

# bioactualités

3/09

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

AVRIL

Dissemblables, nos semblables Page 4

La mouche de la cerise se prend une baffe Page 8





**Pour tous les cas**

composés minéraux UFA

**UFA 293** riche en phosphore granulé  
**UFA 195** équilibré,  
**UFA 994** riche en magnésium, granulé  
**UFA 995** riche en sélénium, granulé

**50 kg de sel pour bétail gratuit par  
 100 kg de composés minéraux UFA**  
 valable du 30 mars au 16 mai 2009

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

Dans votre  
**LANDI**

**ACTION**

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

**Le leader  
 du commerce  
 des œufs bio!**



**Actuel**

**Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!**

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

**kagfreiland**

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



**LINUS SILVESTRI AG**

Commerce de bétail  
 9450 Lüchingen/SG  
 Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01  
 Email: [kundendienst@lsag.ch](mailto:kundendienst@lsag.ch)  
 Site Internet: [www.bioweidebeef.ch](http://www.bioweidebeef.ch)

**Commercialisation et conseil:**

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

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

**Nous cherchons:**

Nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®

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

Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac

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

**Vos avantages:**

Possibilités d'écoulement intéressantes et durables dans les programmes Bœuf de pâturage BIO® et Aubrac Bio.

**Nous commercialisons:**

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

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



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

**Votre partenaire bio**

**Action de printemps aliments vaches laitières  
 du 16.03.09 jusqu'au 29.05.09**

Rabais action CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée  
 d'aliments et de minéraux.

**Nos lignes de produits:**

**Basic:** Le prix avantageux

**Standard:** La meilleure performance

**Haute performance:** La satisfaction  
 des plus hautes exigences,  
 avec levures vivantes

**Seau à lécher Natura 8738**

**Bloc de sel à lécher avec sélénium 8740**

**Nous vous conseillons volontiers:**

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



**PROVIMI KLIBA**



## La Charte sociale comble une lacune importante

L'agriculture organo-biologique et biodynamique s'engage pour un travail du sol et une humification durables, pour des plantes saines, pour une production animale respectueuse des animaux, pour la biodiversité floristique et faunistique. Et elle s'est dotée pour cela de directives contraignantes et obligatoires pour tous. Les directives ne couvrent cependant que l'aspect juridique, or l'agriculture biologique est holistique, globale: les besoins des collaborateurs, la commercialisation, la formation des prix et les relations avec les clients en font aussi partie. Les fermes bio peuvent même offrir du travail et un cadre adéquat aux personnes handicapées ou psychologiquement épuisées.



Toutes ces composantes sociales de l'agrobiologie se situent en dehors des cahiers des charges bio. Pour qu'elles soient appréciées à leur juste valeur sans passer par la contrainte, Demeter Suisse travaille depuis quelques années à la rédaction de la Charte sociale, une ligne directrice pour un engagement social volontaire et pour des relations et des rapports mutuels adéquats entre les gens.

La Charte sociale de Demeter aborde aussi la prise en compte et l'approfondissement des principes de la biodynamie, et elle invite en outre à participer à la vie culturelle et aux échanges avec l'environnement social. La rétrospective annuelle ne doit pas se limiter à l'activité personnelle mais la mettre en relation avec les besoins des collaborateurs, des clients et de l'environnement.

En réalité, même les Directives Demeter font partie de la Charte sociale, car elles remplissent un important devoir social: Lorsque le contact personnel entre les clients et les paysans n'est pas possible, elles leur permettent d'établir des relations mutuelles de fiabilité et de confiance.

La Charte sociale est une nouvelle manière de considérer le mouvement bio dans sa globalité et dans son ancrage dans le présent, et elle montre à quel point les producteurs, les transformateurs et les commerçants peuvent opérer et coopérer vers l'intérieur et vers l'extérieur.

*Susanna Küffer Heer*

Susanna Küffer Heer, Directrice  
de l'Association pour la biodynamie,  
Arlesheim

# bioactualités



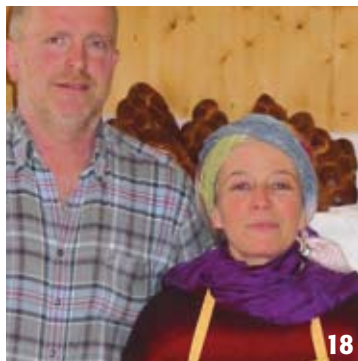
4



8



10



18

## TRANSFORMATION

### 4 Avoir des collaborateurs handicapés

Les transformateurs bio emploient de plus en plus souvent des personnes qui ont un handicap mental, psychique ou corporel. Reportage en Thurgovie, la patrie de la boulangerie bio Lehmann Holzofenbeck AG et de l'Ekkharthof.

## PRODUCTION

### 8 Exit la mouche de la cerise?

Avec le Naturalis-L, jusqu'à 70 % d'efficacité, la mouche de la cerise se prend une sacrée baffe bio!

## BIO SUISSE

### 10 Joie et colère lors de la conférence de presse

La conférence de presse annuelle de Bio Suisse l'a dit haut et fort: le marché suisse des produits biologiques a progressé l'année passée de plus de 11 pour-cent pour atteindre 1,44 milliard de francs. L'intention de la Confédération de supprimer les primes bio est nettement moins réjouissante, car cette mesure menace la globalité même de la pensée biologique pour la remplacer par une série de mesures spécifiques déconnectées les unes des autres.

### 12 L'AD a plusieurs fers au feu

Le Bourgeon dans les discounts? Libre-échange agricole? Engraissement des verrats? Abaisser la valeur limite des contaminations OGM? Le Bourgeon sur des canettes en aluminium? L'Assemblée des délégués du 22 avril débattera de plusieurs questions assez sensibles.

## RUBRIQUES

### 14 Conseils

### 14 Agenda

### 14 Petites annonces

### 16 Contrôle et certification

### 17 Brèves

### 18 Consommation

### 19 Le dernier mot: Courrier des lecteurs

### 20 Impressum

Photo de couverture: Marco Hodel, boulanger à la boulangerie bio Lehmann Holzofenbeck de Lanterswil TG.

Photo: Marion Nitsch

# Ces transformateurs bio engagés qui emploient des handicapés

Offrir des places de travail à des personnes handicapées est une longue tradition chez les paysans bio. Et les transformateurs sont de plus en plus nombreux à employer des personnes qui ont un handicap mental, psychique ou corporel. En assumant de cette manière leur responsabilité sociale, les entreprises de transformation offrent aux personnes handicapées – qui assument parfois des tâches auxiliaires peu prisées – la possibilité d’exprimer leurs propres qualités.

**N**ous avons eu dès le départ des places de travail et de formation pour des personnes handicapées», raconte Andreas Lehmann, le fondateur de la boulangerie biologique au feu de bois Lehmann Holzofenbeck AG à Lanterzwil TG. Il se souvient d’un apprenti venu de la scène de la drogue et d’une personne légèrement autiste qui furent parmi les premières personnes handicapées à travailler dans l’entreprise. Cet engagement a toujours été une sorte d’évidence pour Andreas Lehmann, une attitude de vie dans laquelle il avait d’ailleurs grandi: «Chez mon père déjà, qui était boulanger

à St-Gall, il y a toujours eu de la place pour ce genre de personnes. Une entreprise est un organisme social comme la société l’est elle-même à un niveau plus global.»

C’est avec sa femme Mares qu’Andreas Lehmann a acheté en 1976 ce qui n’était alors qu’une petite boulangerie de campagne dans le centre de la Thurgovie. L’entreprise est maintenant une des plus grandes boulangeries bio de Suisse, et ses livraisons courent de St-Gall à Zurich. La direction a été transmise aux deux fils Florian et Joachim en 2007.

Une délicieuse odeur de pain frais règne dans le fournil de la maison des Lehmann. Ses produits vont des michettes pour les restaurants aux tresses d’épeautre en passant par les chaussons aux pommes. Dans un coin on est en train de former des pains complets, dans un autre on brasse une masse de praliné, et sur la table du coin, où une partie du personnel déjeune ensemble le matin, on est en train d’emballer soigneusement des lapins de Pâques dans un sachet de cellophane qui sera ensuite soudé et décoré d’un beau nœud vert.

Quatre des 50 collaboratrices et collaborateurs employés par la boulangerie ont un handicap. Ils s’occupent qui de la vaisselle ou des nettoyages, qui de la cuisine pour le repas de midi pris en commun, qui de la vente dans le magasin ou encore de la surveillance des fournées. «Ils nous soulagent de bien des tâches que d’autres trouveraient monotones», dit Andreas Lehmann.

## Accepter les points faibles et profiter des points forts

«Lorsque nous avons commencé à employer et à former des personnes handicapées, nous croyions que nous devions les amener jusqu’au point où elles pourraient faire leur travail comme des personnes non handicapées.» Mais on sait maintenant qu’il faut accepter les points faibles et profiter des points forts des collabo-



Barbara Schäfli en train de «maquiller un moule», c.-à-d. de peindre les yeux et autres décorations dans le moule en négatif dans lequel la masse de chocolat sera ensuite coulée.



Marco Hodel a fait son apprentissage de boulanger à l’Ekkharthof, et il travaille maintenant chez Lehmann Holzofenbeck.

rateurs handicapés: ils sont la plupart du temps moins résistants ou persévérants, mais leurs supérieurs et leurs collègues leur découvrent sans cesse de nouvelles capacités.

Il y a par exemple une employée qui a un handicap mental mais une excellente mémoire. Elle n’oublie jamais rien, elle emmagasine très bien les rendez-vous, et c’est pour l’entreprise un véritable «agenda ambulante». Tel autre brille de fantaisie flamboyante au point de savoir très bien raconter les histoires qu’il invente sur le

moment même. «Et les personnes qui ont un handicap ont beaucoup plus souvent le visage souriant que les autres!», complète Andreas Lehmann.

## Respect et encadrement indispensables

«Nos employés handicapés sont comme des sismographes», dit Lehmann, qui explique qu'ils ressentent le cas échant très finement toute secousse due à l'irrespect avec lequel les autres personnes les traitent et les considèrent. Il donne l'exemple d'un collaborateur hautement qualifié qu'il a dû congédier après peu de temps parce qu'il ne respectait pas les employés handicapés. L'expérience a montré à Lehmann que «les traits négatifs du caractère des gens soi-disant normaux se révèlent souvent plus vite au contact des handicapés». Le questionnaire d'engagement de l'entreprise demande d'ailleurs à tous les candidats comment ils considèrent les personnes handicapées.

Malgré la grande tolérance manifestée dans cette boulangerie bio à l'égard des employés handicapés, il ne faut pas agir avec légèreté mais appliquer des règles et limites claires, souligne le directeur Florian Lehmann. Le soutien d'une personne extérieure à l'entreprise – les parents, un conseiller pédagogique, un curateur – est particulièrement important pour la réussite de l'intégration des personnes mentalement, psychologiquement ou corporellement handicapées dans le quotidien professionnel. La solution la plus efficace est un réseau externe de personnes

de référence très engagées qui collaborent toutes positivement. Florian Lehmann parle ainsi d'un jeune socialement faible en stage de préapprentissage, qui avait placé l'entreprise devant un énorme défi et qui n'avait finalement pas pu être engagé à cause de l'absence de soutien de la part des parents.

«Les curateurs et les autres personnes externes devraient suivre les handicapés à long terme et venir régulièrement sur leur lieu de travail», exige Andreas Lehmann. Il a cependant pu constater que l'AI a malheureusement tendance à vouloir clore les cas et refermer les dossiers.

## La coopération favorise l'insertion

La boulangerie Lehmann Holzofenbeck AG a été distinguée le 24 janvier pour son grand engagement par le prix «This-Priis», qui est décerné à des entreprises particulièrement méritantes sur le plan de l'insertion professionnelle des handicapés (cf. encadré page 6). L'argent du prix permettra à la boulangerie bio de s'engager encore plus: Il s'agit entre autres de renforcer l'encadrement spécialisé des personnes handicapées dans l'entreprise. Il est notamment question de faire venir des spécialistes de l'Ekkharthof de Lengwil TG. Une partie de l'argent du prix servira à financer des activités de loisirs pour les employés handicapés.

Fondé en 1974, l'Ekkharthof est un centre de soins et de formation pour personnes handicapées qui pratique la pédagogie curative et la thérapie sociale

anthroposophe. Les deux entreprises collaborent déjà: pendant l'Avent 2008, un groupe de l'Ekkharthof a, pour la première fois, confectionné des petits fours dans le fournil de la boulangerie Lehmann. Autre idée: la fabrication commune de lapins de Pâques. «Même encadrée et limitée, une



Photos: Lehmann Holzofenbeck AG

«Et que ça reluise!»: Basil Haegi règle son compte à la vaisselle.

insertion dans l'économie libre peut être synonyme d'intégration», dit Stephan Lauinger, le chef d'atelier de l'Ekkharthof. En tout cas, les visites à la boulangerie apportent du changement aux personnes assistées de l'Ekkharthof, et elles sont source de motivation.

## Offrir du changement, renforcer la responsabilité personnelle

L'Ekkharthof est situé à Lengwil, à 20 kilomètres au nord de Lanterswil sur le «Seerücken» (une petite chaîne de collines) au sud-ouest de Kreuzlingen TG. Un magasin bio qui vend l'assortiment complet des produits de l'Ekkharthof ainsi que des produits bio d'autres provenances accueille le visiteur dès son entrée dans la propriété. De l'anis au thym citronné, les aromates proviennent à 95 pour-cent des cultures de l'Ekkharthof.

## Vier Linden: attestation de formation professionnelle pour les personnes en difficulté d'apprentissage

Magasin diététique, boulangerie, café-snack et boutique: à Zurich, Vier Linden (quatre tilleuls) propose une vaste gamme de services. Les entreprises de Vier Linden sont portées par l'association Zürcher Eingliederung (insertion zurichoise), dont le but est de faciliter l'insertion professionnelles des jeunes gens affligés de troubles du développement ou de handicaps corporels. La plupart des apprentis suivent soit une formation avec attestation fédérale de deux ans soit une formation professionnelle en trois ans.

Selon Raphael Stadelmann, le directeur de Vier Linden, les expériences d'insertion des jeunes handicapés dans l'économie libre sont mitigées: «Le réseau de contacts et de relations de nos clients est important.» Vier Linden aide ses apprentis qui ont terminé à faire leur entrée dans la vie professionnelle en les épaulant pour sur-

monter les premiers obstacles – après leur temps à Vier Linden, la plupart suivent un stage professionnel. «Tous ne peuvent pas ensuite travailler normalement», précise Stadelmann. Les responsables des formations doivent bien sûr leur consacrer plus de temps qu'à des apprentis non handicapés. Les spécialistes de l'entreprise n'ont que rarement une formation pédagogique complémentaire, mais la condition primordiale est la compétence sociale. Le soutien externe est surtout nécessaire pour les branches scolaires, et il se traduit par des cours d'appui et de rattrapage. Les coûts engendrés par cette prise en charge sont parfois assez élevés. «Et l'engagement de tout l'entourage des jeunes est important pour qu'ils puissent atteindre les objectifs.» Les résiliations sont très rares à Vier Linden.

str



Basil Haegi à la production, ou comment faire turbiner ces machines si cools!

Le centre comprend un foyer scolaire spécial et un hospice occupant 150 personnes. Heureusement pour cette institution portée par une association, les frais supplémentaires engendrés par les handi-

capés sont couverts par des subventions étatiques. Les ateliers ont tout de même réalisé presque 1,5 million de francs avec la vente de leurs produits, souligne non sans fierté le chef d'atelier Stephan Lauinger.

Alors qu'Andreas Lehmann trouve que la prise en charge des handicapés n'est pas du ressort de l'employeur, cette assistance est une profession pour Stephan Lauinger: «Le travail que cela donne ne doit pas être sous-estimé.» Lauinger souligne à quel point la formation des collaborateurs est importante: «Tous ont suivi soit une formation pédagogique complémentaire soit une formation interne.»

Lauinger explique que la tâche principale de l'Ekkharthof est la création de places de travail adéquates. Alors que l'accent était autrefois mis sur une occupation thérapeutique, aujourd'hui on vise davantage la production. En effet, quand les collaborateurs handicapés voient comment le lait est transformé en yogourt, comment le yogourt est versé dans les pots puis comment ceux-ci sont étiquetés avant d'être vendus, cela influence positivement leur motivation.

«Tout ce nous faisons, nous le faisons avec les personnes handicapées», ajoute Stephan Lauinger. Il aimerait développer de nouveaux produits, fabriquer et vendre davantage de produits différents. Il est en effet convaincu que l'innovation et le changement favorisent l'intégration dans le quotidien professionnel. Et le paiement d'un petit salaire soutient l'indépendance et la responsabilité personnelle des collaborateurs assistés.

## Une évidence dans de nombreuses fermes

Les transformateurs bio qui emploient des personnes avec un handicap ne sont encore qu'une minorité. Il n'y a pas de chiffres à ce sujet, mais Jacqueline Forster, la responsable des relations publiques de Bio Suisse, fait remarquer que l'emploi de personnes handicapées est une longue tradition dans les fermes bio: «Faire participer les handicapés à la vie quotidienne

## La boulangerie bio au feu de bois Lehmann Holzofenbeck a reçu le prix «This-Priis»

Le prix «This-Priis» distingue des entreprises qui s'engagent «à long terme et de manière exemplaire» pour l'intégration professionnelle des personnes handicapées. Ce prix doté de 25 000 francs au total a été décerné pour la quatrième fois en janvier 2009. Les lauréats 2009 sont la boulangerie bio Lehmann Holzofenbeck AG de Lanterswil TG et Tobias Juchler & Co., une société d'horticulture et de paysagisme de Rümlang ZH.

Avec ses 50 employé-e-s, Lehmann Holzofenbeck AG est une des plus grandes boulangeries bio de Suisse, et elle em-

ploie des personnes handicapées depuis sa création en 1976.



Une autre entreprise bio bien connue avait du reste reçu en 2006 le premier «This-Priis»: il s'agissait de la société Hosberg AG

de Rüti ZH, spécialisée dans le commerce des œufs bio.

Le «This-Priis» tire son nom de Mathias «This» Widmer, qui est handicapé par une infirmité motrice cérébrale et une forte malvoyance. This a toujours voulu travailler sur le marché normal du travail, pas en atelier protégé.

Sa famille a créé le This-Priis en 2005. Le soutien de nombreux donateurs et donatrices, parmi lesquels on trouve des sociétés, des organisations et des communes, lui permet de financer une partie de ses dépenses. mb



Peser, emballer, souder: Christian Ruetz au travail dans le local de préparation des envois de thés et de plantes aromatiques de l'Ekkharthof.



Tout frais du jardin sur la table: Le jardinier Konrad Müller et l'apprentie Christine Wanner nettoient du rampon pour la grande cuisine de l'Ekkharthof.

fait partie de l'image holistique du monde qui est celle de l'agriculture biologique.»

Martin Ott, de la fondation Fintan et président du Conseil de fondation du FiBL, constate que l'agriculture emploie plus de personnes handicapées qu'avant. Vu que de plus en plus d'entreprises agricoles transforment elles-mêmes leurs produits, Martin Ott s'attend à une nouvelle progression de l'emploi de handicapés.

Le fait que les consommateurs accueillent eux aussi favorablement cet engagement social est démontré par une étude sur l'influence des valeurs éthiques sur les comportements d'achat: Plus des deux tiers des sondés affirment regarder en achetant des denrées alimentaires si des handicapés ont été employés dans la production et la transformation (cf. bio actualités 1/09, pages 14-15).

Stefanie Strauch

**i Pour en savoir plus**

[www.lehmann-holzofenbeck.ch](http://www.lehmann-holzofenbeck.ch)

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

[www.vau-zet-eee.ch](http://www.vau-zet-eee.ch) → Vier Linden

[www.this-priis.ch](http://www.this-priis.ch)

# Un nouveau traitement biologique très efficace contre la mouche de la cerise

Depuis quelques années, la mouche de la cerise pose de plus en plus de problèmes et provoque d'importantes pertes de récoltes. Le nouvel insecticide biologique «Naturalis-L», qui a atteint un taux d'efficacité de septante pour-cent dans les essais, est autorisé depuis cette année. Cela pourrait être déterminant pour la percée de la cerisiculture bio, mais la réussite du traitement nécessite de bien maîtriser certains paramètres techniques.

Comme le Madex, Naturalis-L est un produit contenant un principe biologique qui contamine et tue les insectes cibles. Cependant, tandis que le Madex contient des granulovirus qui attaquent spécifiquement le carpocapse des pommes, le Naturalis-L contient des spores du champignon *Beauveria bassiana* (souche ATCC 74040), qui peut s'attaquer à différents insectes. Ce champignon entomopathogène existe dans la nature, et le Naturalis-L en contient simplement des spores en suspension dans une préparation huileuse qui s'utilise comme un produit phytosanitaire «normal». Ces deux produits ont en commun le fait que leurs microorganismes et leurs virus sont sensibles aux influences environnementales. Surtout aux rayons UV, qui les détruisent rapidement.

## Commencer tôt puis répéter le traitement tous les sept jours

Comme pour le granulovirus contre le carpocapse des pommes, le traitement avec le Naturalis-L doit être répété, mais tous les sept jours.

Vu que Naturalis-L est exclusivement efficace contre les mouches de la cerise adultes et non contre les œufs et les larves, le premier traitement doit être fait avant le début de la ponte. Il est donc recommandé de poser très tôt des pièges jaunes pour observer le début du vol de la mouche de la cerise: au début mai dans les sites précoces, à fin mai dans les sites tardifs. Selon les conditions météorologiques, les mouches femelles peuvent être prêtes à pondre six à dix jours après leur éclosion. Les cerises sont à ce moment-là souvent encore vertes. Il faut donc parfois déjà effectuer le premier traitement peu avant que les cerises changent de couleur.

En plus de son efficacité mortelle directe, Naturalis-L possède aussi un effet

répulsif au moment de la ponte: les fruits recouverts par le dépôt du traitement ne sont pas attaqués. Pour empêcher les mouches écloses ou immigrées plus tard dans le verger de pondre, le traitement doit être répété tous les sept jours jusqu'à une semaine avant la récolte.

Le soufre se combine bien au Naturalis-L, et les deux produits peuvent même être mélangés directement dans la cuve du pulvérisateur. La bouillie de traitement doit néanmoins être pulvérisée immédiatement après sa préparation et ne pas rester longtemps dans le pulvérisateur. Tous les autres mélanges avec des fongicides sont formellement déconseillés.

## Optimiser les traitements et bien entretenir les vergers

Pour que Naturalis-L puisse développer son effet répulsif contre les pontes, tous les fruits doivent être recouverts de produit



Cela fait assez longtemps qu'elle asticote cerises et producteurs: La mouche de la cerise.

## Utiliser correctement le Naturalis-L

- Placer assez tôt les pièges de surveillance du vol.
- Faire le premier traitement 5 à 10 jours après le début du vol.
- Traiter à 2,4 litres de Naturalis-L par hectare avec 1000 à 1600 litres d'eau pour atteindre le point de ruissellement.
- Répéter le traitement tous les 7 jours.
- Traiter une dernière fois 7 à 10 jours avant la récolte.
- Optimiser la technique de traitement: les cimes des arbres doivent aussi être mouillées. cd

lors du traitement. La technique d'application doit donc être très au point. Les arbres devraient en outre être limités en hauteur et avoir des couronnes bien aérées.

Un taux d'efficacité de 70 % peut être atteint quand le produit est utilisé de manière optimale, mais cela peut être trop faible en cas de très forte pression d'attaque. Il faut donc prendre d'autres mesures phytosanitaires pour réduire les populations de mouche de la cerise: récolter chaque année tous les fruits le plus tôt possible, sortir les cerises infestées du verger et ne pas les jeter sur le sol (l'encadré en haut de la page 9 présente une meilleure utilisation des cerises véreuses).

## Filets, pièges ou traitements – tout est question de coûts

Avec la stratégie phytosanitaire décrite ci-dessus, trois à cinq traitements sont nécessaires en fonction de la précocité des variétés. Avec le prix actuel de 100 francs par litre de Naturalis-L plus les frais de machines et de main-d'œuvre, l'utilisation du Naturalis-L revient en moyenne à environ 1300 francs par l'hectare et par





**Danger, cerises habitées:** Les lots de cerises de table sont invendables dès qu'ils contiennent 2 % de cerise véreuses.

année, ce qui est certainement rentable vu le très bon prix payé actuellement pour les cerises biologiques de table.

Dans le cas des nouveaux vergers de cerises de table à gros fruits, qui sont de toute façon équipés de protections parapluies, il est recommandé de prévoir une couverture avec des filets à mailles fines, le coût supplémentaire pour leur pose se montant à environ 800 francs à l'hectare.\*

L'utilisation de pièges englués (un piège par arbre basse-tige) est nettement plus chère puisqu'elle revient à 3100 francs

\*Ce qui comprend les frais pour le filet Rantei-K, l'amortissement sur six ans ainsi que la main-d'œuvre, mais pas le coût d'une couverture parapluie.

à l'hectare. Il est donc recommandé de réserver les pièges à l'observation du vol de la mouche de la cerise et à sa régulation dans les petits vergers familiaux.

### Lacune phytosanitaire dans les hautes-tiges

Naturalis-L est un bon produit pour combattre la mouche de la cerise dans les vergers basse-tige modernes ainsi que dans les vergers mi-tige bien entretenus. L'utilisation du Naturalis-L étant cependant trop chère pour les arbres haute-tige et dans les vergers mi-tige extensifs pour la production de cerises pour l'industrie, la lacune phytosanitaire caractéristique de ces vergers n'est toujours pas comblée.

Le FiBL continue donc ses recherches

### Asticots et pupes pour la recherche

Pour ses prochains essais, le FiBL cherche des cerises véreuses et des pupes de mouche de la cerise. Les producteurs et productrices qui en ont sont priés de contacter

Claudia Daniel, FiBL, tél. 062 865 72 91, courriel [claudia.daniel@fibl.org](mailto:claudia.daniel@fibl.org)

sur la mouche de la cerise: Il s'agit ces prochaines années de tester le recours à un ichneumon parasite pour diminuer la pression d'attaque.

Claudia Daniel, FiBL



Photos: Claudia Daniel

Une mouche de la cerise femelle attaquée par un champignon.

## Les cerises et les prunes bio sont très demandées

Ces dernières années, les succès des recherches phytosanitaires et variétales ont fortement augmenté la sécurité des rendements des vergers biologiques de fruits à noyau: De nouveaux produits phytosanitaires contribuent à lutter beaucoup plus efficacement contre les problèmes clés que sont les pucerons et la mouche de la cerise, les protections contre les intempéries permettent de produire en verger basse-tige les variétés de cerises grosses et croquantes que les consommateurs préfèrent aujourd'hui en les protégeant contre moniliose et autres maladies, et l'assortiment variétal, qui a fortement progressé ces dernières années, comprend maintenant aussi quelques variétés robustes et demandées sur le marché.

Tout cela ouvre d'intéressantes perspectives tant pour la production de fruits de table que pour celle de fruits pour l'industrie dans des vergers mi-tige ou haute-tige. Et les perspectives commerciales sont très favorables. Les estimations tablent en effet sur un potentiel d'écoulement à court et à moyen terme de 100 à 200 tonnes de cerises de table bio – alors que l'offre actuelle peine à atteindre 10 tonnes par année. Et l'industrie achèterait volontiers

50 à 70 tonnes par année au lieu des 10 tonnes actuelles.

Le kirsch bio est lui aussi toujours plus recherché – que ce soit comme ingrédient (p. ex. pour de la fondue bio) ou comme eau-de-vie de haute qualité. En plus des acheteurs régionaux, la société Humbel cherche pour cette année 50 à 60 tonnes de cerises bio à distiller. À part les nouvelles variétés de table, toutes les autres sont acceptées. Pour une bonne qualité (18 degrés Brix), elle offre 1.20 Fr./kg franco distillerie. Cela vaut donc la peine de veiller à un bon rendement et à une bonne qualité en faisant un minimum d'entretien dans les vergers haute-tige (taille, mesures d'hygiène, traitement au débouffement).

■ Les personnes intéressées peuvent contacter directement la société Humbel:  
Humbel Spezialitätenbrennerei AG,  
Baumgartenstrasse 12, 5608 Stetten,  
Tél. 056 496 50 60,  
Courriel [info@humbel.ch](mailto:info@humbel.ch)

Les prix payés à la production pour les fruits à noyau bio sont donc très intéressants, et les conditions sont actuellement idéales pour se lancer dans la production moderne de fruits à noyau biologiques.

Ces dernières années, quelques premiers producteurs et productrices se sont lancés dans la production de fruits à noyau bio ou ont remplacé leurs vieux vergers qui ne satisfaisaient plus aux exigences par des systèmes arboricoles à la pointe du progrès. Surtout en Suisse allemande, 5 hectares de cerises de table et 2,5 hectares de prunes ont été plantés. Et dans la région de Bâle, on a aussi planté plus de 200 nouveaux arbres haute-tige avec des variétés robustes et secouables.

■ Le bio actualités a déjà parlé en détail en mai 2007 (numéro 5/07) du «Vent de renouveau pour les cerises bio» ainsi que des rendements et de la situation commerciale qui étaient – déjà – réjouissantes. Ceux qui aimeraient ce numéro sont priés de s'adresser à Markus Bär, FiBL, tél. 062 865 72 80, courriel [markus.baer@fibl.org](mailto:markus.baer@fibl.org).

■ Les productrices et les producteurs qui désirent se lancer dans la production des fruits à noyau bio ou agrandir leurs vergers actuels peuvent sans hésiter s'informer et se faire conseiller par le service de conseils du FiBL: Andi Häseli, tél. 062 865 72 64, courriel [andreas.haesele@fibl.ch](mailto:andreas.haesele@fibl.ch).  
Andi Häseli, FiBL

# Croissance du marché et freins politiques

Markus Arbenz, le directeur de Bio Suisse, ne pouvait pas s'exprimer plus clairement lors de cette conférence annuelle: les projets de la Confédération pour «le développement du système des paiements directs» alarment Bio Suisse car, en supprimant la prime bio, le gouvernement montre qu'il ne veut plus encourager l'agriculture biologique. Cette politique isole la Suisse sur la scène internationale. En 2008, le marché bio a enregistré une forte croissance. En augmentation de 11,2 pour-cent, les ventes de produits bio ont totalisé 1,44 milliard de francs. La part des fermes bio est quant à elle restée pratiquement identique avec 11,9 pour-cent.

Les intentions de la Confédération pour le «développement du système des paiements directs» (DPD) indignent Bio

## Un nouveau magasin bio à Brigue

Eugen et Silvia Oggenfuss cultivent une ferme Bourgeon à Termen, dans le Haut-Valais. Eugen Oggenfuss est aussi un membre engagé de la «Bergallianz», le regroupement des organisations membres de Bio Suisse situées en région de montagne. Il y a quelques jours, le couple a ouvert au centre de Brigue un magasin bio qui



Photo: zVg

vend des spécialités valaisannes. On y vend surtout du pain, du fromage, de la viande séchée et des œufs. L'assortiment est complété par des jus de fruits, des tisanes, des épices, du vin, des eaux-de-vie, des liqueurs et des pâtes. La viande fraîche provient de collègues de la région et se vend sur commande.

«Environ quatre cinquièmes des produits ont le Bourgeon», explique Eugen Oggenfuss. Sa femme et lui sont particulièrement fiers des pains de leur propre fournil. Ce magasin offre aux producteurs Bourgeon une intéressante possibilité de commercialisation et aux habitants de Brigue une extraordinaire mine de produits du terroir. Le bio actualités leur souhaite plein succès! Et allez aussi voir le magasin bio tenu à Morges par un autre couple de paysans bio, cf. page 18.

Suisse: apparemment, la Suisse n'accorde plus d'importance particulière à l'agriculture biologique. La Confédération accepte donc que des paysans bio doivent mettre la clé sous le paillason. À l'aide d'une étude détaillée du FiBL, Bio Suisse a prouvé à fin mars lors de sa conférence de presse annuelle la réalité des prestations sociétales de l'agriculture biologique. Une délégation de Bio Suisse et du FiBL s'est par ailleurs rendue à l'Office fédéral de l'agriculture à ce propos.

## L'approche globale du bio est menacée

Les agricultrices et les agriculteurs – bio ou non – reçoivent de la Confédération des paiements directs pour les prestations qu'ils fournissent à la collectivité comme le demande l'article 104 de la Constitution fédérale: sécurité de l'approvisionnement de la population, entretien du paysage, maintien des surfaces cultivées, occupation décentralisée du territoire. Les paysans bio reçoivent donc actuellement une prime bio qui s'ajoute aux paiements directs de base. Elle représente environ 1 %

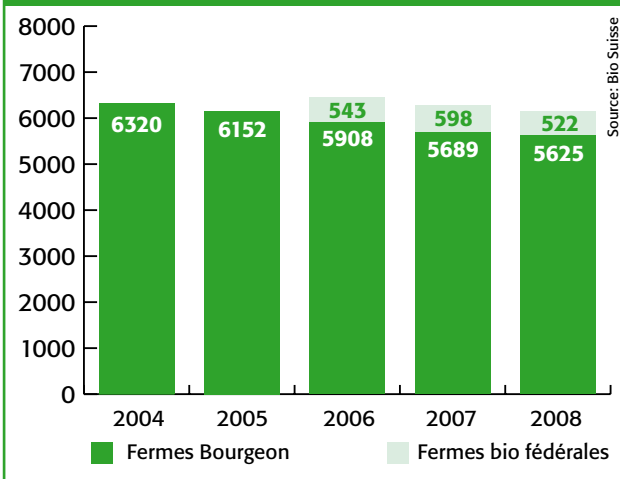
## To bio or not to bio?

Le livre de l'auteur romand Jacques-Pascal Cusin est un plaidoyer pour un style de vie raisonnable et durable et pour une agriculture essentiellement préoccupée par la souveraineté alimentaire. «Pour garder la planète en vie, cessons de vivre au-dessus de nos moyens» est le sous-titre du livre. Cela ne marchera que si nous redéfinissons les notions de progrès, de croissance, de développement et d'aisance. Édité aux éditions Marabout, ce livre écrit en français est disponible en librairie.

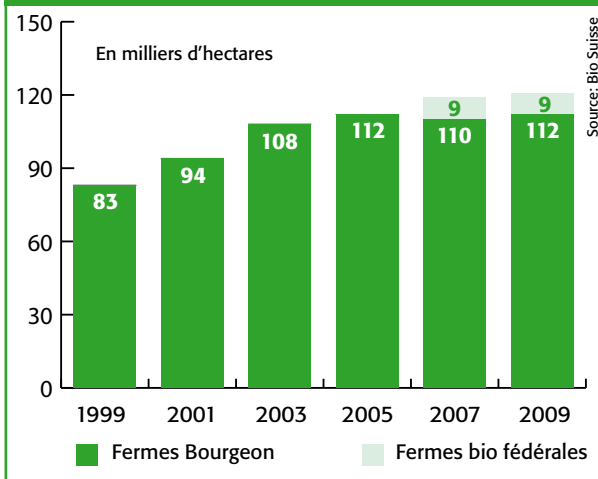


du montant total des paiements directs. La prime bio récompense un système global qui crée ou inclut de nombreuses valeurs positives (fertilité du sol, biodiversité, ...) et prévient les répercussions négatives des autres systèmes agricoles. Sans compter sa contribution à la bonne image de la Suisse et de son tourisme. Ainsi, 56 % des fermes du très touristique canton des Grisons pratiquent l'agriculture biologique.

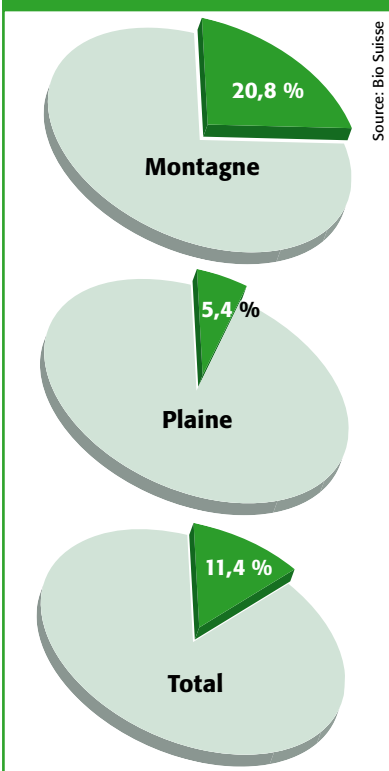
Nombre de fermes bio en Suisse et au Liechtenstein de 2004 à 2008



Évolution de la surface cultivée en bio de 1999 à 2009



## Pourcentage de surface bio par rapport à la surface agricole utile totale en Suisse en 2009



## Spécialisation atomisée

La suppression de la prime bio expose la Confédération à deux gros risques:

- La Confédération prévoit de récompenser une spécialisation unilatérale plutôt qu'une agriculture biologique formant un tout. Certaines fermes pourront alors pratiquer des conditions d'élevage exemplaires mais importer de grandes quantités de concentrés provenant du Tiers Monde. D'autres entretiendront quelques prairies maigres tout en utilisant de grandes quantités de produits chimiques sur les surfaces voisines. Bio Suisse ne veut pas d'une mosaïque de zones protégées et déprotégées, car elle conçoit les entreprises agricoles comme des organismes qui fonctionnent selon des cycles aussi fermés que possible.
- Les paysans dont l'impact sur l'environnement (l'argot de la politique agricole parle d'«externalités négatives») est plus faible ne seront par contre plus récompensés. Or Bio Suisse veut que les résidus de pesticides, de nitrates et d'autres substances similaires ne puissent même pas aboutir dans les aliments ou l'eau potable. Cette approche est plus judicieuse et avantageuse que le traitement ultérieur de problèmes de santé ou la purification à grand frais de l'eau potable.

## L'agriculture biologique est soutenue – à l'étranger!

Sur le plan international, la Suisse s'isole en ne soutenant pas l'agriculture biologique, car les gouvernements des pays voisins se sont fixé des objectifs ambitieux: l'Autriche veut que l'agriculture biologique représente 20 % de sa surface agricole utile d'ici 2010 ([www.land.lebensmittelministerium.at](http://www.land.lebensmittelministerium.at)), la France veut que les cantines des collectivités publiques utilisent des aliments biologiques au plus tard en 2012 ([www.ambafrance-es.org](http://www.ambafrance-es.org)), l'Allemagne vise également à long terme 20 % de surface bio ([www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)), et la Hollande veut augmenter sa surface bio de 5 % par année ([www.minlnv.nl](http://www.minlnv.nl)).

## Le marché bio a progressé de 11,2 pour-cent

La forte croissance du marché bio s'est poursuivie en 2008: les ventes de produits bio se sont accrues de 11,2 % à 1,44 milliard de francs. Près de 75 % des produits bio ont passé l'an dernier par les magasins Coop (50 % de parts de marché, 722 millions de francs) et Migros (24 % de parts de marché, 345 millions de francs). La vente directe a également connu un véritable boom avec une hausse de 17% (5,1 % de parts de marché, 73 millions de francs), ainsi que le commerce spécialisé avec une augmentation du chiffre d'affaires de 13 % (15,6 % de parts de marché, 225 millions de francs). Les discounts ont fait leur entrée sur le marché bio, mais à un niveau

## Road show hivernal: une réussite!



Photo: Bio Suisse

Un temps hivernal merveilleux, un superbe décor planté dans les montagnes, les visages heureux des amateurs de sports d'hiver: la première édition hivernale de notre road show a été une pleine réussite! Les caravanes publicitaires de Bio Suisse étaient en effet présentes jusqu'à fin février aux Crosets (VS), à Flumserberg (SG), à Grindelwald (BE), à Klosters (GR) et à Savognin (GR) au bord des pistes de ski. On a distribué près de 6000 «échantillons dégustatoires» de fondue et de raclette des meilleurs fromages Bourgeon. Un grand merci à tous les paysans et paysannes Bourgeon qui ont participé activement à ce road show hivernal!

encore bas puisqu'ils ont réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 7 millions de francs avec les produits bio.

## Suisse romande: nouvel essor

Cette croissance supérieure à la moyenne s'est confirmée également en Suisse romande, où le marché bio a enregistré une croissance globale de 13,6 % pour atteindre 26 millions de francs. En augmentation continue, la part de marché des aliments bio atteint désormais 4,1 % en Romandie. Le taux de croissance des produits frais s'est établi à 15,3 % pour un chiffre d'affaires global de 8,3 millions de francs. Les ventes de fruits bio (+ 42 %), de viande bio (+ 33 %) et de lait bio (+ 23 %) ont affiché en Suisse romande une progression fulgurante.

## Très légère augmentation du nombre de producteurs bio

En 2008, 5589 entreprises agricoles travaillaient selon les directives de Bio Suisse, ce qui en fait 62 de moins que l'année précédente et représente à 10,7 % des entreprises agricoles suisses. Viennent s'y rajouter 522 fermes bio certifiées conformes à l'ordonnance bio. Le total s'élève donc à 6111 fermes bio, soit 11,9 % des entreprises agricoles suisses, ce qui donne une légère augmentation par rapport à l'année précédente (+ 0,6 %). La surface totale bio est restée constante avec quelque 121'000 hectares, soit 11,4 % de la surface agricole totale: 112'000 hectares ont été cultivés par des fermes bio certifiées Bourgeon et 9000 par des fermes bio fédérales. Le dossier complet de la conférence de presse se trouve sur [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

## Un livre? – un bijou!

«Bauernstolz und Bauerntum – Berufung und Lebenskunst», tel est le titre de ce bijou par le texte – en allemand – et l'image. Son auteur, la journaliste grisonne Elisabeth Bardill, a dressé dans son livre le portrait de douze paysans

Photo: zlg



et paysannes de nos montagnes, dont plusieurs sont des pionniers de l'agriculture biologique qui sont tous membres de «Schweizer Bergheimat». Un hiver durant, Elisabeth Bardill a visité ces gens qui vivent très simplement et dont l'activité dans ces régions reculées contribue à la vie sociale et culturelle dans les villages de montagne. Les belles illustrations sont de Clemens Rubens. Ce livre édité avec grand soin à compte d'auteur peut être acheté directement pour 35 francs à Elisabeth Bardill, 7106 Tenna, par courriel à [elbatenna@bluewin.ch](mailto:elbatenna@bluewin.ch) ou par téléphone au 081 645 11 90.

# Le Bourgeon chez Lidl et sur des canettes en alu?

L'Assemblée des délégués de Bio Suisse mettra plusieurs fers au feu le 22 avril à Olten. Faut-il ancrer l'engrèvement des verrats dans le Cahier des charges? Bio Suisse peut-elle faire preuve d'ouverture à propos du libre-échange agricole? Le Bourgeon a-t-il sa place dans les discounts? Faut-il durcir le seuil de contamination OGM? Peut-on autoriser les canettes en aluminium pour les boissons Bourgeon?

L'Assemblée des délégués (AD) printanière de Bio Suisse se déroulera à Olten le 22 avril. Les délégués débattront entre autres de plusieurs modifications du Cahier des charges. Le Comité demande que l'engrèvement des verrats y soit inscrit comme objectif, mais les méthodes de castration autorisées aux fermes bio par la Confédération ne doivent pas être prosrites pour les fermes Bourgeon tant que l'engrèvement des verrats n'est pas totalement au point.

Le Comité veut aussi déterminer la stratégie commerciale pour les produits Bourgeon dans le canal discount. De nouvelles conditions devraient donc compléter le chapitre 10 «Directives pour la commercialisation» du Cahier des charges (CDC) de Bio Suisse pour renforcer le Bourgeon. L'entrée sur le marché d'Aldi et de Lidl repose la question de la politique de positionnement que Bio Suisse veut suivre pour le Bourgeon à l'égard des discounts. Cette motion revêt une grande importance parce que la pression sur les prix agricoles continue de s'aggraver et touche maintenant aussi les produits bio. Des membres de Bio Suisse ont déjà été

utilisés par les discounters dans leur publicité et transmettent l'impression que les produits bio peuvent fort bien être bon marché. Cela concerne l'utilisation du Bourgeon dans les points de vente et la participation de membres de Bio Suisse à des campagnes publicitaires de grande envergure. Le Comité a également l'intention d'adapter les contrats de licence: Les preneurs de licences qui commercialisent leurs produits sans nom de marque protégé ne doivent les vendre ni dans la filière discount ni dans des lignes de produits qui se positionnent par des prix bas.

OGM: Le Comité propose d'introduire dans le Cahier des charges de Bio Suisse une valeur limite de contamination par des organismes génétiquement modifiés (OGM) de 0,1 %. L'agriculture biologique refuse par principe les OGM. Après l'expiration du moratoire sur les OGM, la Confédération souhaite régler la cohabitation de l'agriculture traditionnelle et de l'agriculture transgénique dans une Ordonnance sur la coexistence. Le Comité ne croyant pas à la praticabilité de la coexistence, il souhaite définir une valeur limite très basse. Si la coexistence

devait devenir réalité, cette limite devrait pouvoir garantir à l'agriculture biologique une production exempte d'OGM.

Le Comité recommande de supprimer du Cahier des charges la liste des matériaux interdits (boîtes en aluminium, films composites, PVC) et la possibilité de dérogations. La CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) doit dorénavant être chargée de régler les questions d'emballage et de protection des produits en discussion avec les transformateurs pour trouver les solutions optimales. Une étude bibliographique sur l'évaluation des matériaux d'emballage a par exemple montré que le verre à usage unique représente une plus grande charge environnementale que les boîtes en aluminium. Et à l'avenir il faudra aussi régler l'utilisation des nanotechnologies dans le domaine des emballages.

Les organisations membres Bio Aargau et Schweizer Bergheimat exigent que Bio Suisse intervienne auprès de l'Office vétérinaire fédéral (OVF) pour que la vaccination contre la maladie de la langue bleue soit tout de suite ou en 2010 déclarée facultative pour tous les éleveurs suisses. Et la recherche doit être mandatée pour trouver des méthodes qui peuvent soulager et guérir la maladie de la langue bleue et pour étudier l'immunisation.

Le tableau de la page suivante fournit une vue d'ensemble des débats de l'AD. L'ordre du jour et les documents préparatoires ont été envoyés aux délégués à la mi-mars. Les délégués peuvent déposer des motions écrites sur les points de l'ordre du jour jusqu'à et pendant l'AD.

Christian Voegeli, Bio Suisse  
Veuillez adresser vos questions et suggestions à la Coordination de la Fédération Bio Suisse, Christian Voegeli, tél. 061 385 96 23, courriel christian.voegeli@bio-suisse.ch. Les documents préparatoires envoyés aux délégués peuvent être consultés sur le site internet de Bio Suisse: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) > Documentation > Info Fédération > Assemblée des délégués.

## Une offre surprenante pour ceux qui font de la vente directe

Les producteurs qui font de la vente directe souhaitent que Bio Suisse les soutienne mieux. La dernière Assemblée des délégués a ainsi chargé le comité de s'en occuper. Il a donc institué une



Photo: Bio Suisse

Ce panneau en bois de sapin FSC des Grisons qui mesure 1,5 x 1,5 mètre peut selon l'environnement produire des effets optiques intéressants. Il peut être commandé à notre Boutique pour environ 450 francs plus frais d'envoi.

task force chargée d'élaborer pour la vente directe les outils dont elle a besoin pour ses activités de prospection du marché. Cette task force comprend des paysannes et paysans bio ainsi que des spécialistes du secrétariat.

Ce n'est que lors de la première séance que les participants se sont rendu compte de tout ce qui existe déjà comme matériel promotionnel avec le Bourgeon. Cela va des emballages classiques pour tous les produits imaginables jusqu'au matériel événementiel comme panneaux, parasols, caravanes ou banderoles qui peuvent être loués ou achetés pour les fêtes ou les dégustations dans les fermes. On trouve une vue d'ensemble de ce vaste assortiment dans notre Boutique sur [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch).

Le site [www.fermebourgeon.ch](http://www.fermebourgeon.ch) est aussi intéressant pour ceux qui font de la vente directe parce qu'ils peuvent y annoncer leur domaine, leur magasin fermier et leurs produits. als

## Ordre du jour de l'Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse du 22 avril 2009

<b>Points statutaires</b>	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs.
	Procès-verbal (PV)	Adoption du PV de l'AD du 12.11.2008.
	Rapport annuel 2008	Rapport sur les activités de l'année passée.
	Comptes 2008	Adoption du bilan et du compte de pertes profits 2008 y compris les rapports de l'organe de révision et de la Commission de gestion.
<b>Autres décisions</b>	Ratification du choix du président de la CLI	Katia Ziegler ayant démissionné, le Comité a élu Paolo van den Berge de Minusio TI, lui aussi membre de cette commission depuis plusieurs années, au poste de président de la CLI. Cette élection doit être confirmée par l'AD.
	Vaccination contre la maladie de la langue bleue	Bio Aargau et Bergheimat ont déposé des motions pour que cette vaccination soit resp. tout de suite ou en 2010 déclarée facultative pour tous les éleveurs suisses.
	Prise de position au sujet de l'accord de libre-échange agricole (ALEA)	Le Verein Ostschweizer Bioproduzenten (VOB) demande un vote sur la position de Bio Suisse au sujet d'un futur ALEA entre la Suisse et l'UE.
	Sanctionnement et contrôle des producteurs	Les Bärner Bio Bure exigent que le Comité de Bio Suisse s'engage auprès des autorités pour que les sanctions soient adaptées et que la charge administrative des contrôles bio soit raisonnable.
	Rémunération des délégués	Les Bärner Bio Bure exigent que les délégués reçoivent leur rémunération à la fin et non au début de l'Assemblée.
<b>Modification du Cahier des charges (CDC)</b>	Politique de la marque, CDC chap. 10.2 et 10.3	Maintenant que le nouveau Concept directeur a été adopté, il s'agit de mettre en œuvre la nouvelle politique de la marque. Une marque exige une politique de commercialisation concrète. Le Comité souhaite définir la commercialisation des produits Bourgeon dans la filière discount. Il faudrait pour cela rajouter quelques conditions au chapitre 10 «Directives pour la commercialisation» du CDC.
	Engraissement des verrats, CDC art. 3.1.11 et 3.5.4	Le Comité souhaite ancrer l'engraissement des verrats comme objectif dans le CDC. Les méthodes de castration que la Confédération autorise dans les fermes bio ne seront pas interdites dans les fermes Bourgeon tant que l'engraissement des verrats n'est pas entièrement praticable.
	Coexistence avec les OGM, CDC art. 2.1.14 et 3.1.9	Il s'agit d'introduire dans le CDC une valeur limite de contamination par des organismes génétiquement modifiés (OGM) de 0,1 %.
	Parcours et pâturage pour les chèvres, CDC art. 3.4.1	Il faut maintenir la possibilité de sorties régulières pour les chèvres dans les fermes Bourgeon (SRPA) et cela pour toutes les catégories d'âge. Mais l'Ordonnance fédérale sur les éthoprogrammes ne recense plus que les chèvres de plus d'une année. C'est pourquoi le Comité souhaite fixer les sorties des cabris dans le CDC.
	Aviculture, CDC art. 3.1.10 et 3.7.2	Il s'agit d'introduire dans le CDC la possibilité d'acheter des poussins conventionnels avec une autorisation exceptionnelle pour que les entreprises de poules pondeuses et de volailles d'engraissement puissent s'approvisionner en cas de pénurie.
	Matériaux d'emballage, CDC chap. 5.9	Le Comité recommande de supprimer du CDC la liste des matériaux interdits (boîtes en aluminium, films composites, PVC) et la possibilité de dérogations.
<b>Informations</b>	Promotion de la vente directe	L'AD a chargé (suite à une motion de Bio Ticino) le Comité de présenter un concept de promotion de la vente directe. Bio Suisse doit soutenir la vente directe par la création d'une plate-forme, évaluer l'importance de la vente directe et développer des stratégies pour promouvoir la vente directe.

# Taureaux TE pour génisses non bio

## Génisses conventionnelles en contrat d'élevage

Question: J'ai arrêté de produire du lait et je me suis spécialisé dans l'élevage des génisses. J'aimerais bien avoir assez de contrats d'élevage avec des collègues Bourgeon, mais j'en ai encore trop peu et je pourrais maintenant prendre cinq génisses d'une exploitation PER en contrat d'élevage dans ma ferme. Est-ce que c'est possible?

» Réponse: Oui. La réglementation de Bio Suisse (CDC art. 3.1.10) permet aux fermes Bourgeon de prendre des génisses non bio en contrat d'élevage à condition de respecter les règles suivantes:

Il faut conclure avec l'exploitation PER un contrat d'élevage qui stipule que

les génisses non bio retournent dans leur exploitation d'origine après une période déterminée. Les conditions d'élevage et l'alimentation des génisses non bio doivent respecter à 100 % le CDC de Bio Suisse.

## Utilisation de taureaux TE pour des génisses en contrat d'élevage

Question: Puis-je utiliser des taureaux TE\* pour les génisses conventionnelles que j'ai en contrat d'élevage? Ce sont en effet toujours les propriétaires qui choisissent les taureaux pour l'insémination de leurs génisses.

\* Taureaux TE = raccourci pour «taureaux issus de transplantations d'embryons».

» Réponse: Jusqu'à récemment, le paragraphe b1 du chapitre «Déplacements des animaux» des Dispositions d'application interdisait aux fermes Bourgeon d'inséminer des génisses en contrat d'élevage avec des taureaux TE. La CLA vient d'abroger cette contrainte suite à la demande d'une organisation membre. Il est donc dès maintenant possible d'utiliser des taureaux TE pour inséminer les génisses conventionnelles qui retournent dans leur exploitation d'origine après une période déterminée.

Il va cependant de soi qu'aucune génisse Bourgeon de la ferme ou en contrat d'élevage ne peut recevoir du sperme de taureau TE.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

## ■ PETITES ANNONCES

### Cherche

Cherchons un-e agriculteur-trice avec capacités/formation en sociopédagogie pour ferme Demeter diversifiée mais principalement laitière dans l'Oberland zurichois. Vous dirigez la ferme avec deux autres agriculteurs et vous assistez nos collaborateurs mentalement handicapés dans leur travail. Pour tout renseignement: Nicolas Masur, tél. 079 462 79 67

Ferme bio cherche employé-e formé-e pour juin à septembre pour ferme biologique de montagne dans les Grisons, tél. 081 661 18 82 dès 19 heures

Ferme bio de montagne cherche pour mai 2009 génisses à estiver dans nos pâturages

jurassiens équipées de loges. Tachetée. Werner Gislin-Schäublin, Hof Wald, 4438 Langenbruck, courriel gisin-grosswald@vtxmail.ch

Achète génisses et vaches à engraisser, tél. 062 299 04 36

On cherche encore 20 génisses pour alpage bio du Jura neuchâtelois, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister)

### Offre

À vendre foïn Bourgeon en balles rondes, tél. 032 935 12 91 (répondeur ou insister)

**De délicieuses asimines!** Fruits crémeux et doux dotés d'un bouquet d'arômes exotiques (bananes, vanille, ananas, mangue). Arbres robustes (jusqu'à -25 °C!) et faciles à entretenir sans aucun traitement phytosanitaire! Fruits intéressants pour la vente directe en bio. Informations et commande des plants auprès d'Andreas Hess Baumschule & Obstbau, tél. 052 741 58 50

**Voyage «permaculture» en Autriche**, visite du Krameterhof et séminaire avec Sepp Holzer et visite du Gärtnerhof à Langerhorst, les 13-14-15 août 2009, renseignements et inscriptions auprès de Sonja + Lorenz Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

## ■ AGENDA

### GRANDES CULTURES

#### Visites de cultures au canton de Vaud

##### Date et lieux

La première visite de culture aura lieu le 24 (au lieu du 8) avril à Moiry et à Juriens

##### Contenu

État des cultures, fumure et désherbage, avec un point fort sur le colza (non-labour, sous-semis de trèfle et essais de fumure).

##### Renseignements et Inscriptions

Christian Bovigny, ProConseil, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel c.bovigny@prometerre.ch, www.prometerre.ch

### DÉBAT

#### Quelle stratégie pour le nouveau Bio Boom?

##### Date et horaire

27 mai 2007, 9h30

##### Lieu

Maison des associations, Neuchâtel

##### Conférenciers

Urs Niggli, Markus Arbenz, Frédéric Brand, Patrick Aebi, Josy Tamarcaz, Valérie Miéville, Christian Pidoux

##### Organisation

AGRIDEA

##### Responsable du cours

Josy Tamarcaz

Coûts Fr. 130.-

##### Renseignements et inscriptions

Josy Tamarcaz, agriculture biologique, AGRIDEA, Jordils 1, 1006 Lausanne, courriel josy.tamarcaz@agridea.ch, tél. direct 021 619 44 24

### FILIÈRES DE PROXIMITÉ

#### Opération cornichons

##### Date et horaire

Vendredi 17 avril à 17.00

##### Lieu

Neuchâtel

##### Contenu

Le marchand de sable a bien failli nous endormir avec son conte de «La dame aux cornichons» ..., mais nous avons été réveillés par l'histoire: «La cruelle fable du cornichon», présentée par la TSR.

- *Quoi? – Plus que 8 producteurs de cornichons en Suisse, alors qu'il y en avait des centaines il y a à peine 20 ans?*
- *Quoi? – Les cornichons se font en Inde?*
- *Oui, on nous prend vraiment pour des cornichons ...*

Le Lopin Bleu (ACP de Neuchâtel) et Bio-Neuchâtel ont décidé de «reboconiser» la culture du cornichon sous nos cieux et, pour commencer, sur territoire neuchâtelois. Pour lancer cette action de souveraineté alimentaire, ils ont choisi de la faire à l'occasion de la journée des luttés paysannes. Une petite fête du cornichon est en gestation. Nous sèmerons les graines de cornichons dans les mottes pour la production des plantons le 17 avril dès 17 heures, au centre ville de Neuchâtel. Uniterre sera également présent au même endroit avec la vente de lait et de farine ...

##### Renseignements

www.lopinbleu.ch

# Stabulations libres obligatoires pour les bovins et les caprins: État des lieux

Finalement, les stabulations libres ne deviendront très probablement pas obligatoires pour les fermes biologiques suisses. Et les stabulations entravées pour les chèvres devraient rester autorisées au moins jusqu'en 2013, mais cela complique l'exportation des produits caprins biologiques vers l'Espace européen.

Un des objectifs centraux de Bio Suisse est de développer la production animale respectueuse des animaux et de la garantir aux consommateurs (et aux animaux!). Dans le cadre des discussions sur l'obligation d'avoir des stabulations libres, il est apparu qu'elles ont de grands avantages mais que, suivant les situations, elles peuvent aussi comporter certains désavantages pour le bien-être animal. C'est pour cette raison que Bio Suisse s'était prononcée, très tôt dans la discussion politique, contre l'obligation générale des stabulations libres en agriculture biologique.

## Ce qui d'après Bio Suisse parle contre l'obligation

Les avantages incontestables des stabulations libres pour le bien-être animal sont si évidents qu'on ne mentionnera ici que quelques-uns de leurs désavantages:

- Beaucoup des stabulations libres actuellement en fonction ne fonctionnent que si les vaches sont écornées. Dans les stabulations libres, les bêtes de rang inférieur sont souvent soumises à un stress important s'il n'y a pas assez de place – en tout cas lorsqu'on n'a pas tiré l'optimum de la conception de la stabulation et de la gestion du troupeau (cf. bio actualités 10/08, pages 1–7).
- La relation homme-animal est souvent moins proche que dans une stabulation entravée, ce qui provoque une augmentation du stress dans les situations où les bêtes doivent être attachées (traitements, transports).
- Expérience faite, certaines races de chèvres (p. ex. la Grisonne à raies) ne peuvent être élevées en stabulation libre qu'à partir de troupeaux d'une certaine importance.
- Un désavantage des stabulations libres obligatoires serait décisif pour de

nombreuses fermes, surtout petites: c'est l'investissement nécessaire. Une étude de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a montré que l'obligation de passer à la stabulation libre pour les fermes bovines bio à partir de 30 UGBF ne représenterait qu'environ 220 nouvelles stabulations libres – mais des investissements qui pourraient atteindre 100 millions de francs.

Après avoir soigneusement pesé les avantages et les inconvénients des deux systèmes, Bio Suisse était arrivée il y a déjà quelques années à la conclusion que tant les stabulations libres qu'entravées peuvent être respectueuses des animaux et qu'il faudrait donc que les deux systèmes de stabulations restent autorisés en bio. C'est cette position que Bio Suisse a ensuite sans cesse défendue auprès de la Confédération et de l'UE.

Les productrices et producteurs suisses doivent de plus en plus souvent se soumettre à une comparaison directe avec les fermes bio de l'UE. La proportion de bêtes bio élevées en stabulation libres est extrêmement haute dans certaines régions, mais les sorties au pâturage n'y sont pas obligatoires. Les bêtes peuvent donc rester toute l'année dans des stabulations libres munies de parcours bétonnés. Comparées à cela, des stabulations entravées bien conçues et bien gérées en combinaison avec un affouragement au pâturage pendant la période de végétation sont plus qu'une alternative équivalente.

## UE et OFAG: Stabulations libres probablement pas obligatoires

Bio Suisse et Demeter, qui ont présenté ensemble leur point de vue à l'OFAG à fin 2008, ont trouvé à Berne une oreille attentive aux doutes sur l'obligation d'avoir des stabulations libres. L'OFAG enverra en consultation en 2009 plusieurs modi-

fications de l'Ordonnance bio concernant les stabulations entravées. Les textes des modifications de l'ordonnance ne sont pas encore disponibles, mais une partie au moins de leur contenu semble néanmoins déjà clair:

- Bovins: L'UE laissera les États décider eux-mêmes comment ils résolvent la question des stabulations entravées dans les fermes bio. La France a déjà décidé de renoncer complètement à rendre les stabulations libres obligatoires. L'OFAG prévoit également d'y renoncer pour la Suisse.
- Caprins: Selon l'article 39d de l'Ordonnance bio, les chèvres ne pourront plus être élevées dans des stabulations libres après la fin 2010. L'OFAG propose maintenant de repousser cette échéance jusqu'à 2013 dans un premier temps. Cependant, comme c'est déjà le cas maintenant, les produits caprins ne peuvent pas être exportés sans autre comme produits bio dans l'UE, mais cela devrait être possible avec un certificat individuel de ferme sans stabulation entravée.

C'est le Conseil fédéral qui aura le dernier mot dans cette affaire à la fin 2009. **Les modifications de l'Ordonnance bio décrites ci-dessus ne sont pas encore décidées**, mais l'OFAG, Bio Suisse et Demeter les soutiennent à fond.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

## Erratum

Une erreur s'est glissée dans le texte de la Liste variétale 2009 «Cultures fourragères et autres grandes cultures», page 9, rubrique «Mélanges quadriannuels (série 400), Niveau 2 (Bio = la règle)»: *Mélange avec au moins 50 % de bio* est faux, c'est **Mélange avec au moins 40 % de bio** qui est juste. mc

# Les tracasseries des nouvelles directives SRPA

Les fermes bio qui ne respecteraient pas les nouvelles directives SRPA doivent s'attendre à des diminutions des paiements directs – non seulement pour la SRPA, mais aussi pour le bio.

La nouvelle ordonnance sur les éthoprogrammes est entrée en vigueur en juin 2008, et de nouvelles modifications importantes pour lesquelles l'OFAG n'a prévu aucun délai transitoire sont valables dès 2009. Toutes les exploitations du programme SRPA doivent respecter ces nouvelles directives pour les sorties régulières en plein air (SRPA). Ce sera contrôlé dès 2009. Cela peut avoir des conséquences sérieuses pour les fermes bio puisque le respect des directives SRPA est obligatoire pour elles. Les fermes bio qui ne les respecteraient pas doivent donc s'attendre à des diminutions non seulement des contributions SRPA, mais aussi des paiements directs bio.

L'ordonnance exige maintenant que les exploitations SRPA, et donc toutes les fermes bio, sortent leurs bovins, équins, ovins et caprins au pâturage au minimum 26 fois par mois entre le 1<sup>er</sup> mai et le 31 octobre. Et cette règle est aussi valable même si en mai l'herbe n'a pas encore assez poussé pour être pâturée. Dans ce cas heureusement, comme en cas de mauvais temps, il est possible de remplacer le pâturage par une sortie au parcours (aire d'exercice).

De nouvelles règles sont aussi en vigueur pour les veaux. Ils devaient déjà pouvoir accéder au parcours à partir du 15<sup>ème</sup> jour de vie, mais maintenant ils doivent pouvoir sortir dès le 11<sup>ème</sup> jour de vie. Le pâturage n'est pas obligatoire si un parcours leur est accessible en permanence. Et les veaux continuent de ne pas pouvoir être gardés à l'attache.

Pour les porcins, le programme SRPA prévoit une sortie quotidienne de plusieurs heures. Les truies peuvent ne pas

accéder au pâturage ou à l'aire d'exercice pendant 10 jours après la mise-bas, mais elles doivent sortir en plein air dès le 11<sup>ème</sup> jour (au lieu du 24<sup>ème</sup>). Sur ce point, Bio Suisse a déjà pu trouver avec l'OFAG une solution transitoire qui est aussi valable pour les fermes bio fédérales: conformément au règlement des sanctions valable pour les fermes bio, un manque de sorties entre le 11<sup>ème</sup> et le 24<sup>ème</sup> jour entraînera une diminution des contributions SRPA mais pas des paiements directs bio.

Dans la pratique, l'application de ces nouvelles directives est source de bien des tracasseries. L'OFAG a en effet promulgué ces modifications de l'ordonnance sur les éthoprogrammes suite à une procédure plutôt inhabituelle sans phase de consultation. Certains cantons sont d'ailleurs en

train de vérifier s'ils ne vont pas renoncer en 2009 aux diminutions des contributions SRPA et des paiements directs prévues dans ce contexte. Les Grisons se sont déjà décidés pour cette solution. Bio Suisse et d'autres organisations sont quant à elles en train de chercher – d'entente avec les cantons et l'OFAG – des solutions praticables pour 2009. Les résultats de ces négociations seront publiés au fur et à mesure sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) et dans la presse agricole. Pour 2010, Bio Suisse et d'autres organisations veulent obtenir des corrections de l'ordonnance sur les éthoprogrammes. Et l'OFAG s'est déclaré prêt à étudier nos demandes lorsque nous les lui présenterons.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse  
Daniel Gürber, bio.inspecta

Photo: Bio Grischun



Moreno Godenzi, Paolo Cortesi et Cornelio Beti de la fromagerie Caseificio Valposchiavo, flanqués d'Alfons Cotti et de Claudia Lazzarini, les deux coprésidents de Bio Grischun.

## Un prix pour les pionniers de Poschiavo

Le prix de Bio Grischun a été décerné cette année à la société de fromagerie Caseificio Valposchiavo pour son travail pionnier dans le domaine de la transformation et de la commercialisation du lait bio. C'est en 1990 que la société de fromagerie San Carlo s'est reconvertie au bio. Ce qui n'était alors qu'une stratégie de survie que ces pionniers ont appliquée en dépit d'immenses résistances est aujourd'hui l'histoire d'une réussite: 15 fermes bio lui livrent 750 000 kilos de lait qu'elle transforme en neuf nouvelles sortes de fromages qu'on s'arrache sur place, dans la région et un peu partout en Suisse. Le prix payé aux producteurs atteint 90 centimes.

**i**

### Pour en savoir plus:

Vous trouverez davantage d'informations auprès des instances suivantes:

- Service de l'agriculture de votre canton
- Hotline de bio.inspecta: tél. 062 865 63 33
- Bio Suisse, tél. 061 385 96 10



## Markus Arbenz quitte Bio Suisse

Markus Arbenz, le directeur de Bio Suisse, deviendra le 1<sup>er</sup> août 2009 le directeur de l'IFOAM (la fédération mondiale de l'agriculture biologique) à Bonn.

Il a dirigé le secrétariat pendant trois ans avec beaucoup d'énergie et d'enthousiasme, fournissant ainsi des impulsions importantes à tout le mouvement bio. C'est sous son égide que le navire de notre Fédération, qui errait le nez au vent, a pu reprendre son cap. Excellent communicateur, il a réussi à faire dialoguer des membres aux opinions les plus divergentes. Une réforme structurelle en profondeur, un nouveau Concept

directeur et une nouvelle Politique de la Fédération sont quelques-uns des projets menés à bien sous sa direction. Markus Arbenz quittera Bio Suisse à fin juillet, et sa succession n'est pas encore réglée. Le Comité et la Direction remercient Markus Arbenz pour son engagement et regrettent fortement son départ.

pd/als

Photo: Thomas Alföldi



## La croissance mondiale se maintient pour le bio

Le FiBL et l'IFOAM ont présenté lors de la foire BioFach de Nuremberg les toutes dernières statistiques sur l'agriculture biologique. Au niveau mondial, la surface cultivée en bio a progressé en 2007 de 1,5 mio ha pour dépasser les 32 mio ha. Le marché bio mondial a atteint en 2007 un taux de progression à deux chiffres, son volume augmentant jusqu'à dépasser 46 mia de \$ US. La plus grande surface bio se trouve en Australie avec 12 mio ha, suivie de l'Argentine et du Brésil (2,8 et 1,8 mio ha). Les leaders de la proportion de bio dans l'agriculture nationale sont l'Autriche (13,4 %) et la Suisse (11,4 %). Les plus forts taux de croissance «régionaux» se trouvent en Amérique latine et en Afrique. Diane Bowen de l'IFOAM en conclut que «la croissance dans les pays en voie de développement montre que l'agriculture biologique peut fournir une importante contribution au développement économiquement et écologiquement durable, particulièrement dans les pays pauvres.»

FiBL

«The World of Organic Agriculture», N° de commande 1515, 304 pages, peut être commandé au FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel [info.suisse@fibl.org](mailto:info.suisse@fibl.org) pour le prix de Fr. 40.–, ou être téléchargé depuis [www.shop.fibl.org](http://www.shop.fibl.org) pour env. Fr. 30.– (20 euros).

## Une femme bio devient la vice-ministre de l'agriculture d'Obama

Kathleen A. Merrigan, qui s'engage fortement pour l'agriculture biologique aux USA, a été nommée vice-ministre de l'agriculture par Barack Obama. Dans les années nonante, Merrigan avait participé au développement des directives US pour l'agriculture biologique (NOP), puis elle a travaillé comme directrice du Programme Agriculture, alimentation et environnement de l'université de Boston. Merrigan s'est aussi engagée pendant des années au sein du comité de l'«Organic Center», une importante plateforme de communication du mouvement biologique étatsunien. Cette démocrate engagée, qui avait soutenu les campagnes électorales de Bill et d'Hillary Clinton, a fortement contribué dans tout le pays à l'approfondissement de la collaboration entre les universités, les centres de recherche et le mouvement bio.

als

Maintenant sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch)

■ **Dossier Colza Bio** Informations actuelles sur la culture biologique du colza

■ **Alerte Tavelure** Alerte tavelure à l'aide de RIMpro pour 5 sites  
LA PLATE-FORME DES PAYSANNES ET DES PAYSANS BIO DE SUISSE

## Agrobiorama 2009 a fait le plein de visiteurs et de nouveautés

AgroBIOrama, le grand rendez-vous annuel de l'agriculture biologique romande, a fait le plein de visiteurs et de nouveautés du 26 au 29 mars 2009 au centre de congrès et d'exposition de Beaulieu à Lausanne. Succès réjouissant d'après Alain Coutaz, le président de Mednat, le salon des médecines naturelles qui se déroule conjointement à AgroBIOrama: «Contrairement à toutes les autres foires, nous enregistrons une forte hausse du nombre de visiteurs ... signe des temps, probablement!»



Photos: Manuel Perret

La formule «place de village conviviale couverte de tables à manger et entourée de stands de nourriture et de snacks bio» fait recette, selon Dominique Delay, producteur bio et ancien président de PROGANA: «Tout Mednat ou presque vient y manger, et on revient souvent nous dire combien nos produits bio sont délicieux.» La satisfaction générale des exposants à propos des ventes et des contacts est confirmée sur un autre registre par Maurice Clerc, animateur du stand d'information du FiBL: «Les visiteurs sont nombreux et intéressés. Leur première préoccupation est la crédibilité du bio dans un environnement pollué et confronté à la dérive des traitements conventionnels.» Des visiteurs qui ont même pu se «perdre» dans un labyrinthe didactique sur la vie du sol en forme de tunnel de ver de terre ...

Les nouveautés à présenter ne manquent pas en bio, et la très grande diversité – comme du reste l'excellente qualité – des produits bio dégustés et achetés à AgroBIOrama témoigne de la dynamique du mouvement. Morceaux choisis dans cette réjouissante foison multicolore: un sirop de fleurs d'acacia somptueux de finesse («1001 Fleurs» a récemment obtenu le Bourgeon, [www.bio-sirup.ch](http://www.bio-sirup.ch)), un étonnant lait de jument venu de France (de goût assez sucré car naturellement pauvre en graisse, ce lait très digeste est très inhabituel chez nous, [www.bio-service.ch](http://www.bio-service.ch)), ou encore un incroyable ananas blanc du Ghana (savoureux comme pas deux, [www.wadco.ch](http://www.wadco.ch))... gageons avec Jean-Jacques Gachoud, le nouveau président de PROGANA, qu'AgroBIOrama continuera d'être un trait d'union ville-campagne et de démontrer à tout un chacun la fascinante diversité bio du monde d'ici et d'ailleurs: «Si je devais colorer le passage de témoin à la barre de PROGANA? Au début je voyais tout en bleu clair, puis tout a été noir, et maintenant le bleu foncé tire de nouveau vers le bleu clair... quant à AgroBIOrama, on a pris rendez-vous pour l'année prochaine!»



mp

# Thomas et Régula Kalt, 1110 Morges

Agriculteurs de métier, Thomas et Régula Kalt vendent les produits de leur ferme dans leur magasin «Bio-Kalt» à Morges. Originaires de Suisse allemande, ces parents de deux adolescents ont ouvert leur épicerie il y a dix ans. Passionnés par leur métier, les Kalt vendent les produits de la ferme comme les légumes et le miel et élèvent également des Saint-Bernard.

**1 Pourquoi vendez-vous des produits alimentaires et pas des livres ou des autos?**

Notre premier métier c'est l'agriculture. Nous vendons les produits de notre ferme. Après avoir été pendant vingt ans dans le conventionnel, nous nous sommes rendu compte qu'il n'y avait pas d'avenir là-dedans. Lorsqu'on est arrivé à Lausanne, on a décidé de se mettre au bio. Notre premier magasin c'était un magasin de légumes. Ensuite, à la demande des clients on s'est diversifié on s'est mis à vendre d'autres produits comme des yogourts, des graines, des produits à base de soja ou encore du pain que nous fabriquons nous-mêmes.

**2 Votre magasin vend-t-il uniquement des produits biologiques certifiés?**

Oui, à 95 %. Les 5 % restants sont des produits qui ne sont pas disponibles en bio et que les clients nous réclament régulièrement, comme les algues. Nos plantes sauvages ne sont pas certifiées, nos sels minéraux non plus. Par contre, tous nos produits frais et les produits d'épicerie sont bio.

**3 Les clients sont-ils particulièrement critiques?**

Ils sont attentifs, mais en général nous avons des retours positifs car nous avons beaucoup de choix, entre 4000 et 5000 articles. Lorsque nous essayons des critiques c'est généralement parce que des clients ne trouvent pas un produit.

**4 Devez-vous faire beaucoup de conseil?**

Oui. Nous rencontrons beaucoup de personnes qui ont des problèmes d'allergies à certains aliments, au gluten par exemple.

**5 Les clients qui veulent éviter les suremballages et les transports à longue distance sont-ils nombreux?**

Oui, les clients sont regardants sur la pro-

venance des fruits et légumes. C'est aussi dans la philosophie du bio de limiter notre impact sur l'environnement en consommant des produits régionaux.

**6 Les gens achètent-ils bio parce qu'ils veulent se nourrir sainement ou parce qu'ils veulent ménager l'environnement?**

Les deux. Mais c'est aussi parce qu'avec le bio les gens trouvent des produits qui ont du goût. Ils commencent souvent à s'intéresser au bio à l'arrivée du premier bébé. Ils veulent du bon pour leur enfant. Et ils essaient aussi de le préserver des maladies. C'est souvent pour cette raison qu'ils mangent bio, pour leur santé et celle de leurs enfants.

**7 Divisez-vous votre clientèle en groupes de styles de vie ou en types de clients?**

Nous avons de tout: de l'ouvrier au banquier. On ne peut pas vraiment identifier

une catégorie précise de clients. Comme nous avons beaucoup de produits, notre clientèle est très étendue.

**8 Comment peut-on attirer les clients de passage et les nouveaux consommateurs bios?**

Par le bouche-à-oreille. C'est la seule chose qui fonctionne vraiment. C'est aussi important de réserver un accueil chaleureux à nos clients, et de leur garantir d'acheter de bons produits. La plupart de nos clients nous connaissent parce que nous sommes présents sur les marchés.

**9 Et comment transforme-t-on un client occasionnel en client fidèle?**

Par un bon accueil mais aussi par le conseil. On prend le temps d'écouter les désirs des clients et de rechercher un produit si on ne l'a pas en rayon. Il faut toujours leur donner satisfaction.

Interview: Blandine Levite



Photo: Blandine Levite

Un accueil tout sauf froid: Thomas et Régula Kalt dans leurs magasin d'alimentation «Bio-Kalt» à Morges.

## Encore un plan de relance ...

Lettre ouverte au président de la Confédération Hans-Rudolf Merz

» Monsieur le président de la Confédération, Je m'adresse à vous pour une affaire très sérieuse. En ces temps difficiles j'ai, avec de nombreuses autres familles paysannes suisses, appris quelque chose de très important. Nous avons agi pendant des années de manière totalement erronée en essayant par tous les moyens à notre disposition d'empêcher notre patrimoine familial de sombrer dans l'abîme. Cela n'a souvent été possible qu'au prix de l'épuisement total de nos ressources corporelles et de notre santé. Le fait que les économistes néolibéraux (p. ex. ceux d'Avenir Suisse) se soient moqués de notre acharnement à survivre et aient méprisé notre faible productivité était certainement dur, mais nous continuions d'aimer notre métier, et cette satisfaction nous permettait de rester imperturbables. Nous avons même commencé à croire au marché libre et nous nous sommes armés pour l'affronter. Au moment où nous pensions avoir décrypté les lois du marché, catastrophe: soudain plus rien n'était juste ni vrai. Sans tambour ni trompette, le Conseil fédéral a (d'ailleurs sans aucune légitimation démocratique!) fait sauter les lois du marché et récompensé l'idiotie des *chevaliers pillards* et autres *propres à rien* en les arrosant de bon argent fédéral. Mais voilà, nous avons appris à apprendre, et nous faisons maintenant exactement comme les experts financiers des banques: investir immédiatement dans des projets aussi idiots que sans valeur. J'ai dû faire des efforts pour pouvoir vivre au-dessus de mes moyens (difficile de surmonter la force des habitudes!). Je suis maintenant en mesure de vous présenter le résultat avec la plus grande arrogance: un énorme déficit converti en parts d'objets de toute sorte dépourvus de toute valeur. Par exemple notre petite fromagerie, notre magasin fermier, nos machines agricoles, notre tunnel maraîcher: grâce à l'accord de libre-échange avec l'UE, ces investissements deviendront immédiatement des «*subprimes*».

Je vous demande donc l'octroi d'un plan de relance pour assurer le sauvetage des agro-investisseurs nécessiteux. Et il va de soi que nous nous efforcerons de continuer de payer grassement les cadres



supérieurs de nos entreprises. En vous remerciant d'avance pour votre décision et pour les millions qui vont avec, je vous adresse, Monsieur le président de la Confédération, mes salutations les meilleures.

Samuel Otti, Oberwil b. Büren BE

## Le je-m'en-foutisme commercial menace l'agriculture biologique

» Voici le courriel que j'ai envoyé à la Coop aujourd'hui: «Mesdames et Messieurs, Vous qui vous préoccupez de la recherche en agriculture biologique, vous devriez savoir que – même de ce côté-ci de la filière – tout ce qui brille n'est pas or. Les meilleures études de faisabilité ne servent à rien si les produits ne sont pas correctement présentés aux gens. Avec mes salutations les meilleures, Egli, Stäfa»

Cela nous a été confirmé par écrit il y a quelques semaines: les légumes bio sont à peu près deux fois plus chers que les légumes conventionnels. Notre famille achète quand même des légumes bio depuis que la Coop en vend – moins pour nous accorder quelque chose de bon que pour aider cette forme d'agriculture à percer. C'était le cas jusqu'à hier. Maintenant j'en ai définitivement ras-le-bol: carottes pourries sans date, salade verte datée qui se fane depuis trois jours à l'étalage, tomates non datées depuis des mois si ce n'est depuis des années... si la Coop ne comprend pas que les gens qui sont prêts à payer une certaine marchandise deux fois plus cher ont quand même le droit (!) d'avoir des produits *frais*, elle sera forcément victime de son succès. Je ne vois en effet plus aucune raison de ne pas acheter des légumes conventionnels meilleur marché ou même de me tourner vers l'épicerie du coin. Les légumes n'y sont certes pas bio, mais ils sont frais et proviennent de la région. Voilà bien plus d'une année que je discute avec les responsables de la Coop de notre petite ville. Sans aucun succès. Qu'on le dise genti-



ment ou non. Ça coule comme l'eau sur les plumes d'un canard! Je suis d'ailleurs tellement déçu par cette nonchalance envers les acheteuses et acheteurs convaincus de produits frais biologiques (nous ne sommes pas que des richards de la rive droite du lac de Zurich!) que je veux aussi envoyer cette lettre à Bio Suisse, au FiBL et au magazine de consommateurs «Espresso». Car c'est toute l'agriculture biologique qui est menacée par ce genre de pratiques!

Arnold Egli, Stäfa ZH

## Une idiotie durable

À propos de l'article «L'agriculture biologique insufflé le développement durable dans la globalisation», *bio actualités* 2/2009

» Madame Leuthard, ce ne sont pas les chercheurs en agriculture biologique qui doivent faire preuve de pensée globale et interdisciplinaire (ça fait depuis toujours partie de leur pain quotidien), mais les politiciens. La pensée interdisciplinaire vous mettrait en effet soudain en position de réaliser que, sous la bannière du changement climatique, durabilité et globalisation sont deux contraires principalement irréconciliables. Et si vous faites encore rentrer l'agriculture biologique dans le jeu pour rendre la soupe un peu moins immangeable, il s'agit dans le meilleur des cas d'une feuille de vigne censée tout cacher mais qui dévoile entre ses lobes la réalité dans toute sa dureté dans toute son amertume!

Ce dont nous avons besoin pour maîtriser les problèmes mondialisés du secteur alimentaire (entre autres), c'est le respect du principe de la souveraineté alimentaire de chaque pays en se basant sur des structures dont on garde la vue d'ensemble et sur les méthodes d'agriculture biologique. Tout le reste n'est que fumisterie et poudre aux yeux et nous amène globalement et durablement toujours plus près du gouffre!

Maurus Gerber, La Sagne/Ste-Croix VD

**5 %**  
de rabais précoce  
jusqu'au 18 avril 2009



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

## Semences Rytz pour exploitations bio

Par exemple:

**Précoce et à fort rendement: 4400 Turbo, le mélange pérenne**

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

**Epruvé avec trèfle violet: 3000 ADCF, mélange 3 ans**

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

**Situations sèches: BIOLUZ, mélange de luzerne 3 ans**

La garantie pour les zones sèches. Fourrage riche en protéine et appétant.

**Sursemis: U-440, trèfle ou graminée**

Pour l'assainissement des prairies et des pâturages.

**Demandez le nouveau catalogue des semences.**

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte  
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, [www.muehlerytz.ch](http://www.muehlerytz.ch)

**Conseiller régional, dépôts:**

Franz Sidler, 6022 Grosswangen/LU, Tel. 041 980 22 00  
Thomas Buser, 8560 Märstetten/TG, Tel. 079 233 74 23  
Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16



contient: *Aureobasidium pullulans*

# BlossomProtect

contre le feu bactérien

Andermatt Biocontrol AG  
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil  
Telefon 062 917 50 05 · [www.biocontrol.ch](http://www.biocontrol.ch)



Andermatt  
**Biocontrol**

## Semences biologiques

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

(Catalogue contre enveloppe C5 affranchie, fr. 1.10)



**Susanne & Adrian Jutzet Jossi**

CH-2019 Chambrélien NE / Tél. 032 855 14 86  
Fax. 032 855 10 58 / [biosem@biosem.ch](mailto:biosem@biosem.ch)

Bio-Samen  
Semences bio  
Sementi bio

e-shop: [www.biosem.ch](http://www.biosem.ch)



## IMPRESSUM

**bioactualités**



18<sup>ème</sup> année

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

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

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre

**Distribution** Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence

BIO SUISSSE 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](http://www.fibl.org)

BIO SUISSSE (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](http://www.bio-suisse.ch)

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

Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret

(Suisse romande); [bioactualites@fibl.org](mailto:bioactualites@fibl.org)

**Traduction** Manuel Perret, 1412 Ursins

**Maquette** Claudia Kirchgraber

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

**Publicité** Erika Bayer, FiBL, Postfach, 5070 Frick, Tél. +41 (0)62 865 72 00,  
Fax +41 (0)62 865 72 73, courriel [erika.bayer@fibl.org](mailto:erika.bayer@fibl.org)

## Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:

Marmelades, fruits, légumes, ...

Bocaux de formes et de grandeurs différentes  
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.

Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

**Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso**

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

[crivellimbballaggi@hotmail.com](mailto:crivellimbballaggi@hotmail.com)

**Location**, à convenir

### Ferme laitière, bourgeon Bio

Propriété 18 ha, location 17 ha; Région Seeland.  
Plusieurs appartements à disposition.

Chiffre BEI 10-03090001,  
FiBL, Régie d'annonce, Ackerstrasse, 5070 Frick

### Demande de Location

Trois, Deux, Un, Yoga, Naturopathie, Ecologie; louerions  
**habitation isolée** dans la nature **avec jardin potager**

**Merci**

Répondeur uniquement (+33) 384 51 37 60