autoroute à Schattdorf; CFF: Gare de Flüelen, puis bus jusqu'à Schattdorf) - 4 chambres simples
	SASS DA GRÜM Hôtel San Nazzaro/ Vairano TI	6575 San Nazzaro/ Vairano Tél. 091 785 21 71 info@sassdagruem.ch www.sassdagruem.ch	<ul style="list-style-type: none"> - Panorama - «Lieu de force» - Programme de cours - Service de massages - Piscine 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine végétarienne soignée - Spécialités pleines de fraîcheur et de nature 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourgeon: env. 95 % - Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> - 15 chambres doubles, 4 chambres simples - Situé dans une forêt de châtaigniers, accessible seulement à pied - Saison: de fin mars à fin octobre
	NEUHOF Bistrot culturel Bachs ZH	Sternenstrasse 30 8164 Bachs Tél. 044 858 11 80 neuhof@rundumkultur.ch www.neuhof.rundumkultur.ch	<ul style="list-style-type: none"> - Séminaires, congrès - Banquets - Très belle et vaste terrasse sous pergola - Programme culturel 	<ul style="list-style-type: none"> - Produits régionaux - Pain de sa propre boulangerie - Spécialités maison selon recettes de Suisses et des pays d'origine des collaborateurs et apprentis 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourgeon: env. 90 % - Bio: env. 99 % 	Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. www.rundumkultur.ch
	KOCH MOBIL Traiteur Opfikon ZH, Bachenbülach ZH et ailleurs	Schaffhauserstrasse 111 8180 Bülach Tél. 079 234 61 66 info@kochmobil.ch www.kochmobil.ch	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine roulante - Service traiteur à domicile (fêtes etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Pâtes et sauces classiques et exotiques - Spécialités malaisiennes, indiennes, italienne et suisses - Salades et desserts 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourgeon: env. 90 % - Bio: env. 99 % 	Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. www.rundumkultur.ch
	FROHSINN Restaurant Weinfelden TG	Wilerstrasse 12 8570 Weinfelden Tél. 071 622 30 40 box@frohsinnweinfelden.ch www.frohsinnweinfelden.ch	<ul style="list-style-type: none"> - Séminaires, fêtes, réunions d'associations: jusqu'à 30 places assises- - Programme culturel 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine créative avec ou sans viande - Mets classiques et créations - Coin de jeu et carte spéciale pour les enfants 	<ul style="list-style-type: none"> - Bourgeon: env. 60 % - Bio: env. 95 % 	Entreprise autogérée, coopérative

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
Entreprises avec «Cuisine Bourgeon»: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent						
	LÖWEN Restaurant Sommeri TG	Hauptstrasse 23 8580 Sommeri Tél. 071 411 30 40 info@loewensommeri.ch www.loewensommeri.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Programme culturel avec concerts, lectures, théâtre, etc. (Kulturverein Löwenarena) – Banquets jusqu'à 70 personnes 	<ul style="list-style-type: none"> – Cuisine assez simple mais soignée, écologique, sans boîtes ni produits semi-finis – Au moins la moitié des mets sont végétariens 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 70 % – Bio: env. 90 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Entreprise autogérée, coopérative – Fermé le lundi et le mardi
	CANTINA SOUSOL Cantine Wetzikon ZH	Binzackerstrasse 37 8620 Wetzikon Tél. 043 495 24 37 sousol@rundumkultur.ch www.traube-ottikon.ch → cantina sousol	<ul style="list-style-type: none"> – Toute l'offre est disponible à l'emporter – Traiteur – Salles à louer avec ou sans cuisinier 	<ul style="list-style-type: none"> – Tous les mets sont préparés sur place avec des produits frais – Menus du jour et de la semaine avec et sans viande – Buffet de salades fraîches du jour 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 70 % – Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Oasis dans la zone industrielle de Wetzikon/Kempton – Ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 – Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. www.rundumkultur.ch
	TRAUBE Restaurant Ottikon ZH	Bönlerstrasse 21 8626 Ottikon Tél. 044 935 17 80 kontakt@traube-ottoko.ch www.traube-ottikon.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Banquets – Séminaires – Traiteur – Salles pour 35 ou 14 personnes 	<ul style="list-style-type: none"> – Tous les mets sont préparés sur place avec des produits frais – Carte avec plats sans gluten, végétaliens et végétariens déclarés comme tels 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 70 % – Bio: env. 99 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Membre de l'Association suisse pour le végétarisme (ASV) – Suit aussi les principes de l'Association Slow-Food – Fait partie de l'initiative «Rundumkultur», cf. www.rundumkultur.ch
	JÄGERHOF Hôtel-Restaurant St.-Gall	Brühbleichstrasse 11 9000 St.-Gall Tél. 071 245 50 22 info@jaegerhof.ch www.jaegerhof.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Traiteur – Événements culinaires-culturels 	17 points Gault & Millau («Vreni Giger enchante par la créativité et la fraîcheur», Gault & Millau 2008)	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 60 % – Bio: env. 70 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 20 chambres – À proximité immédiate: le théâtre municipal, l'Olma, des musées, la vieille ville, un couvent et sa bibliothèque
	LINDENBÜHL Maison de vacances et de formation Trogen AR	Lindenbühl 9043 Trogen Tél. 071 344 13 31 lindenbuehltrogen@bluewin.ch www.lindenbuehltrogen.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Séminaires, congrès – Buffets de fête jusqu'à 80 personnes – Programme de cours 	Cuisine plaisante à base de produits frais avec ou sans viande, sur demande aussi alimentation dissociée ou végétalienne	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 70 % – Bio: env. 95 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Propriétaire: la coopérative «Ferien- und Bildungshaus Lindenbühl» – Pour groupes jusqu'à 24 personnes
	SCHLOSS WARTEGG Hôtel Rorschacherberg SG	Von Blarer-Weg 9404 Rorschacherberg Tél. 071 858 62 62 schloss@wartegg.ch www.wartegg.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Événements culturels – Programme de concerts – Salle de musique – Banquets – Salle de fête pour 60 personnes – Séminaires, congrès – Jardin du château 	Cuisine de pointe naturelle avec «produits frais du jardin et de saison» comme image de marque	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 80 % – Bio: env. 90 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 24 chambres doubles et simples, 44 lits – Monument historique (450 ans), atmosphère de clarté – Vue étendue sur le parc et le Lac de Constance

	Nom, type d'entreprise et localité, classement par numéro postal	Adresse y. c. courriel et site internet	Offres complémentaires	Spécialité(s) culinaires	Proportion de produits Bourgeon et Bio (estimations des tenanciers)	Remarques
Entreprises avec « Cuisine Bourgeon »: Proportions de matières premières achetées: Bio minimum 70 pour-cent, Bourgeon minimum 50 pour-cent						
	SUNNEHUS Centre de cure et de formation Wildhaus SG	Moos 9658 Wildhaus Tél. 071 998 55 55 sunnehus@access.ch www.sunnehus.org	<ul style="list-style-type: none"> – Vaste offre de cures et de santé – Événements culturels, cours – Séminaires – Banquets – Petit observatoire – Atelier d'artisanat – Jardin d'hiver 	<ul style="list-style-type: none"> – Ingrédients frais préparés avec soin – Propre boulangerie 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 70 % – Bio: env. 95 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Centre œcuménique de cure et de formation – Pour cours de 10 à 30 personnes – Alt. 1123 m, sur le côté exposé au soleil du Haut-Toggenbourg
Entreprises avec « Cuisine avec produits Bourgeon »: Les plats ou ingrédients Bourgeon sont déclarés comme tels sur la carte des mets						
	MILORD Café-Restaurant et Pension La Neuveville BE	Grand-Rue 15 2520 La Neuveville Tél. 032 751 14 22 milord@bluewin.ch	Boulevard-café près de la Tour Rouge	<ul style="list-style-type: none"> – Produits régionaux et frais – Poissons du Lac de Biemme – Crêperie – Desserts maison et glaces 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 50 % – Bio: env. 65 % 	<ul style="list-style-type: none"> – Pension complète – 7 places; chambres doubles et individuelles – Situé au centre de la petite ville
	BLAUSEE Hôtel-Restaurant Blausee-Mitholz BE	3717 Blausee-Mitholz Tél. 033 672 33 33 info@blausee.ch www.blausee.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Séminaires – Banquets – Parc naturel 	Truites de son propre élevage	<ul style="list-style-type: none"> – Bio: env. 50 %, la plus grande partie étant du Bourgeon 	<ul style="list-style-type: none"> – 17 chambres, 30 lits – au milieu du parc naturel du Blausee
	BASELTOR Hôtel-Restaurant Soleure	Hauptgasse 79 4500 Soleure Tél. 032 622 34 22 post@baseltor.ch www.baseltor.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Traiteur – Bar de bon goût – Restaurant avec terrasse, petit jardin cosy 	<ul style="list-style-type: none"> – 13 point Gault & Millau – Recette suisses et méditerranéennes, mais aussi indienne et extrême-orientales – Cuisine «en vitrine» 	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 40 % – Bio: env. 40 % 	<ul style="list-style-type: none"> – 9 chambres, 16 lits – Situé au centre de la vieille ville de Soleure – Maison du 17ème siècle
	FiBL Restaurant Frick AG	Ackerstrasse 5070 Frick Tél. 062 865 72 72 andre.belloli@fibl.org www.fibl.org	Séminaires, congrès, cours	Cuisine de saison à base de produits frais, avec et sans viande	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 70 % – Bio: env. 85 % 	
	HELVETIA Restaurant Lucerne	Waldstätterstrasse 9 6003 Lucerne Tél. 041 210 44 50 restaurant@helvetialuzern.ch www.helvetialuzern.ch	<ul style="list-style-type: none"> – Bar-Café – Très beau jardin-restaurant sous les châtaigniers 	Cuisine traditionnelle à base de produits «frais du marché»	<ul style="list-style-type: none"> – Bourgeon: env. 45 % – Bio: env. 45 % 	Situé au centre de la nouvelle ville de Lucerne
	Coop Restaurants Dans toute la Suisse	Actuellement 141 Bistrotts, Restaurants et Restaurants du personnel Coop		Viande de veau exclusivement Bourgeon	Achats Bourgeon: 8,8 mio fr. (env. 10 %)	

Ils partent mais restent dans le coup

Quatre membres de longue date du Comité démissionnent ce printemps: Toni Niederberger, Ueli Heinrich, Martin Ott et Cornel Rimle. Le bio actualités a parlé avec eux de leurs meilleurs et de leurs pires moments, et aussi de ce qu'ils vont entreprendre en ayant plus de temps libre.

Toni Niederberger

Toni Niederberger a été élu au Comité en 1995 à un moment plutôt mouvementé. Au printemps de cette année-là, la politique agricole prenait un virage décisif avec le triple non opposé en votation populaire aux importants projets d'article constitutionnel, de contributions de solidarité et d'arrêté sur l'économie laitière, et Bio Suisse était aussi confrontée à des turbulences: il fallait structurer une organisation pionnière et assurer la médiation entre le secrétariat et la présidence. Les talents diplomatiques de Toni Niederberger ont donc trouvé de quoi s'exercer.

C'était aussi la période de forte croissance de Bio Suisse – plus de membres,



plus de chiffres d'affaires. Coop venait de lancer son Naturaplan, et Bio Suisse a commencé à parler réguliè-

èrement avec les grands distributeurs. Toni Niederberger a participé dès le début à ces discussions. Il a créé Bio Pool AG en 2000, et il en a présidé le conseil d'administration jusqu'en 2007. Depuis ses jeunes années, ce quasi-cinquante-naire a toujours été politiquement actif et a siégé dans de nombreuses institutions – en y étant toujours le plus jeune. Il a dernièrement entrepris de ne plus remplir le temps qui se libère avec d'autres mandats: «J'aimerais avoir plus de tranquillité et mieux profiter des privilèges que comporte la vie d'un paysan bio.»

Ueli Heinrich

Ueli Heinrich, qui est au Comité depuis 2002, s'est toujours considéré comme «la voix du peuple». Il a toujours eu le souci de ne pas durcir inutilement les directives. Ueli Heinrich se rappelle qu'il n'a donc pas été rare de le voir s'opposer sur ce point au reste du Comité. Il s'est aussi occupé des questions de marketing. Les producteurs ont été pendant longtemps insatisfaits de la publicité de Bio Suisse, ils ne la comprenaient pas. Le fait qu'on n'ait pendant

longtemps pas tenu compte de cette critique ne lui a jamais plu. Il est donc d'autant plus heureux aujourd'hui de pouvoir quitter une Fédération «stabilisée». «Le marketing bouge beaucoup, et tout est expliqué de manière compréhensible, c'est une bonne chose.»

Ce Grison pur jus de 62 ans avait reconverti sa ferme au bio en 1992 avant de la remettre à son fils en 2000. Ayant à l'origine suivi une formation de paysan «conven-



tionnel», le travail au Comité l'a rendu «encore plus convaincu» par le bio. Il continuera donc de s'engager fortement pour l'agriculture biologique: comme contrôleur de bio.inspecta, mais aussi pour Bio Grischun pour la commercialisation, les petits animaux, les grandes cultures de montagne et la formation.

Martin Ott

Le verbe puissant, débordant d'idées: pendant huit ans, Martin Ott a marqué le Comité de ses talents. Le point culminant



qui lui reste à l'esprit est le travail politique «au moment où Bio Suisse a pu s'imposer comme guide»: moratoire sur les OGM et définition de la politique agricole dans le cadre de la PA 2007. Il se rappelle aussi des moments forts des grands changements, par exemple quand Ernst Frischknecht a quitté la présidence ou quand Stefan Odermatt a démissionné de son poste de directeur de la Fédération. «Aucune de ces phases de remplacement ne fut facile.» Il est cependant fier que Bio Suisse ait toujours réussi à bien venir à bout des périodes difficiles.

Cet attachant touche-à-tout de 53 ans est déjà président du Conseil de fondation

du FiBL depuis l'année dernière, et il a encore plusieurs autres mandats: directeur de Genau Rheinau, initiateur et directeur de «1001 Gemüse & Co», administrateur de Sativa, compositeur de chansons de films. Et il développe encore à la Rheinau la «Fintan Fünf», un secteur d'activités spécialisées dans le conseil agricole et social. Et n'oublions pas ce qu'il n'abandonnera pour rien au monde: traire chaque matin ses 65 vaches.

Cornel Rimle

Ce Suisse-oriental a été élu au Comité en 1999. La réforme structurelle de la Fédération et les turbulences qui ont marqué ces dernières années le marché du lait ont marqué son engagement. Cornel Rimle en tire un résumé positif: La réfor-



me structurelle est non seulement sous toit mais opérationnelle, les turbulences laitières sont retombées.

«J'ai toujours cherché à réunir les acteurs du marché du lait bio. Cela a marché, et cela nous a permis de conserver notre position de force dans les négociations. Rassembler les factions les plus différentes et prêter l'oreille à toutes les voix a toujours été pour lui un objectif absolument prioritaire.

Le travail du Comité porte à son avis des fruits au-delà du mandat proprement dit: il terminera cette année encore sa formation en coaching, en développement d'équipe, en suivi des processus et en supervision, et il compte se rendre indépendant dans ce domaine. «Ce sera une nouvelle corde à mon arc.» Sa passion pour la danse s'immiscera elle aussi dans son travail. Et il y a bien sûr encore sa ferme bio à Häggenschwil dans le canton de St.-Gall – et sa famille: «Je pourrai de nouveau être plus présent comme père de famille.»

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

Ils sont prêts à prendre la relève

Quatre candidats sortants et sept nouveaux entrent en lice pour les sept sièges du Comité de Bio Suisse. C'est l'AD qui tranchera le 23 avril. Le bio actualités a demandé aux candidat-e-s pourquoi ils veulent siéger au Comité, ce qu'ils aimeraient changer et quels points forts les désignent pour cette tâche.

Regina Fuhrer (sortante, depuis 1994), Burgistein BE

» Bio Suisse est une fédération vivante et diversifiée qui, comme l'agriculture biologique, est forgée par de nombreuses personnes, de nombreux cœurs et de nombreuses mains. Bio Suisse cultive la culture de la participation active de tous aux réflexions, aux débats et aux décisions. C'est ce qui fait pour moi la qualité du travail d'une fédération, et c'est aussi ce qui rend ma fonction passionnante et réjouissante.

Je veux défendre à Bio Suisse et à tous les niveaux les intérêts des agricultrices et agriculteurs Bourgeon. La promotion de l'agriculture biologique, par une Bio Suisse forte, par une coordination du marché et un marketing actifs ainsi



que par l'engagement pour l'obtention de bonnes conditions-cadres politique, est pour moi une chose très importante.

En tant que présidente de Bio Suisse, je peux tabler sur toutes ces années de travail, mais aussi sur mes connaissances et mes réseaux de relations. Vis-à-vis de l'intérieur comme de l'extérieur, je resterai toujours gage de stabilité et de fiabilité.»

Agricultrice Bourgeon avec production laitière et grandes cultures,

Regina Fuhrer est membre des Bärner Bio Bure.

François-Philippe Devenoge (sortant, depuis 1996), Dizy VD

» Ces dernières années, Bio Suisse a passé du stade du petit secrétariat familial à une entreprise professionnelle de services. La même chose vaut pour les producteurs: d'un groupe d'amis partageant les mêmes valeurs d'amour pour la nature et ses produits, nous sommes peu à peu devenus des machines à produire du bio.

Ce n'est pas le moment d'oublier nos buts essentiels. Il faut impérativement mieux transmettre nos valeurs, les réveiller chez les anciens et les faire partager

aux nouveaux. C'est en continuant d'avancer tous ensemble que nous permettrons à l'agriculture biologique – malgré la globalisation – d'être toujours mieux respectée en Suisse et dans le monde.

Bio Suisse a besoin de personnes d'expérience qui savent œuvrer activement pour notre avenir, surtout en Suisse



Romande où il reste encore beaucoup de chemin à faire pour développer le bio. Sans oublier les rap

ports avec l'Europe et le monde francophone. C'est volontiers que j'accompagnerai les nouveaux membres du Comité avec mon expérience et mon enthousiasme.»

Agriculteur Bourgeon avec grandes cultures et production laitière,

François-Philippe Devenoge est membre des comités de Bio-Vaud et de Prokana.

Martin Riggenschach (sortant, depuis 2002), Solothurn

» Je me représente parce que je peux mettre à disposition le temps qu'il faut pour assumer cet engagement au Comité (toujours prêt à agir à temps).

Voilà six ans que je participe au travail du Comité de Bio Suisse. Bio Suisse a beaucoup bougé pendant cette période. Les quatre prochaines années poseront



elles aussi de grands défis à Bio Suisse, et je me sens toujours en forme pour monter en première ligne pour

aider à piloter Bio Suisse. Je continuerai volontiers d'assumer des responsabilités pour l'agriculture biologique suisse. La candidature des quatre membres sortants qui se représentent assure un important renouvellement et promet une initiation en profondeur des nouveaux membres du Comité.

Je crois que mes compétences et mes connaissances sont toujours à même de donner de nouvelles impulsions et de contribuer à guider l'entreprise Bio Suisse sur la voie qu'elle se sera tracée.»

Agriculteur Bourgeon avec grandes cultures, maraîchage, vaches mères et vente directe, Martin Riggenschach est membre des Nordwestschweizer Biobauern.

Danielle Rouiller (sortante, depuis 2004), Cernier NE

» Je suis au comité depuis 4 ans. J'ai eu beaucoup de plaisir et de motivation à participer aux débats et aux décisions. Nous avons eu de très bons moments, mais aussi des moments plus difficiles. J'ai beaucoup apprécié ce travail d'équipe



et nos différences nous ont rendus complémentaires. Je trouve qu'il est nécessaire de renforcer les traits

d'union entre la Suisse romande et la Suisse allemande, et j'aimerais contribuer à ce rapprochement.

J'aimerais contribuer à augmenter la présence de l'agriculture bio dans les débats agricoles, sociaux et écologiques en Suisse romande. J'aimerais également m'engager en faveur de la formation en agriculture biologique, puisque notre propre formation n'a pas été acceptée par la Confédération. Je trouve que le thème de l'agriculture contractuelle est important car elle renforce la compréhension mutuelle entre consommateurs et producteurs et parce qu'elle nous donne un espace pour nous présenter.

Il n'y a malheureusement pas d'autre femme candidate que les deux sortantes. Ce point est une autre de mes motivations: Je trouve qu'il est important qu'il y ait des femmes au Comité de Bio Suisse. Car cela aussi fait partie du mouvement bio.»

Agricultrice Bourgeon avec production laitière et grandes cultures, Danielle Rouiller est membre de Bio-Neuchâtel.

Christian Butscher (nouveau), Madiswil BE

» Je connais Bio Suisse depuis sa création. L'agriculture a changé, mais aussi la conscience de l'importance de la durabilité, de la biodiversité, du changement climatique. Cela force les organisa-



à participer au plus haut niveau à ces réflexions, à ces (re)définitions et à ces travaux.

Bio Suisse et le Bourgeon sont imprégnés d'une forte conscience de l'importance de la qualité. Il faudra cependant mieux intégrer tous les acteurs de la filière pour que les objectifs – concernant les exigences de la transformation et du commerce, mais aussi la notoriété du Bourgeon et le marché – que Bio Suisse s'est fixés puissent être atteints. La formation doit être favorisée pour que les jeunes gens apprennent à

connaître et à faire avancer les réalités de l'agriculture biologique.

Je suis paysan depuis plus de 30 ans, et je connais très bien la réglementation de l'agriculture biologique grâce à mes nombreuses années de travail au sein des organes de recours. En outre, ma participation au travail de Demeter International me familiarise avec une organisation active dans le monde entier et avec les exigences d'assurance-qualité que cela implique pour assurer le succès international d'un label.»

Agriculteur Bourgeon et Demeter avec production laitière et grandes cultures, Christian Butscher est Président de Demeter Suisse.

Alfons Cotti (nouveau), Sur GR

» Mon but est de représenter au Comité les intérêts des paysans bio de montagne et de Suisse romanche.

Grâce à mes actuelles activités au sein de divers comités, je suis très conscient que la recherche de bonnes solutions implique la nécessité d'être capable de considérer d'autres points de vue. En clair, je défends passionnément les thèmes qui me tiennent à cœur mais je me laisse volon-

tiers convaincre par de bons arguments. Fournir de bonnes prestations implique cependant d'avoir de bonnes relations avec tous les collaborateurs et collaboratrices qui fournissent le travail opérationnel. De nombreux thèmes m'intéressent, mais je pense que c'est notre environnement qui fixe les priorités. Je vais certainement essayer de travailler efficacement en ayant



pour devise: tu fais 80 % du travail en 20 % de temps, demande-toi alors si le 20 % de travail qui reste

doit réellement être fait.

Je ne fais pas volontiers étalage de mes qualités personnelles, mais je peux dire que, soit pour la commune soit pour Bio Grischun, je me sens assez à l'aise en comité – même quand ça castagne un peu et qu'il faut savoir garder la tête froide.»

Agriculteur Bourgeon avec brebis laitières, alpage et vente directe, Alfons Cotti est Président de Bio Grischun.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action de printemps aliments vaches laitières

Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée d'aliments et de minéraux, livraison jusqu'au 30.05.2008

Nos lignes de produits:

Basic: Le prix avantageux

Standard: La meilleure performance

Haute performance: La satisfaction des plus hautes exigences

Nouveau: Yea-Sacc Farm-Pack
Aliment complémentaire avec levures vivantes, 50 g / vache / jour

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**



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

Semences biologiques

et matériel de jardinage,
littérature, analyses du sol ...

(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi



CH-2019 Chambrélen NE / Tél. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch
Bio-Samen
Semences bio
Sementi bio

e-shop: www.biosem.ch



Paul Gerber (nouveau), Montfaucon JU

» J'aimerais participer au travail du Comité de Bio Suisse parce que l'agriculture biologique me tient à cœur car elle représente un cycle fermé. J'aimerais contribuer à l'organiser intelligemment pour le bien de l'homme, de l'animal et de la nature.

J'ai pour objectif de faire comprendre à nos concitoyens que le cycle bio et les produits bio sont importants car nous avons la garde de la Création et qu'il s'agit de l'utiliser à bon escient sans la vilipender.

Mon bilinguisme et tout ce que j'ai fait jusque là m'ont habitué à tenir compte des mentalités les plus diverses sans perdre le but de vue. Je serais heureux de travailler au sein d'une équipe motivée pour rechercher les meilleures solutions pour l'agriculture biologique, et donc de travailler pour un monde digne de la Création.»

Agriculteur Bourgeon avec vaches mères et cultures de céréales, Paul Gerber est membre de Bio-Jura.

Bendicht Glauser (nouveau), Tägertschi BE

» Je trouve important qu'il y ait des paysannes et des paysans au Comité. C'est pourquoi je me mets à disposition.

Je m'engagerai pour une application efficace des décisions de l'AD et pour une simplification du Cahier des charges et des règlements. Je démontrerai que des solutions pratiques existent et j'apporterai de nouvelles idées au Comité.

J'aime communiquer et travailler en équipe, je suis jeune et très motivé, et j'ai de vastes connaissances pratiques. Et en tant qu'ancien délégué des Bärner Bio Bure, je connais bien la Fédération.»

Producteur Bourgeon avec production laitière et grandes cultures, Bendicht Glauser est membre des Bärner Bio Bure.



René Güntert (nouveau), Miège VS

» Après avoir assumé divers engagements, je suis prêt pour un nouveau défi dans un domaine très important pour moi et dans lequel je travaille depuis vingt ans, l'agriculture biologique. J'aimerais participer à la définition de l'orientation future de Bio Suisse et je me réjouis de traiter toutes ces questions passionnantes avec des gens intéressants.

Je veux m'engager pour une Bio Suisse forte avec laquelle le plus grand nombre possible d'agriculteurs biologiques suisses peuvent s'identifier. Je crains que l'enflure démesurée de la réglementation empêche de nombreux paysans de nous rejoindre. Je veux m'engager pour que Bio Suisse se concentre sur son activité de base et laisse les aspects sociopolitiques à d'autres groupes d'intérêts. En tant que représentant des paysans bio de l'Arc alpin, je veillerai à ce qu'on tienne mieux compte des besoins des régions de montagne. Je représenterai aussi les intérêts des cultures spéciales, des transformateurs, de la vente directe et des maîtres d'apprentissage.

Je devrais être élu parce que ma formation approfondie me donne une bonne vue d'ensemble de toute l'agriculture et que je connais bien Bio Suisse de l'intérieur. Et mon bilinguisme me permettra d'éviter que la galette de röstis se lézarde.»

Vigneron-encaveur Bourgeon pratiquant la vente directe, René Güntert est membre du comité de Biovalais.

comité de Biovalais.

Guido Oehen (nouveau), Sessa TI

» Le travail au Comité représente un défi personnel intéressant, et j'espère pouvoir contribuer à donner un nouvel élan au mouvement bio.

La réglementation bio, qui est devenue aujourd'hui si complexe, doit être simplifiée pour gagner de nouvelles fermes à l'agriculture biologique.



Un retour aux principes permettrait en outre au mouvement bio de simplifier sa

communication. Bio Suisse doit repenser sa stratégie publicitaire: faire moins de publicité pour susciter la sympathie mais informer activement le public des avantages réels de l'agriculture biologique. Bio Suisse doit aussi essayer de mieux se faire entendre au niveau politique et d'influencer davantage la politique agricole.

Je devrais être élu au Comité parce que je crois que l'agriculture biologique mérite de jouer un rôle dominant dans l'économie agricole suisse.»

Agriculteur Bourgeon avec vaches mères, poules pondeuses et cultures de céréales fourragères, Guido Oehen est membre de Bio Ticino.

Josef Reichmuth (nouveau), Oberarth SZ

» La qualité des produits bio doit continuer d'être garantie, mais elle doit aussi pouvoir être produite dans la pratique, c.-à-d. qu'elle ne doit pas être entravée par des processus et des prescriptions trop complexes. Je souhaite être,



pour les paysannes et paysans bio de la Suisse centrale mais aussi pour tous ceux qui font de la vente directe, un interlocuteur qui relaie leurs attentes au Comité.

J'aimerais mieux connaître le déroulement des tâches et les personnes avant de me fixer de grands objectifs. Les entreprises familiales sont au centre de mes préoccupations: elles doivent pouvoir conserver toutes leurs chances d'avenir.

J'ai de l'expérience grâce aux diverses fonctions que j'ai exercées dans la branche et en politique. La vente directe procure d'excellents contacts avec les consommateurs et les petits magasins. Avoir une ferme très diversifiée permet de connaître de nombreuses cultures et branches de production.»

Agriculteur Bourgeon avec poules pondeuses, engraissement au pâturage, cultures spéciales et vente directe, Josef Reichmuth est membre des Schwyzer Bio-Bauern.





Composés minéraux UFA

pour exploitations

Notre nouvel assortiment

UFA 293 riche en phosphore, granulé
UFA 295 équilibré, granulé
UFA 197 riche en calcium
UFA 994 riche en magnésium, granulé
UFA 995 riche en sélénium, pour le démarrage

www.ufa.ch

Dans votre
LANDI

NOUVEAU

BIO 01.10.05

International

Et maintenant, les vraies nouvelles.

Les Russes ne lisent plus le journal, mais le service de presse de Vladimir Poutine.

Depuis l'élection de Vladimir Poutine, vingt journalistes ont été assassinés et aucune enquête sérieuse n'a jamais été menée.

avec le soutien d'experts internationaux, le journaliste russe Vladimir Poutine a été assassiné par un commando d'extrême droite. Le journaliste russe Vladimir Poutine a été assassiné par un commando d'extrême droite. Le journaliste russe Vladimir Poutine a été assassiné par un commando d'extrême droite.



REPORTERS SANS FRONTIÈRES
POUR LA LIBERTÉ DE LA PRESSE



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 Bio Weide-Beef®

Nous cherchons:
 Nouveaux producteurs de Bio Weide-Beef®

- Partenaires pour achat de remotes et engraissement
- partenaires avec vaches mères et engraissement

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

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

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!





- ▶ 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

La Romandie en tête de la croissance bio

Le marché des produits alimentaires bio a progressé en 2007 de 7,7 pour-cent, une croissance plus de 2 fois plus forte que celle du marché global (plus 3 pour-cent). Le plus marquant est le taux de croissance en Romandie, où le marché bio a progressé de plus de 9 pour-cent. Et la surface des cultures biologiques a augmenté de plus de 2'000 hectares. Ces chiffres et bien d'autres encore ont été présentés par Bio Suisse lors de sa conférence de presse annuelle.

Lors de sa conférence de presse annuelle, Bio Suisse a présenté comme chaque fois les principales statistiques de l'agriculture biologique et du marché suisse des produits bio, mais Bio Suisse n'est pas constituée que de chiffres aussi secs qu'intéressants... elle est aussi faite d'hommes, de femmes et de leur histoire. Voilà pourquoi la conférence de presse annuelle de Bio Suisse se déroule maintenant toujours dans une ferme bio. Cette année, nos hôtes étaient les vignerons bio Markus et Barbara Weber, à Erlenbach ZH.

Les produits laitiers progressent

L'année passée, environ 75 % des produits bio ont transité par les caisses de Coop (avec une part de marché de 51 % et 664 mio Fr.) et de Migros (avec une part de marché de 24 % et 306 mio Fr.). En 2007, deux secteurs ont enregistré une croissance particulièrement forte: la vente directe avec une hausse de 12 % (à 62 mio Fr.) et de près de 10 % pour les magasins bio (à 199 mio Fr.).

La croissance des divers secteurs du marché se présente de la manière suivante: les ventes de légumes bio ont progressé de 10,2 % pour atteindre 125 mio Fr. Les fruits bio sont aussi très appréciés (+ 8,5 %, 66,9 mio Fr.), de même que les œufs bio (+ 8,2 %, 35,2 mio Fr.). Les ventes de viande bio ont augmenté de 12,6 % pour atteindre 59,1 mio Fr., la part de marché de la viande bio restant toutefois assez faible avec 1,5 %. La consommation de produits laitiers bio (lait de consommation, yogourt, séré) a de nouveau augmenté de 5 % à env. 146 mio Fr. Les ventes de fromage bio ont même progressé de 7,3 % (64,5 mio Fr.).

La Romandie comble son retard

La croissance s'est révélée particulièrement forte en Suisse romande où le marché bio a connu une hausse de 9 %, soit 15,6 mio Fr. L'augmentation s'est élevée à 9,6 % soit 10,1

mio Fr. pour les produits frais alors que les taux de croissance pour la viande bio, les fruits bio et les légumes bio ont atteint respectivement 19,5 %, 15 % et 12 %. Les motifs de cette remarquable progression s'expliquent probablement par une sensibilité accrue aux questions écologiques en Romandie et, de ce fait, aux aliments biologiques, ainsi que par leur meilleure disponibilité dans un nombre plus élevé de succursales du commerce de détail.

Moins de fermes, plus d'hectares

5'651 entreprises agricoles ont respecté le Cahier des charges de Bio Suisse en 2007 et ont obtenu la certification Bourgeon. Cela fait 220 de moins que l'année précédente, mais tout de même toujours 10,2 % du nombre total d'entreprises agricoles suisses. Pour la première fois, les statistiques de Bio Suisse tiennent aussi compte des quelque 600 entreprises bio qui respectent l'Ordonnance fédérale

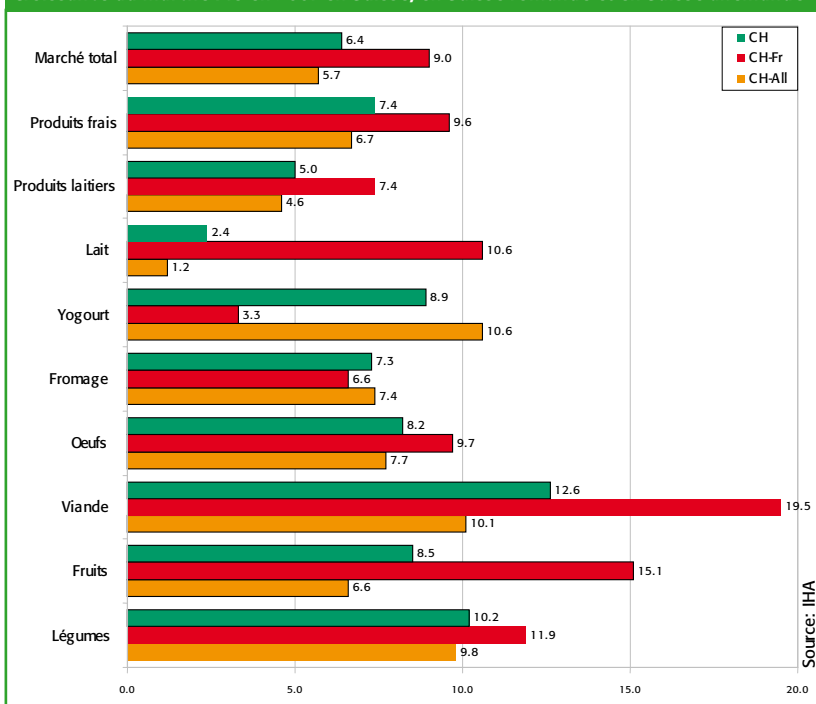
sur l'agriculture biologique mais pas les directives de Bio Suisse et donc ne sont pas certifiées Bourgeon. Cela donne alors un total général de 6'249 fermes bio, soit 11,3 % des entreprises agricoles suisses, une proportion qui n'a pas changé par rapport à l'année passée.

La surface bio a augmenté l'année passée de 2'000 hectares pour atteindre 121'000 hectares, soit 11,3 % de la surface agricole suisse. Sur ce total, 111'000 hectares étaient cultivés par des fermes Bourgeon et 10'000 par des fermes Bio Fédéral.

L'année passée, la régression du nombre de fermes bio a légèrement fléchi (régression 2007: 220 fermes en moins contre 243 en 2006), et, heureusement, 99 nouvelles fermes bio se sont déjà annoncées auprès de Bio Suisse pour 2008.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse
Pour en savoir plus: Le dossier complet de la conférence de presse annuelle de Bio Suisse se trouve sur www.bio-suisse.ch.

Croissance du marché bio en 2007 en Suisse, en Suisse romande et en Suisse allemande



Beaucoup de fourrages grâce aux Mélanges fourragers b.io Mélanges sursemis b.io



Par exemple:

Précoce et à fort rendement: b.io 4400 Turbo, mélange longue durée

Première coupe jusqu'à 2 semaines plus tôt grâce à la pousse rapide du ray-grass westerwold Andrea. Excellente répression des mauvaises herbes. Pour toutes les exploitations situées dans de bonnes régions pour la production herbagère, qui mettent l'accent sur des mélanges à fort rendement.

Epruvé avec trèfle violet: b.io 3000 ADCF, mélange 3 ans

Mélange universel abondant, donne beaucoup de fourrage appétant même dans les périodes sèches.

Zones montagnard: b.io Mountain-Star ADCF

Mélange de longue durée très productive dans des zones non favorables au ray-gras. Bon hivernage jusqu'à 1800 m d'altitude.

Sursemis: b.io U-440, trèfle ou graminée

Pour l'assainissement de prairies et de pâturages.

b.io semence

Les professionnels bio pour la production fourragère avec le plus grand choix de mélanges fourragers et engrais verts avec partie bio, ainsi que de semences bio pures de graminées et de trèfles. Demandez le nouveau **catalogue de semences b.io 2008**.

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

bio saaatgut
Beratung und Handel
von ökologischem Saatgut

Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Madex® 3 Madex® Plus

contre le carpocapse



Andermatt Biocontrol

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

International Et maintenant, les vraies nouvelles.

El Censor Maximo et son frère sont rédacteurs en chef de tous les médias de leur pays.

REPORTERS SANS FRONTIÈRES
POUR LA LIBERTÉ DE LA PRESSE

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

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

kagfreiland

**BIO
SUISSE**

«Qualité suisse» pour l'agriculture

Le Département fédéral de l'économie veut conclure un accord de libre-échange agricole avec l'UE. De nombreuses organisations agricoles et l'UDC annoncent une résistance. Bio Suisse exige une troisième voie: un accord qui fasse partie d'une «Stratégie de qualité pour l'agriculture suisse». Objectif: augmenter la plus-value au lieu de miser sur la disparition des paysans. Bio Suisse n'approuvera un accord de libre-échange que si cette stratégie est suivie de manière cohérente.

La conseillère fédérale Doris Leuthard pousse fort et vite à la roue du libre-échange agricole avec l'UE. Les calculs de la Confédération partent du principe que les prix agricoles baisseraient d'environ 50 %. Par rapport à la politique agricole actuelle, cela représenterait pour l'agriculture des pertes par milliards et une forte accélération de la mutation structurelle et de la diminution du nombre de paysans. Bio Suisse s'y oppose catégoriquement.

Un Sonderfall intenable

La globalisation bat cependant son plein, et les échanges mondiaux de marchandises sont déjà une réalité. Les frontières avec l'UE s'ouvrent avec ou sans accords de libre-échange agricole, et la pression intérieure et extérieure subie par l'agriculture suisse augmente inexorablement – et d'autant plus fortement qu'elle se montre rétive aux réformes. Le Sonderfall de l'agriculture est intenable à long terme à cause des distorsions de la concurrence qu'il implique. D'autre part, les chances de l'agriculture s'améliorent continuellement dans une société toujours plus riche et toujours plus sensible aux problèmes de santé et d'environnement.

Les perspectives offertes par les deux termes de l'alternative a) mise en place précipitée du libre-échange et de l'harmonisation avec les conditions de l'UE et b) protection rétrograde de l'agriculture sont certes tout sauf roses. L'intérêt commun de l'État et de l'agriculture devrait être une plus-value maximale et la création d'emplois de haute valeur. Cela nécessite cependant un État dont la réflexion stratégique tienne compte des réalités entrepreneuriales de l'agriculture et qui ne se contente donc pas de se retirer, mais aussi

une agriculture et une industrie agro-alimentaire prêtes à se placer dans la concurrence internationale et à produire ce que le marché demande et ce qui peut conférer à la Suisse des avantages par rapport à ses concurrents.

Présentation unifiée nécessaire

Pour les produits agricoles d'un pays comme la Suisse, où tout est cher et où les conditions structurelles et naturelles sont difficiles, la compétitivité ne peut être une réalité qu'à l'intérieur du segment des prix supérieurs. Utiliser ce segment de prix pour se lancer dans la concurrence internationale est évidemment exigeant et demande plus que la mise en place de mécanismes protecteurs ou le maintien de privilèges existants. L'utilisation à long terme des ressources naturelles doit en outre être écologiquement, économiquement et socialement durable.

La vision d'une agriculture qui produit de la valeur ajoutée, d'une agriculture vivante et compétitive qui crée de nombreuses places de travail de haute valeur, ne pourra se réaliser que si notre petite Suisse fait bloc et se dote sur le plan international d'une «Stratégie de qualité pour l'agriculture suisse», suivant en cela l'exemple de l'industrie horlogère ou du tourisme. La tradition, les ressources naturelles et les ingrédients du marketing sont là. Ne manquent plus qu'une stratégie unifiée et un positionnement focalisé. Et nos partenaires privés doivent être prêts à utiliser les marges de manœuvre qui leur seront offertes.

Les coexistences ruinent la crédibilité

«Swiss made» est, encore aujourd'hui et dans le monde entier, synonyme de qualité, d'exclusivité, de sécurité et de fiabilité. Les gens – et surtout à l'étranger – associent la Suisse à la nature et aux montagnes, aux paysages magnifiques, à l'air pur et à l'eau propre, mais ils associent aussi la place économique suisse à la capacité d'innovation, à l'esprit pionnier et au high-tech.

Pour la marque «Agriculture Suisse», la coexistence des productions transgéniques avec des cultures sans OGM ou une juxtaposition de différentes normes de protection des animaux affaiblirait le positionnement supérieur et amènerait les clients à douter de sa crédibilité.

L'«Acquis suisse» doit poursuivre son développement: en matière de sécurité alimentaire, de déclaration des produits et de protection des animaux et de l'environnement, la Suisse possède sur l'UE une avance qu'il s'agit de renforcer. Les emballages des denrées alimentaires doivent déclarer clairement d'où viennent les produits et comment ils ont été produits et transformés. La nécessité de respecter des normes porteuses de prestige internationalement reconnues comme celles de l'agriculture biologique doit devenir une évidence.

L'inégalité de traitement est un avantage pour se positionner

L'«égalité de traitement avec l'étranger» est une exigence fréquente et à première vue justifiée comme contrepartie du démantèlement du protectionnisme commercial. Or qui dit égalité de traitement dit aussi nivellement par le bas des normes d'étiquetage ou de respect de l'environnement.

L'inégalité de traitement, au sens où p. ex. tout un pays renonce aux OGM, offre non seulement des possibilités inédites de se démarquer, mais aussi des avantages concurrentiels très intéressants. Nous attendons donc de l'État qu'il crée les conditions cadres adéquates et qu'il investisse dans la recherche et le marketing pour la marque «Agriculture Suisse». Nous ne devons alors plus parler de mutation structurelle et de «suicide assisté» des paysans, et l'agriculture cessera de devoir se considérer comme sacrifiée sur l'autel de la mutation de la société. C'est à cette seule condition que le libre-échange agricole avec l'UE deviendra une grande chance et sera approuvé par Bio Suisse.

Markus Arbenz, Directeur de Bio Suisse

i La version longue de cet article de Markus Arbenz a d'abord été publiée dans la «NZZ» du 19.02.2008.

La prise de position complète de Bio Suisse au sujet du libre-échange agricole avec l'UE et son programme en neuf points pour la «Stratégie de qualité pour l'agriculture suisse» se trouvent sur www.bio-suisse.ch.

Une stratégie bio contre le feu bactérien

L'arboriculture est maintenant armée contre le feu bactérien – sans devoir recourir à la streptomycine, cet antibiotique interdit en agriculture biologique. L'année 2008 sera marquée par une forte pression infectieuse parce que la bactérie responsable se trouve presque partout après les fortes attaques de l'année passée. La situation pourra être maîtrisée à condition de suivre une stratégie générale.

De nombreux arboriculteurs et propriétaire d'arbres haute-tige attendent avec appréhension la floraison des arbres fruitiers à pépins. Après la violence de l'attaque du feu bactérien en 2007, un énorme potentiel infectieux est en effet présent pour la saison 2008. L'infection rencontrera-t-elle des conditions propices pendant la floraison? Cela dépendra de la météo. Il est impossible d'influencer le temps qu'il fait, mais on peut prendre un certain nombre de mesures préventives.

Ceux qui ont examiné soigneusement leurs vergers au cours de la taille d'hiver pour trouver les chancres du feu bactérien, qui ont enlevé ceux qu'il y avait et qui ont éliminé les foyers les plus dangereux dans les environs ou au moins contrôlé que les plantes hôtes n'étaient pas attaquées, ceux-là peuvent avoir la conscience tranquille et aborder la saison avec sérénité.

Lutte directe biologique

Le «Blossom Protect» est aussi un nouveau produit efficace pour la lutte directe en agriculture biologique. Ce produit peut être utilisé aussi bien dans les vergers basse-tige que sur les arbres haute-tige. Les levures contenues dans le «Blossom Protect» ont été isolées sur des pommes à l'université de Constance. Ces levures ont aussi été régulièrement trouvées sur des pommes au cours d'études menées par le FiBL, d'ailleurs le plus souvent sur des pommes bio. Ce traitement à base de levures a, quand il est correctement effectué, une très bonne efficacité contre le feu bactérien.

Les variétés sensibles comme Golden Delicious, Fuji ou Pinova peuvent néanmoins réagir au traitement par une légère roussissure. Des études effectuées dans le sud de l'Allemagne ont toutefois montré que le niveau de roussissure est relativement bas. Vu que le «Blossom Protect» ne possède pas d'efficacité contre la tavelure, des traitements séparés doivent être faits avec de l'argile et du soufre en cas de risques de tavelure. De plus amples détails

sur le «Blossom Protect» se trouvent sur la fiche de produit correspondante sur www.biocontrol.ch.

Des essais ont démontré une efficacité partielle du produit à base d'argile «Mycosin» et du produit à base de microorganismes «Serenade». La combinaison avec le soufre mouillable Stulln permet de lutter en même temps contre la tavelure du pommier. Les modèles de pronostics RimPro et Maryblight fournissent une aide précieuse pour l'appréciation du risque d'infection par la tavelure et le feu bactérien (www.bioaktuell.ch – www.bioactualites.ch dès le 1^{er} mai 2008 – et www.feubacterien.ch).

Traiter dès le débourrement

Faire un à trois traitements cupriques au débourrement et en préfloraison permet d'affaiblir ou même de tuer les bactéries du feu bactérien présentes avant la floraison sur les rameaux et les feuilles. Cette opération est recommandée surtout dans les parcelles qui ont été soumises au feu bactérien l'année précédente. Les arboriculteurs qui ont des parcelles menacées peuvent en principe utiliser au total 4 kilos de cuivre pur par hectare et par année. Les recommandations pour les quantités de cuivre à utiliser en une seule fois vont jusqu'à 2,4 kilos à l'hectare. On peut toutefois, en se basant sur des résultats obtenus aux USA et en Italie, tabler le fait que, si les conditions sont optimales et si toutes les parties des arbres sont atteintes par le traitement, 400 ou 500 grammes de cuivre pur par hectare et par traitement permettent déjà une bonne prévention du feu bactérien.

Le traitement des hautes-tiges

La protection des arbres haute-tige pose des difficultés particulières parce que, à cause de la floraison qui dure souvent longtemps et de la grandeur des arbres, il est en pratique très difficile d'appliquer les produits contre le feu bactérien au bon moment sur chaque fleur ouverte. Dans

le cas des grands arbres haute-tige, les stades des traitements au «Blossom Protect» (lorsque 10, 40, 70 et 90 pour-cent des fleurs sont ouvertes) sont en effet répartis sur une durée plus longue que dans les vergers commerciaux intensifs. Il n'est pas encore possible de répondre définitivement à la question de savoir qui, du gun ou de l'atomiseur, comporte le plus d'avantages dans ce cas de figure. Malgré ces difficultés, nous recommandons tout de même, dans les régions à risques et si les conditions permettent de traiter, de faire dans les vergers haute-tige aussi bien un traitement cuprique préventif qu'un trai-

Vivre avec le feu bactérien

La Confédération a basé pendant vingt ans sa stratégie de lutte contre le feu bactérien sur le seul arrachage, et cette stratégie s'est avérée de plus en plus impuissante et à courte vue, écrivent Pro Natura, la Protection suisse des oiseaux et le WWF dans un communiqué de presse commun. En effet, cette stratégie n'a pas empêché le feu bactérien de s'étendre pour la première fois à tous les cantons situés au nord des Alpes, à tel point qu'il ne faut plus espérer l'éliminer. Ces organisations exigent donc une nouvelle stratégie de maîtrise du feu bactérien, une stratégie capable d'assurer l'avenir de l'arboriculture intensive et des vergers haute-tige.

Il est maintenant nécessaire de faire preuve de flexibilité dans la lutte contre le feu bactérien, car ni la bombe antibiotique ni les arrachages massifs ne permettront d'éliminer la maladie. La recherche orientée vers la pratique revêt un rôle central car la maladie n'est de loin pas encore complètement comprise. On a donc enfin compris qu'il fallait recenser les connaissances pratiques des paysans. Maya Graf, paysanne bio et Conseillère nationale (Les Verts BL), veut passer à l'offensive politique pour mettre ces exigences sur le tapis de la Berne fédérale. comm.

Apiculteurs en colère

L'utilisation de la streptomycine – un antibiotique – pour combattre le feu bactérien qui a été autorisée par la confédération pour 2008 devrait être limitée – à titre d'essai – à cette seule année. C'est ce qu'exige le Groupe de travail pour une apiculture naturelle (AGNI, Arbeitsgruppe für naturgemässe Imkerei). L'autorisation est flanquée de conditions strictes et de garanties pour les apiculteurs: le miel produit dans les régions traitées à la streptomycine sera analysé par les chimistes cantonaux, et le miel sera acheté par la Fruit union si les résidus de l'antibiotique dépassent la valeur de tolérance de 10 microgrammes par kilo.

Cette solution «propre» ne console cependant pas complètement les apiculteurs, car ce n'est pas le revenu qui est au centre des préoccupations des apiculteurs amateurs, mais sa valeur émotionnelle et la joie de travailler avec les abeilles. Le fait d'imposer aux abeilles la prise d'antibiotiques répandus dans la nature sur les fleurs de pommiers ne peut pas être compensé par de l'argent. Et les apiculteurs ne supporteront sans doute pas plus d'une fois de voir leur miel «éliminé proprement». comm.

tement curatif avec «Blossom Protect», «Mycosin» ou «Serenade».

Une enquête sur le feu bactérien

Pour répondre à la demande exprimée par les cercles arboricoles biologiques, le FiBL a fait l'année passée une enquête sur les mesures prises contre le feu bactérien dans les vergers bio, enquête à laquelle ont participé surtout des producteurs de fruits de table, mais aussi quelques personnes qui ont des vergers haute-tige. La mise en valeur donne de précieuses indications sur l'interaction des mesures préventives et curatives qui ont été prises ou laissées de côté. Le FiBL veut donc poursuivre ce travail cette année, mais auprès d'un plus petit nombre de producteurs. Nous cherchons donc de nouveau des arboriculteurs prêts à soutenir cette démarche.

Le feu bactérien ne peut être combattu qu'à l'aide d'un ensemble de méthodes appliquées avec soin et rigueur. Ce principe est aussi valable en agriculture biologique. Les principales méthodes de lutte sont les suivantes:

1. Diminuer en hiver et au printemps la quantité de matériel végétal infecté.
2. Protéger les arbres contre les infections sur fleur à l'aide de produits phytosanitaires.



Photos: Andermatt Biocontrol

Après la forte attaque de feu bactérien de 2007, la pression infectieuse est encore très forte. Selon les conditions météorologiques, on verra de tels symptômes aussi en 2008.

3. Éliminer au début de l'été les rameaux et les feuilles nouvellement infectés.
4. Mesure à moyen et long terme: cultiver des variétés robustes et choisir des formes plus robustes.

En vue de la réalisation des mesures à long terme, le FiBL va intensifier le testage de l'aptitude à l'agriculture biologique des variétés de pommes, de poires et de porte-greffe résistantes au feu bactérien. Ces recherches sont rendues possibles par le soutien financier accordé par la Confédération dans le cadre du projet promotionnel «Renforcer la recherche dans le domaine des cultures fruitières».

Ceux que les options de protection phytosanitaires existantes ne parviendraient pas à satisfaire ont toujours la

possibilité de faire des essais pratiques avec des substances qui ne sont pas encore homologuées, mais, pour ne pas mettre en danger leur certification bio, les producteurs doivent déposer au FiBL – préalablement à tout essai – une demande d'autorisation d'essai: voir à ce sujet l'article publié dans le bio actualités 2/08 à la page 20.

Les essais doivent être convenus et suivis pour garantir que tout est techniquement correct et qu'il en sorte une documentation suffisamment pertinente.

Nous souhaitons à tous ceux qui ont des vergers d'avoir pendant toute la saison 2008 des arbres sains et productifs.

Hans-Jakob Schärer, Lucius Tamm,
Andreas Häseli et Franco Weibel, FiBL



Le «Blossom Protect» est constitué de deux substances qui doivent être mélangées avant le traitement. Le sachet de gauche contient les levures, et celui de droite la substance tampon qui règle le pH. Un mode d'emploi détaillé est joint à l'emballage.

Andermatt Biocontrol fête ses vingt ans

Andermatt Biocontrol AG fête cette année le vingtième anniversaire de ses efforts – couronnés de succès – de commercialisation des produits phytosanitaires biologiques. La société a depuis lors développé le plus vaste assortiment de solutions phytosanitaires biologiques du monde, et elle est devenue le leader mondial du secteur des baculovirus. Une journée portes ouvertes a marqué l'événement le 12 avril à Grossdietwil. comm.



C&A passe au coton bio

Depuis la mi-mars, C&A propose des vêtements en coton bio dans ses 1200 filiales. Dans 16 pays, ses clients attendent 12,5 millions d'habits bio. Un arrivage de 250'000 pièces est arrivé en Suisse en mars, et 200'000 autres suivront en automne. als

Le nouveau logo bio de l'UE a été refusé

La Commission européenne a renoncé à son nouveau logo bio sous la pression exercée par le groupe Aldi à cause d'une trop grande proximité graphique avec son propre logo bio. Bruxelles va probablement lancer cet été – dans le cadre d'une campagne de promotion de l'agriculture biologique – un nouveau concours public pour un logo bio. Il devrait aussi être proposé au Conseil des ministres de l'UE de repousser d'une année la promulgation de la nouvelle ordonnance bio de l'UE. AgE

Naturaplan fait peau neuve

Naturaplan fera prochainement peau neuve: sa désormais fameuse ferme cèdera la place à une inscription et à des pictogrammes de produits, et «bio» sera mieux mis en évidence. Tout cela est prévu pour mieux véhiculer les garanties de Naturaplan: saveurs délicieuses, provenance irréprochable, agriculture biologique, tendance, jeunesse et modernité sans pour autant perdre ses racines. comm.

La clé de la revue de presse de www.bioaktuell.ch

Une revue de presse d'articles sur l'agriculture biologique se trouve sur www.bioaktuell.ch. Cette rubrique n'est pas en libre accès à cause de la législation sur les droits d'auteur. Voici le sésame qui permet d'y pénétrer: «Benutzername» = «baum», «Passwort» = «ast». Le site en français sera «online» le 1^{er} mai. Nous vous tiendrons au courant ... réd.

Un nouveau supermarché bio fait bouger les choses dans la région lausannoise!

La pointe de l'actualité à AgroBIOrama

AgroBIOrama, Beaulieu, Lausanne, 27-30 mars 2008. Placé sous le signe du commerce équitable avec les producteurs bio du Sud, le rendez-vous annuel de l'agriculture biologique romande avait cette année quelque chose de tout à fait inhabituel à annoncer: Une supérette bio ouvre ses portes à Romanel-sur-Lausanne (route de Neuchâtel 2) sous l'enseigne «magbio». On n'y vendra que des produits biologiques – de préférence suisses et même régionaux. Ne manquez pas l'inauguration festive des vendredi 9 et samedi 10 mai 2008! mp

Pour en savoir plus: www.magbio.ch et www.bioconsommacteurs.ch.

Photo: Manuel Perret

Médaille de bronze mondiale pour Andeer

Le fromage bio Andeer Christall de la fromagerie d'Andeer GR est monté sur la troisième marche du podium des championnats du monde du fromage qui s'est déroulé à Madison, Wisconsin, USA. Ces beaux succès à la «Käseolympiade 2007», au concours «Biocaseus» de l'IFOAM et au «World Championship Cheese Contest» en 2008 prouvent bien que les petits n'ont rien à envier aux grands et que la Suisse ne doit pas avoir peur des autres... même dans l'agroalimentaire! comm./mp

Fusion dans le secteur de l'horticulture bio

Lors de son Assemblée générale du 15 mars, Bioterra a décidé définitivement et à l'unanimité de fusionner avec la fédération «Natur Garten» et l'association des horticulteurs bio «Verein der Schweizer Biogärtnereien». Cette fusion doit permettre de donner plus de poids et une voix plus forte à l'horticulture et au paysa-gisme bio et naturels. comm.

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 Schädeli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fibl.org.

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins.

Maquette Daniel Gorba.

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick.

Publicité Nicole Rölli, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 04, Fax +41 (0)62 865 72 73, courriel nicole.roelli@fibl.org.



FOIRES ET MANIFESTATIONS

Marché des plantons

Date
Samedi, 26. avril 2008, 09.00

Lieu
Musée national suisse, Château de Prangins, 1197 Prangins/VD

Organisation
Pro Specie Rara

Programme
Cette année, la vente de plantons est placée sous le thème des légumes décoratifs. Chou palmiste, aubergine bambino, tomate orange à gros fruits - cette saison, vos planches de légumes ou vos caissettes de balcon seront belles et bonnes!

27^{ème} FOIRE éco BIO d'Alsace

Thème de l'année:
L'Avenir sera BIO
Plus de 70 conférences et ateliers

Dates
Du jeudi 1 au lundi 5 mai

Lieu
Parc Expo de Colmar (F)

Programme

La célèbre «Foire bio de Rouffach» a déménagé à Colmar. À voir absolument! Thème de l'année: L'Avenir sera BIO. Plus de 70 conférences et ateliers, 400 exposants pour la restauration bio, l'agriculture biologique, l'alimentation-santé, l'environnement-énergie, l'artisanat-éducation-culture, les rapports humains et les relations Nord-Sud. 5 jours de fête avec de nombreuses animations pour les enfants, les adolescents et les adultes, des spectacles, des concerts, des contes, des films, des cabarets...

Renseignements

www.foireecobioalsace.fr

EXCLUSION DES OGM

Conférences à l'enseigne des Communes sans OGM

Dates et lieux

- Jeudi 24 avril 2008, 20.00, Kinderstube, Université Miséricorde de Fribourg, Rue de l'Hôpital 4, 1700 Fribourg

- Jeudi 8 mai 2008, 20.15, Salle de commune du Vampire, Rue des Petits Epineys, 1920 Martigny
- Mercredi 21 mai 2008, 20.15, Salle du Soleil, Rue des Moulins, 2800 Delémont

Programme

Depuis deux ans, une petite centaine de communes suisses se sont déclarées sans OGM. Tous les agriculteurs y ont signé une déclaration dans laquelle ils renoncent à utiliser des OGM. Pour rappeler le sens de cette démarche et en relancer l'idée dans d'autres communes, StopOGM prépare une série de conférences-débats. Occasions de réfléchir aux problèmes que posent les OGM et aux avantages de garder une agriculture et un environnement sans OGM. L'entrée est gratuite.

Intervenant-e-s

- 24.04.2008: Catherine Morand, Responsable Antenne romande de SWISSAID, «L'histoire tragique du coton transgénique en Inde».
- 08.05.2008: Frédéric Brand, président de l'association suisse pour la promotion des AOC-IGP, «Les AOC doivent-elles exclure l'utilisation des OGM?»
- 21.05.2008: Eric Meunier, rédacteur d'Inf'OGM, Paris, «Les arbres transgéniques: utopie ou réalité?»

Renseignements

Güldeniz Üregen
tél. 032 852 08 64, courriel
g.uregen@no-spam.stopogm.ch

VISITES DE CULTURES

Colza, pomme de terre

Date
Mercredi 30 avril, 09.30

Lieu
Pomy VD, chez Robert Richardet

Programme
Essais de fumure du colza, spécificités de la culture biologique des pommes de terre, cultures sarclées.

Coûts
Activité gratuite

Responsable
FormaPro et Bio-Vaud

Renseignements
Prométerre, Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50, courriel c.bovigny@prometterre.ch

DIVERSIFICATION

Auto-cueillette et tourisme à la ferme

Date
Lundi 28 avril 2008

Lieu
Région neuchâteloise

Programme
Cette journée vous permet de par-

Cherche

Famille avec vaches mères, production de plantes aromatiques et contrat de bail arrivant à échéance cherche **domaine agricole à titre principal ou accessoire** dans la région de Berne. Famille Althaus, tél. 031 731 33 41

Petite ferme en reconversion en ZM 4 cherche **bêtes bio à estiver** (sur SAU) pour l'été 08 et à plus long terme, depuis env. début juin jusqu'au Jeûne. À 30 min. de Fribourg, 45 min. de Thoune. Flütsch/Briker, Sangernboden, tél. 026 419 13 20

On cherche encore environ **20 génisses pour alpage bio**. La ferme utilise la méthode «Vitalself». Région Jura neuchâtelois. G. Montandon, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister).

Offre

À louer dans le Gürbetal BE **petit appartement 3 pces dans un Stöckli**. Burri Paul, 3127 Lohnstorf, tél. 079 780 04 90

À vendre **porcelets Turopolje** vers la mi-avril, tél. 056 664 32 91

À vendre **foin bio en balles et bottes et regain bio en bottes**. G. Montandon tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister)

À vendre **trieuse à pommes de terre** Samro KS 5, rouleaux sur paliers neufs, Fr. 1500.-; **installation de vidage des palloxs dans l'eau** (construction maison), Fr. 5500.-; **lame niveleuse** (Zaugg), réglage vertical et latéral hydraulique, Fr. 2000.-; **herse rotative** à axe horizontal équipé de lames droites 3.00 m, OMA-Unirotor, avec 5 socs à ailettes, Fr. 5000.- Fam. Frei, tél. 056 221 03 23

À vendre **foin et regain bio**, canton de Fribourg, tél. 079 634 45 17

À vendre **oignons à repiquer bio** (calibre normal ou petit). biosem, Semences-bio-Samen, 2019 Chambrélien, fax 032 855 10 58, www.biosem.ch

tager les points forts et les points faibles de différentes options de diversification avec des personnes expérimentées. La visite d'exploitations favorise la réflexion par rapport à son propre projet.

Organisation

Prométerre

Intervenant

Andréa Bory, Prométerre

Prix

Selon frais de transport

Renseignements, inscriptions

Prométerre, Av. des Jordils 1, 1006 Lausanne, tél. 021 614 24 24, www.prometterre.ch



Photo: Lukas Pfiffner

Pflege der Naturvielfalt auf dem Bioacker

Wann
Dienstag, 20. Mai

Wo
FiBL, 5070 Frick

Inhalt
In diesem Kurs lernen wir die Tierwelt des Ackers kennen und schonen. Durch einfache, an Leitarten angepasste Bewirtschaftungsmethoden können wir diese Vielfalt in den Kulturen erhalten und fördern. Anlage und Pflege von Ökoausgleichsflächen; Feldbegehung mit Beurteilung und Analyse naturnaher Flächen; Neuansaat von extensiven Wiesen; Buntbrachen und Säume richtig anlegen und pflegen; Umgang mit Unkraut und Neophyten.

Referentinnen und Referenten
Mitarbeitende des FiBL, der Agrofutura, der Schweizerischen Vogelwarte sowie Praktiker

Kursleitung
Véronique Chevillat, FiBL Beratung, Tel. 062 865 04 12, E-Mail veronique.chevillat@fibl.org

Kosten
Fr. 150.- inkl. Dokumentation, plus ca. Fr. 20.- für Mittagessen. Für Mitglieder der Bioberatervereinigung sowie Beratungskräfte und Mitarbeitende der SVBL-Mitgliedorganisationen Fr. 120.-; für Bäuerinnen, Landwirte und Studierende Fr. 80.-

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

Le Bourgeon de l'avenir

À propos de l'article «Phase décisive dans l'élaboration du nouveau Concept directeur», bio actualités n° 2, mars 2008.

» Je connais l'agriculture biologique depuis ma jeunesse, j'ai eu pendant des années un potager bio et je suis membre de la Produzenten-Konsumenten-Genossenschaft Bern (PKGB), la coopérative qui gère le magasin bio Hallerladen. En tant que physicien, je participe depuis 19 ans au travail de normalisation en Suisse, auprès du CEN (Comité européen de normalisation) et de l'ISO, et j'ai dirigé des groupes internationaux de normalisation. En tant que président du Comité de normalisation Énergie solaire de l'Association suisse de normalisation (SNV), l'organisation faitière de la normalisation en Suisse, je suis sans cesse confronté aux difficultés que rencontrent les labels et la certification des produits. Voici les réflexions que la lecture de l'article précité m'a inspirées. Ne jouez pas avec la crédibilité du Bourgeon! Ce que vos prédécesseurs ont mis des années à développer à force d'efforts et de rigueur ne doit pas être galvaudé sur le marché. Le Bourgeon doit rester un label crédible qui mérite la confiance de l'acheteur. Cela nécessite:

- des normes claires qui règlent de manière absolument claire les conditions à remplir pour l'octroi du Bourgeon, et cela de la production à la vente au détail (toute la filière de production et de distribution!);
- des contrôles stricts, réguliers et systématiques du respect de ces normes effectués par des mandataires accrédités;
- des sanctions en cas de violation des règles définies.

S'il manque ne serait-ce qu'un seul des trois termes de cet ensemble d'exigences, la crédibilité chute – du moins en partie. Gardez en main la définition de vos normes! N'abandonnez pas la maîtrise de la définition des normes pour l'octroi du Bourgeon! Les intérêts financiers sont si grands qu'ils pourraient provoquer un affaiblissement des normes simplement pour permettre à un plus large cercle de producteurs ou de distributeurs de vendre leurs produits plus cher grâce au «prétexte Bourgeon». Suivez la «New Approach» (NdT: nouvelle approche) pour la normalisation (NdT: au sens de définition des normes). La «New Approach» est la stratégie utilisée par



l'UE depuis les années 90 pour sa législation. Sa stratégie précédente consistait à lui faire régler elle-même chaque détail pour l'inclure dans ses directives. Cette démarche l'empêchait cependant d'avancer car la politique ne permet pas de régler tous les détails de fonctionnement du marché. Cela va déjà beaucoup mieux depuis que l'UE suit la «New Approach». En quoi consiste cette stratégie? Dans la «New Approach», l'État et l'économie ont chacun un rôle à jouer. L'État – ou les États de l'UE – définit des principes: ce sont les directives du Conseil des ministres de l'UE. C'est ensuite l'économie, représentée par le CEN, qui reçoit le mandat d'appliquer les directives en définissant des normes qui doivent correspondre à l'état de la technique et qui doivent être élaborées par les firmes et les autres acteurs du marché. Cette manière de faire permet d'obtenir des «normes harmonisées» qui sont bien acceptées par de larges cercles et qui définissent les règles du jeu qui régissent le marché. Vu que l'économie a élaboré ces normes elle-même, ces documents sont exactement ce dont elle a besoin: ils ne réglementent ni trop ni trop peu.

Transposé aux conditions suisses, voilà ce que cela signifie pour l'agriculture biologique:

- la Confédération doit continuer de définir les conditions cadres (ce qui correspond aux directives de l'UE), c.-à-d. fixer les principes;
- votre organisation, Bio Suisse, doit définir les normes qui sont nécessaires pour l'application des principes fédéraux.

Il y a, vu d'une manière générale, un autre élément qui doit aussi être pris en compte: l'État est l'autorité de surveillance pour la certification des produits. Seuls les organismes accrédités par l'État peuvent effectuer la certification des produits, c.-à-d. attester la conformité des produits aux normes existantes si cela est explicitement exigé par lesdites normes. Dans les cas les plus simples, les fabricants déclarent eux-mêmes cette conformité, mais, partout où la santé et la protection des personnes sont en jeu, seuls des organismes accrédités peuvent s'occuper de la certification.

Dans le cas de l'agriculture biologique, je recommanderais de réfléchir soigneusement au statut des organismes de certification pour leur octroyer le plus possible d'«officialité» et d'«impartialité». C'est presque l'élément le plus important pour la crédibilité du Bourgeon. En ré-

sumé: votre variante 3 me semble être la meilleure – à condition que les structures adéquates puissent être clairement définies. Vous devriez en outre réfléchir très soigneusement à la manière d'utiliser la normalisation et la certification en agriculture biologique. Je recommande de recourir à la «New Approach», car elle ne peut que favoriser l'image de l'agriculture biologique en tant que «branche normale de l'économie».

En effet, pourquoi votre branche devrait-elle suivre une voie différente si ce processus de normalisation et de certification a fait ses preuves partout ailleurs? Par ailleurs, si vous le faites dans le cadre de la SNV, vous aurez automatiquement accès à la normalisation européenne dans ce domaine. Et si vous assumez de cette manière en Suisse un rôle de précurseur, vous pourrez «vendre» votre solution à l'Europe dans le cadre du CEN! Les pays partenaires sont en effet toujours heureux de reprendre clés en mains des solutions prêtes à l'emploi si elles ont fait leurs preuves. Et ce serait pour vous une bonne chose de pouvoir faire passer vos idées, non?

Jean-Marc Suter, Berne

Renforcer l'aspect global du bio

» Bio Grischun se préoccupe beaucoup du futur Concept directeur de Bio Suisse. Entre autres parce que le Bio sera bientôt pour les Grisons ce que le Sechseläuten est pour Zurich et le Carnaval pour Bâle. En 2007, 56 % des fermes ayant droit aux paiements di-



Toujours le dernier mot!

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

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

Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à: Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, bioactualites@fibl.org.



rects travaillaient déjà selon les directives bio. Et 1291 fermes bio sur les 1433 que comptent les Grisons font partie de Bio Suisse.

Si 142 fermes bio (10 %) travaillent maintenant selon les directives de l'ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique, elles n'étaient que 118 en 2006. Nous constatons donc à regret que le Bourgeon perd lentement mais sûrement de son importance. Et Bio Grischun sait aussi très bien que les fermes Bio Fédéral pensent sérieusement à se regrouper en organisation.

Bio Grischun ne s'inquiète d'ailleurs pas seulement de l'amenuisement de l'importance du Bourgeon, mais aussi de la diminution de son influence en politique et sur le marché.

Politique: Les décisions réellement décisives dans le domaine de la réglementation de l'agriculture biologique sont depuis longtemps prises par l'UE ou la Confédération. Les temps où Bio Suisse pouvait déterminer seule ce qu'est le bio sont révolus. L'actuelle structure organisationnelle de Bio Suisse lui permet encore tout juste de prolonger les délais d'application des modifications des directives ou de définir des directives plus strictes que celles de l'Ordonnance bio. Notre influence est actuellement trop faible là où se prennent les décisions (États membres de l'UE, Bruxelles). Bio Grischun est persuadée qu'il faut que ça change.

Marché: L'importance commerciale du Bourgeon décline progressivement. Quelques exemples:

- Coop: La porte est ouverte – entrouverte, mais ouverte quand même – aux produits bio non Bourgeon. Et le label Naturaplan est devenu un label bio à part entière.
- Migros: A son propre label bio et des normes plus basses pour les produits importés. Il y a le risque que Migros commercialise aussi des produits Bio Fédéral.
- Manor: A son propre label bio, le Bourgeon n'est pas utilisé mais le label IP Suisse est très présent.
- Globus: Vend des produits bio étiquetés «Bio UE», le Bourgeon étant plus la cerise que le gâteau.
- Spar: Vend très bien les produits des fermes Bio Fédéral (p. ex. ceux de la laiterie Puracenter de Lenzerheide GR).
- Produits laitiers Natürli des montagnes zurichoises: Commercialisation réussie de produits bio sans le Bourgeon.

- Magasins bio: Misent fortement sur leur marque «Echt Bio» et relèguent de plus en plus le Bourgeon à l'arrière-plan.
- Restauration: En 27 ans, le Bourgeon n'a pas réussi à y prendre pied sérieusement.
- Denner, Aldi, Lidl: Le bio y est ou y sera, mais probablement sans le Bourgeon.

Bio Suisse a été créée pour fédérer les forces bio. Ce regroupement qui a fait la grandeur et la force de Bio Suisse menace maintenant de se dissoudre.

Bio Grischun est clairement d'avis que cela nuirait à l'ensemble du mouvement bio. Nous pensons que c'est la variante 3 – séparation de la Fédération et de la Marque – qui, une fois soigneusement mise au point, permettra le mieux d'éviter ce scénario indésirable. Cette variante devrait en fait s'appeler «Regroupement et renforcement du mouvement bio», car la variante 3 associe les avantages de la variante 1, c.-à-d. le regroupement des forces bio, et ceux de la variante 2, c.-à-d. le positionnement optimal du Bourgeon sur le marché.

Alfons Cotti, Sur GR, Président de Bio Grischun

Forts et fiers «rebelles bio»

» «Rebelles bio», disait la légende d'une photo de Daniel Wismer (3 fois champion avec ses yacks et chauffard roulant à contresens) et moi dans le 161^{ème} bulletin de Bergheimat. Et cela seulement parce que nous nous sommes permis de déposer une motion demandant que Bergheimat sorte de Bio Suisse. – Oui, je me sens quelque part honoré et fier de recevoir un tel titre. Sepp Holzer (NdT: un grand promoteur de la permaculture) ne s'est-il pas lui-même estampillé «Agrar-Rebell»?

J'aimerais tout d'abord préciser que je n'ai absolument rien contre le bio des origines! Mes idées sur le bio, l'environnement, le climat etc. n'étaient déjà pas passées inaperçues entre 1972 et 1974, quand j'étais élève agriculteur au Plantahof à Landquart. J'en ai aussi parlé avec des maîtres d'alpages et je suis paysan de montagne indépendant depuis 1981 – avec ma femme et trois enfants qui s'intéressent aussi au bio. Je suis toujours resté fidèle à ma conviction qu'il faut se préoccuper de la Terre Mère parce que c'est elle qui nous nourrit!

Si *rebelle bio* désigne un lutteur qui se

défend contre tout ce qui est «cahier-deschargé» au nom de Bio Suisse et en dépit tout bon sens, alors oui, j'en suis un. Je me demande par exemple pourquoi le Bourgeon accepte le foin Bio UE et pas le foin Bio CH. Je me demande d'autre part aussi pourquoi une pierre à lécher acceptée par le Bourgeon n'est soudainement plus autorisée parce que le vendeur refuse de payer à Bio Suisse des droits de licence toujours plus élevés.

Je me demande encore pourquoi les délégués acceptent démocratiquement une augmentation des cotisations au lieu d'exiger une rétribution au mérite pour le secrétariat de Bio Suisse. Je me demande aussi pourquoi la maison-mère du mouvement bio, le Möschberg à Grosshöchstetten, n'emploie plus le Bourgeon ...

Et si les deux antennes de téléphonie mobile qui se trouvent à Bâle sur le toit des bureaux de Bio Suisse n'arrivent pas à capter les signaux des «chauffards qui roulent à contresens» (les fermes Bourgeon qui quittent Bio Suisse), alors oui, je me demande s'il n'est pas naïf de ne croire aveuglément qu'en la bonté de Bio Suisse!

Comment peut-on à la fois promouvoir la souveraineté alimentaire et rêver du libre-échange comme chance d'exportation pour les produits Bourgeon? Qui c'est qui nourrit en fin de compte les consommateurs bio? Où est la logique? Déjà maintenant, 80 % des produits bio vendus en Suisse viennent de l'étranger! Se contentera-t-on d'attendre les bras croisés de passer à 95 %? Et qu'en sera-t-il du CO₂ et de l'énergie grise?

Le 23 avril 2008, on votera à Olten sur le nouveau Concept directeur de Bio Suisse, et le label Bourgeon est en passe de se muer en marque de voiture, en marque de vie morte et mutilée (lait UHT produit par des vaches écornées!). Les directives sont édictées par la Confédération et l'UE. Et la Coop, sur laquelle Bio Suisse a tout misé, sait très bien comment s'en tirer toute seule.

Il est irresponsable de ne donner aucune chance au bio des origines! Voilà donc ce pour quoi je lutte: redonner à l'humanité un mode de vie naturel en harmonie avec la Terre Mère – qui est en fin de compte la seule à pouvoir nous nourrir.

Et c'est donc dans ce sens que je me considère comme un rebelle bio: sincère, fort et fier!

Armin Capaul, Perrefitte BE



Une gamme adaptée pour les producteurs bio

Flowbrix®¹ (380 g/l Oxychlorure de cuivre)

Une formulation liquide pratique et agréable sur de nombreuses cultures. Un produit toujours aussi efficace contre les mildious, les maladies des feuilles et les bactérioses.

Produit homologué sur ronces (mûres), framboises, fraises, groseilliers, arbres à pépins, cerises, pêches, nectarines, prunes, vignes, aubergines, tomates, haricots, concombres, carottes, céleris, choux, betteraves rouges, scorsonères, houblons, pommes de terre, plantes ornementales.

Novodor®² (Protéine cristallisée et spores de Bacillus Thuringiensis tenebrionis)

Novodor est un insecticide biologique pour la lutte contre les larves doryphores dans les pommes de terre et les cultures maraîchères.

RAK® 3 (confusion sexuelle en arboriculture)

Diffuseur en plastique pour lutter contre les carpocapses sur pommiers et poiriers. Emission constante en phéromone sur l'ensemble des vols. Un système d'attache pratique.

Produit homologué: 500 diffuseurs / ha

Oikos®³ (3 % d'Azadirachtin A+B (32 g/l))

Oikos est absorbé par les plantes et est véhiculé dans la plante. Deux modes d'action différents (Oikos agit principalement par ingestion mais a aussi un effet par contact) pour une efficacité contre le puceron cendré dans les pommes, les pucerons dans les laitues et les pucerons et les mouches blanches dans les tomates.

Oikos n'agit pas contre les adultes.

Produit homologué sur pommes, laitues et tomates.

RAK® 1+2 (confusion sexuelle en viticulture)

Diffuseur en plastique pour lutter contre Cochylis et Eudémis dans les vignes. Emission constante en phéromone sur l'ensemble des vols. Un seule mise en place pour une protection qui dure toute la saison.

Produit homologué: 500 diffuseurs/ ha

Auxiliaires

Leu + Gygax SA possède l'exclusivité des produits biotechniques de la maison Koppert BV Holland. **Veillez demander notre brochure.**

Les produits peuvent léser la santé ou l'environnement. Absolument observer les mesures de précaution sur les emballages. Marque déposée: © par BASF, Ludwigshafen, D.; ©1 par Montanweke Brixlegg, A; ©2 par Valent Biosciences Inc., USA; ©3 par Sipcam, Milano, I



Leu+Gygax SA

5413 Birnenstorf
3075 Rüfenacht

Téléphone 056-201 45 45
Téléphone 031-839 24 41

Le savoir-faire à votre service!

www.leugygax.ch

Nous voulons davantage!

Pas pour nous, mais pour l'agriculture biologique.



BANQUE ALTERNATIVE
Investir autrement.

www.bas-info.ch

Nous pensons déjà à demain. Veuillez m'envoyer:

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

Nom

Rue, n°

NPA, localité

c.p.a.

bio actualités 0706

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

International

Et maintenant, les vraies nouvelles.

Être un journaliste indépendant en Iran c'est finir tôt ou tard en prison.

REPORTERS SANS FRONTIÈRES
POUR LA LIBERTÉ DE LA PRESSE