

# bioactualités

4/09

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MAI



Feu bactérien: Nouvelles solutions? Page 4

Quand les cultures deviennent grandes Page 6

Langue bleue: Opposants sous séquestre Page 15



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

# «Un monstre gluant voulait m'engloutir.»

Non, la vie n'était pas toute rose pour nous les plantons de la ferme bio. C'était plein de courants d'air sous le toit en verre et l'air était sec. Mais le sol, reconnaissons-le, c'était un vrai plaisir, le rêve. Grâce à l'engrais, composé de fumier et de compost provenant de la ferme, la terre était souple, d'une chaleur agréablement humide, et stimulait mes racines. Je me sentais bien, pleine de vie. Alors, un matin, on m'a mise dehors. Comme ça, d'un coup. Avec ma famille. Mais tout compte fait, ce fut une merveilleuse expérience. Car ici, en plein air, nous profitons pleinement et directement de la lumière et de la chaleur du soleil.

Cependant, ma joie fut de courte durée. J'ai été prise de panique quand j'ai vu ce qui m'arrivait dessus. D'un côté, une longue chenille verte pleine d'épines rampait vers moi. Et de l'autre, un horrible monstre gluant me menaçait. Mes feuilles tremblaient. Mes racines se raidissaient, comme paralysées. La peur me faisait perdre la tête. Je ne m'en sortais pas. C'est alors

qu'on vint à mon secours. Déjà, sans crier gare, un hérisson piquant, court sur pattes, s'était rué sur le monstre gluant. Et un gang de coléoptères noirs à grosses têtes et aux puissantes mâchoires s'était abattu sur la chenille. En un clin d'œil, mes nouveaux amis avaient réglé le problème.



Que dire d'autre? C'est ainsi que l'on reste jeune, souple, fraîche et saine. Maintenant, après huit semaines à peine, je suis prête pour la récolte. La chaleur du soleil m'a parée de ce vert appétissant et de ce croquant qui attirent tous les gourmets friands de vitamines naturelles. Qualité bio suisse contrôlée. Quel délice. Car enfin, la salade a de nouveau un vrai goût de salade.

Venez faire un tour dans une authentique ferme bio suisse.

Une ferme avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Du fourrage aux engrais et des semences aux récoltes. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)

## Mesures contraignantes contre grippe globale

La langue de nos ruminants a-t-elle ou non le droit d'être bleue? Et qui a le pouvoir et le droit d'en décider? Vu qu'en cas de doute les hommes se tournent toujours du côté des riches et des puissants, la cause semble entendue: tous donnent raison au multipack produit par l'agrochimie, la législation et la justice qui nous force, nous autres paysans incultes, à vacciner nos bêtes sous peine d'être punis. Étonnant tout de même que personne ne semble se rappeler tout ce que ces dernières années ont produit comme

mesures de contrainte pour nos élevages et nos cultures. Chez les bovins on a empoisonné les larves de varrons. La vaccination autrefois obligatoire contre la fièvre aphteuse (un vaccin semblable à celui contre la langue bleue) a été entre-temps interdite à cause

de ses graves effets secondaires! Et de la DVB, qui devait l'année passée devenir le cauchemar des éleveurs de vaches, on ne parle presque plus cette année. Pas étonnant que les vaches deviennent folles. Chez les chèvres on a apparemment éliminé la CAE, l'agalactie et la pseudotuberculose. Chez le mouton il s'agissait de brucellose, de Maedi-Visna et de piétin. Les porcs avaient la PE/APP et la peste porcine, qui a été combattue avec une telle rigueur que les éleveurs de cochons laineux avaient été enjoins de vacciner leurs troupeaux par solidarité; car les cochons laineux infectés n'avaient aucun symptôme mais auraient pu contaminer les si faibles races à hautes performances! Et maintenant la grippe porcine frappe à la porte. Pour la grippe aviaire, nous avons eu de la chance que le médicament d'une multinationale suisse ait pu être développé et produit encore avant la soi-disant pandémie ...

Il est seulement déconcertant que dans le monde entier, et cela malgré ces menaces de grippe pandémiques, on continue de corriger vers le haut les effectifs des élevages agricoles sous prétexte d'optimisation de la rentabilité.

Et maintenant on permet – et bientôt oblige – de traiter les plantes avec des antibiotiques pour protéger les avatars de l'arboriculture moderne alors que des arbres haute-tige résistants sont abattus par milliers! Qui s'étonnera encore que les insectes (même les abeilles) deviennent de plus en plus rares? Si on continue longtemps comme ça, cela n'ira plus comme ça très longtemps.

Markus Lanfranchi,  
Verdabbio GR

# bioactualités



## PRODUCTION

### 4 Chaux et chanvre contre feu bactérien

Un groupe d'arboriculteurs bio veulent savoir: ils font eux-mêmes des essais pour tester l'efficacité de la chaux et du chanvre contre le feu bactérien.

### 6 Comment développer les grandes cultures?

Les agriculteurs Bourgeon qui en font paient depuis l'année passée des contributions de 20.- Fr./ha pour le développement des grandes cultures. Cette année, 113 000 francs sont investis dans des projets concrets.

### 8 Élevages de vaches mères: exit le sevrage!

Eric Meili, un conseiller du FiBL, expérimente lui-même sa dernière idée: renoncer à sevrer les veaux et faire confiance au comportement naturel des vaches mères.

## MARCHÉ

### 11 Mais où sont donc passés les rôtis?

Une lectrice ne trouve dans sa Coop favorite ni rôtis, ni jarrets, saucisses ou lard bio. Le bio actualités a transmis sa lettre au responsable du secteur viande pour savoir ce qu'il en est.

## BIO SUISSE

### 12 Les débats de l'Assemblée des délégués

## ICI ET MAINTENANT

### 15 Antivaccinations: Séquestre prononcé

Le vétérinaire cantonal des cantons de la Suisse primitive a prononcé le séquestre contre plus de 40 opposants à la vaccination contre la maladie de la langue bleue. Les paysannes et les paysans se défendent.

### 16 Conférence des régions sans OGM

Nouvelles du congrès européen «Food and Democracy» de Lucerne.

## RUBRIQUES

### 11 Impressum

### 14 Conseils

### 14 Petites annonces

### 16 Agenda

### 18 Brèves

### 19 Le dernier mot: Courrier des lecteurs

Photo de couverture: L'arboriculteur bio Christoph Meili suit ses propres voies pour lutter contre le feu bactérien.

Photo: Ruben Wyttenbach



# Chaux et chanvre contre feu bactérien et autorités

Un groupe d'arboriculteurs novateurs sortent des sentiers battus dans le domaine de la lutte contre le feu bactérien. Ils ne jurent que par le traitement des arbres avec du chanvre et de la chaux éteinte. Des essais qu'ils ont eux-mêmes mis en place dans leurs vergers doivent permettre d'en étayer scientifiquement l'efficacité. Ils ne luttent en fait pas seulement contre cette dangereuse maladie bactérienne, mais aussi – avec le soutien de Bio Suisse et du FiBL – contre les obstacles juridiques que les autorités ne cessent de dresser devant leurs pas.

**C**hristoph Meili est comme un enfant qui se serait brûlé au feu bactérien. L'année passée, plus de 50 ares de pommiers de diverses variétés appartenant à cet arboriculteur bio de Pfyn, près de Frauenfeld, ont eu la terrible maladie. Il en a sauvé une bonne partie par des tailles de nettoyage, mais sept ares de Jonathan étaient perdues et ont dû être arrachées. L'année passée la grêle s'était mise de la partie, provoquant une surinfection après l'infection sur fleur. Meili pense que sans la grêle il aurait pu sauver tous ses arbres.

## Le prix de l'apprentissage

Meili avait traité quatre fois à partir de la deuxième moitié de la floraison avec du «Blossom Protect» ou, en parallèle – à titre d'essai – de la chaux éteinte. L'efficacité de ces deux traitements était comparable mais pas suffisante. Le feu bactérien a quand même frappé. Selon ses observations, le produit à base de levure qui se répand dans la fleur et y réprime la bactérie phytopathogène a été trop peu efficace. Notre arboriculteur bio place par contre beaucoup d'espoirs dans la chaux éteinte à cause de son effet désinfectant. «J'aurais dû traiter tous les jours avec la chaux éteinte pendant la phase critique», regrette Meili. Après la floraison, il a en plus traité les arbres atteints avec un extrait de fleurs de chanvre qui, selon ses observations, a renforcé la résistance des arbres.

Meili n'est pas le seul à être convaincu que la chaux éteinte et la fleur de chanvre sont porteuses de gros espoirs pour la lutte contre le feu bactérien. Un groupe de producteurs veut en effet apporter la preuve que ces produits sont réellement efficaces. Ils ont échangé leurs expériences et obtenu de l'OFAG pour 2009, avec le soutien de Bio Suisse et du FiBL, l'autorisation de faire les essais correspondants, mais avec des restrictions: les vergers d'essai doivent satisfaire aux exigences scientifiques, il faut établir un rapport final, et ces deux

produits peuvent être utilisés sur au maximum 50 ares par site d'essai.

## Obstacles méthodologiques

Meili est énervé par l'obstination des autorités à se montrer si restrictives: «Je considère cela comme pure chicanerie pour empêcher les paysans de progresser.» Ils risquent pourtant déjà de devoir arracher les arbres des contrôles non traités, et ils portent seuls toute la charge de la réalisation des essais – sans aucun soutien public. «Nous cherchons des alternatives à l'utilisation en plein air de la streptomycine parce que c'est un antibiotique, et au lieu de nous soutenir on nous met les bâtons dans les roues», résume Meili. La chaux éteinte et l'extrait de fleurs de

chanvre étant des produits biologiques a priori inoffensifs, il est incompréhensible que cela pose problème aux autorités fédérales: «il est exaspérant de voir à quel point les intérêts de la chimie sont capables d'empêcher de tester à peu près librement les produits naturels qu'on a sous la main.» C'en devient presque grotesque, continue Meili, car l'Office fédéral de la santé publique craint que les pommes traitées avec l'extrait de chanvre soient droguées et puissent enivrer les consommateurs – alors que pour la streptomycine on tolère même des résidus. «Cet extrait de fleur de chanvre est fait avec du chanvre d'industrie pauvre en THC. Celui qui voudrait se sniffer devrait pressurer une véritable montagne de pommes», sourit



Photos: Ruben Wyrtenbach

Christoph Meili sur la jachère qui remplace les pommiers qu'il a dû arracher l'année passée à cause du feu bactérien. À l'arrière-plan, un jeune verger qui a pu être sauvé.

le paysan, «et il aurait mal au ventre bien avant d'être grisé!»

Au FiBL, on s'étonne moins des très longues procédures d'autorisations et des nombreux obstacles que les projets de recherches doivent surmonter. «Avoir un dispositif d'essai réalisé selon un minimum de règles de l'art est clairement une condition à remplir pour que les autorités puissent autoriser un essai», explique Lucius Tamm, le responsable de la section de phytopathologie. «Et un contrôle non traité en fait aussi partie. Ou encore que le dispositif ne soit pas plus grand que nécessaire. Cinquante ares par essai, c'est déjà relativement grand.» C'est donc le prix à payer pour obtenir une autorisation, mais aussi pour que les résultats des essais soient scientifiquement exploitables.

Les conditions cadres sont donc assez normales selon Tamm. L'utilisation de la chaux éteinte et de l'extrait de fleurs de chanvre comme produits phytosanitaires n'étant autorisée ni par l'Ordonnance sur la protection des végétaux ni par l'Ordonnance bio, des essais pratiques ne peuvent être autorisés que parce qu'il s'agit de deux substances présumées inoffensives, et seulement si un minimum de principes méthodologiques sont respectés. «Le but de la législation est d'empêcher l'utilisation sauvage de n'importe quelle substance», fait remarquer ce spécialiste de la protection des plantes. Et ce principe est tout de même parfaitement bon.

### **Demande collective d'auto-expérimentation**

Mais qu'on ne s'y trompe pas: Bio Suisse et le FiBL accueillent très bien l'initiative personnelle de ces arboriculteurs bio très convaincus de l'efficacité de leurs méthodes. «L'agriculture biologique vit traditionnellement du fait que les agriculteurs bio ont pris leur destin en main», affirme Tamm. «Je trouve ça très bien, et j'essaie de le soutenir du mieux que je peux.» Bien que la littérature ne contienne à sa connaissance rien qui indique une efficacité de la chaux ou du chanvre contre le feu bactérien, il a pris sur lui de se frayer un chemin à travers la jungle des institutions étatiques pour faire octroyer à nos activistes bio une autorisation d'essai.

C'est donc au nom de Bio Suisse que le FiBL a déposé auprès de l'OFAG une demande collective pour permettre à plusieurs producteurs de participer au même essai. Le clou de l'histoire est que chaque producteur participant peut être considéré comme une répétition de l'essai. Le FiBL a mis ses services à disposition pour



Fleurs de poirier dans toute leur splendeur – heureusement pour les arboriculteurs, la floraison s'est faite cette année quand les températures étaient encore basses.

le conseil méthodologique, et c'est lui qui s'assure que les données soient collectées dans les règles de l'art pour qu'elles puissent en fin de compte servir à quelque chose.

Bio Suisse assume donc quasiment le patronage de ces essais effectués de manière décentralisée dans plusieurs fermes en répondant aux exigences posées. Et les producteurs qui entourent Meili reçoivent aussi un soutien sous forme de relations publiques.

### **Le salut par le chanvre**

Ces efforts de relations publiques ont cependant révélé à quel point toute allusion au chanvre et à sa culture est délicate en Suisse, car chaque fois le champion du chanvre Jean Pierre Egger surgit immédiatement pour s'immiscer dans le débat. Cet avocat fribourgeois qui s'était lancé dans le commerce du chanvre il y a quinze ans et qui avait – selon ses propres dires – gagné beaucoup d'argent avec ça, et qui vient d'être condamné à une année et demie de prison ferme et à une amende de 240 000 francs par le tribunal cantonal fribourgeois en mars de cette année (jugement contre lequel il veut recourir au Tribunal fédéral), a tiré prétexte de l'autorisation des essais pour rajouter une strophe à son hymne à la «Plante de Dieu». Et avant même que les premiers pommiers de l'essai soient traités avec l'extrait de chanvre,

il considérait comme acquis qu'il aurait l'efficacité désirée. Le fait que l'OFAG ait autorisé l'essai lui suffit comme «preuve».

Rien d'étonnant donc à ce qu'une telle anticipation des résultats puisse irriter les chercheurs et les autorités qui s'efforcent de respecter les principes scientifiques. Surtout si cela vient d'une personne qui vante le chanvre d'industrie pauvre en THC comme remède miracle contre tous les maux de la Terre, de la dépendance à la nicotine à l'augmentation des primes d'assurance-maladie en passant par la mort des abeilles et le feu bactérien, et qui pour assurer son propre marketing rebaptise la plante d'un nom de fantaisie pseudo-scientifique: *Cannabis sativa non-indica* ...

### **Le clin d'œil de la météo**

Quant à lui, Christoph Meili ne s'intéresse pas au chanvre pour des motifs quasi religieux, mais parce qu'il en attend un effet contre une maladie des arbres qui menace immédiatement sa base d'existence. «L'avenir des mes vergers dépend ces trois prochaines semaines – je ne veux rien embellir – de la stratégie contre le feu bactérien», dit-il un brin pensif. Il n'est pas toujours facile pour un paysan de se tourner vers de nouvelles stratégies sans obtenir des autorités le soutien espéré. Mais il s'est quand même finalement dit récemment: «Bon sang, maintenant il faut faire quelque chose, même si c'est illégal!».

Et pour une fois le proverbe qui dit que la chance sourit aux audacieux semble avoir raison: la météo de ce printemps a été clémente avec les arboriculteurs. Les températures étaient en effet trop basses pendant la floraison pour permettre une infection par le feu bactérien. Mais Meili le sait bien: «Ne nous réjouissons pas trop vite! Les perspectives ne sont pas mauvaises, mais rien n'est encore dit.»

Alfred Schädeli

### **Votre opinion s'il vous plaît!**

Que pensez-vous de l'utilisation de produits alternatifs contre le feu bactérien? Avez-vous fait des expériences dans ce domaine?

Écrivez-nous!

bio actualités, FiBL, Postfach,  
5070 Frick, fax 062 865 72 73,  
bioactualites@fibl.org

# Les grandes cultures se prennent en main

Bio Suisse prélève depuis 2008 une contribution de 20 francs par hectare de terres ouvertes pour contribuer au développement des grandes cultures bio. En 2009, ce sont pas moins de 150 000 francs qui peuvent ainsi être utilisés pour le développement de nouvelles cultures et méthodes, pour la coordination du marché et pour la reconversion de fermes de grandes cultures.

Les produits des grandes cultures biologiques suisses se vendent tous sans aucun problème. Le marché a fortement progressé en Suisse ces dernières années, et avec lui la demande en produits des grandes cultures, mais les surfaces de ces dernières stagnent depuis un certain temps. Avec par exemple pour conséquence que le taux d'autoapprovisionnement en céréales fourragères a passé de 30 à 20 pour-cent en quelques années.

Les grandes cultures restent un grand défi technique en bio – avec les risques correspondants. Si les céréales sont relativement faciles à cultiver, la question de leur qualité se pose dès qu'elles sont moissonnées... dès qu'il s'agit de fixer les prix payés aux producteurs, les meuniers trouvent tout à coup que la qualité du blé biologique suisse n'est plus si bonne. Et personne n'a de vraie vue d'ensemble de la situation. Il faut donc des analyses et des études coûteuses pour savoir ce qu'il en est réellement de la qualité du blé biologique suisse. Les clarifications de ce genre sont dans l'intérêt de tous les producteurs de céréales, mais qui va financer ce travail et ces coûteuses analyses?

## La recherche de nouvelles cultures

En agriculture biologique, les rotations des cultures ne peuvent bien sûr pas être purement céréalières. Les pommes de terre semblent de plus en plus réservées à quelques rares spécialistes qui ont de grandes surfaces des meilleures terres à patates, et le maïs est gourmand en fumure et sensible aux mauvaises herbes. Quelles possibilités reste-t-il?

Biofarm a développé depuis 1999 quelques nouvelles cultures bio comme le colza, le lin ou le millet, qui diversifient les rotations chargées en céréales. Mais voilà que les acheteurs de ce genre de produits demandent une continuité de fourniture, ce qui signifie par exemple pour le colza une surface de 200 à 300 hectares. Au début ça a commencé avec quelques producteurs qui étaient d'accord de prendre sur eux les risques de limaces, de mauvaises herbes et de méligèthes. La surface de colza a ensuite stagné à quelque 20 hectares pendant quelques années. De nouvelles surfaces ne s'y sont rajoutées que lorsque Biofarm et la Commission technique Grandes cultures (CTGC) ont réussi à négocier un bon

prix avec la Coop. La surface de colza a donc progressé ces dernières années pour atteindre maintenant 120 hectares, niveau où elle recommence à stagner. D'une part le risque est encore trop grand pour certains producteurs malgré le bon prix payé en bio, et d'autre part il n'y a pratiquement pas de nouvelles reconversions dans les régions de grandes cultures. Il faut donc relancer les recherches pour diminuer les risques de production, mais aussi faire de nouveaux efforts du côté du marketing et des négociations de prix. Et ce genre d'activités doivent aussi trouver un financement.

## Stratégies contre les adventices

Le potentiel de nouvelles reconversions se trouve surtout dans les régions de grandes cultures de la Suisse romande et dans celles qui entourent les deux sucreries. Pour les attirer il faudra trouver des solutions pour les domaines sans bétail et pour les betteraves sucrières bio. Les fermes biologiques sans bétail doivent inclure dans leurs rotations culturales des légumineuses comme le soja, les pois protéagineux ou la féverole, mais toutes ces cultures sont

## Les projets soutenus en 2009 par Bio Suisse

Culture	Institution	Thèmes/Questions	Cadre financier en Fr.
Colza	Biofarm	Développement de la multiplication semencière biologique en Suisse, y. c. promotion de la culture Bourgeon CH du colza	19 000
Colza	ART	Méligèthe: Lutte avec huiles essentielles, purin, entomopathogènes	10 000
Colza	FiBL	Méligèthe: Détermination des seuils de tolérance, lutte avec de la poudre de roche	10 000
Blé	FiBL	Essais variétaux: Essais en bandes dans 8 endroits	5 000
Avoine	Biofarm	Aptitude alimentaire des différentes variétés (flocons, grains, gruaux)	4 000
Avoine	Progana	Promotion de la culture de l'avoine alimentaire biologique Bourgeon CH	1 000
Millet	Biofarm	Qualité alimentaire (flocons, grains)	6 000
Millet	ART	Conduite de la culture, essais variétaux, fumure, régulation des mauvaises herbes	10 000
Courge	Biofarm	Production d'huile de pépins de courge	4 000
Lin	Biofarm	Promotion de la culture du lin biologique Bourgeon CH	6 000
Lin	ART	Conduite de la culture, densités de semis, régulation des mauvaises herbes	6 000
Soja	FiBL	Développement des protéagineux indigènes comme alternative au soja importé	10 000
Soja	Progana	Promotion de la culture du soja biologique Bourgeon CH	5 000
Épeautre	Biofarm	Qualité alimentaire (flocons, grains)	2 000
Tournesol	Biofarm	Possibilités de cultiver et de produire des graines de tournesol	3 250
Tournesol	Progana	Promotion de la culture du tournesol biologique Bourgeon CH	6 750
Cultures de niche	Biofarm / Bio Ticino	Promotion des cultures de niche au Tessin	5 000
<b>Total</b>			<b>113 000</b>

C'est la Commission Grandes cultures de Bio Suisse qui a proposé au Comité de soutenir ces projets avec l'argent des contributions liées aux grandes cultures. Les projets déposés atteignaient un total de 570 000 francs, dont 113 000 ont finalement pu être attribués.





Photo: Hansueli Dierauer

Un tiers de l'argent issu de ces contributions est utilisé pour le développement de la culture du colza, car les surfaces cultivées stagnent bien que le marché soit très demandeur. Ici, agriculteurs examinant une parcelle de cette culture prometteuse.

sensibles aux mauvaises herbes. Et les pois protéagineux et la féverole doivent aussi lutter contre les pucerons. Les insecticides ne sont pas permis, donc il faut trouver des solutions avec des cultures mixtes ou des variétés hivernantes plus précoces. Les problèmes de mauvaises herbes tardives peuvent être combattus par une amélioration des techniques de sarclage et des rotations culturales.

Les mauvaises herbes sont aussi le problème principal pour les betteraves sucrières. Cette culture n'est en effet plus rentable s'il faut investir plus d'une centaine d'heures de main-d'œuvre dans le désherbage. Il faut donc faire de nouveaux efforts pour améliorer le désherbage mécanique. Et ici aussi se pose la question du financement de ces activités.

### L'organisation des contributions

Il y a depuis l'année passée la possibilité de financer des projets de recherche et de développement de certaines cultures avec les revenus des contributions pour les grandes cultures. Cet argent – 20 francs par hectare de terres ouvertes – est maintenant prélevé chaque année auprès des producteurs de Bio Suisse. Ces «contributions liées aux grandes cultures» alimentent un fonds géré par Bio Suisse. Avec environ 7500 hectares de terres ouvertes, cela donne chaque année un total de quelque 150 000 francs.

Ces nouvelles contributions ont été décidées par l'Assemblée des délégués de

Bio Suisse en automne 2007. Les premiers projets pour les années 2008 et 2009 ont été déposés auprès de la CTGC en janvier 2008. L'appel d'offres avait atteint les institutions suivantes: ART Reckenholz, ACW Changins, FiBL, Sativa, Biofarm et Prokana. Le retour témoigne d'un immense intérêt pour ces fonds, puisque les projets déposés totalisaient 570 000 francs. La CT a donc dû faire un choix lors de sa séance du printemps 2008 avant de le proposer au Comité de Bio Suisse pour approbation. Les projets retenus atteignaient au total 113 000 francs. Les grands projets de recherches qui font plutôt partie de la recherche fondamentale ont dû être refusés. La CT est en effet d'avis qu'ils doivent être financés par les fonds publics fédéraux gérés par l'ART Reckenholz, qui revendique le leadership des recherches pour les grandes cultures biologiques.

### Premier axe: le colza

Pour 2008 et 2009, l'accent est clairement mis sur le colza. Près d'un tiers des moyens à disposition est investi dans la progression de cette culture. La recherche met l'accent sur la lutte contre le méligèthe avec de la poudre de roche, des huiles essentielles et des entomopathogènes. Il y a ensuite Biofarm qui développe avec KWS et DSP la production de semence bio pour les variétés-populations Robust et Remy. À part les essais variétaux, il faut pour cela des agriculteurs désireux de se lancer dans la production de semence.

Le deuxième axe est celui des «nouvelles anciennes» cultures comme le lin ou le millet, qui sont d'intéressants produits de niche. L'ART fait des recherches sur les nouvelles variétés et sur l'amélioration de la régulation des mauvaises herbes. Biofarm développe de nouveaux produits pour l'alimentation humaine comme l'avoine, l'épeautre, les graines de tournesol et l'huile de pépins de courge.

Une partie de l'argent qui reste passera dans la promotion de la reconversion des terres de grandes cultures. Ce sera un nouvel axe de travail pour 2009. Les contributions liées aux grandes cultures donnent à la CT et au Comité de Bio Suisse plus de flexibilité et permettent de redynamiser la recherche appliquée. Les contributions versées jusqu'ici ont déjà permis de faire avancer quelques petits projets de recherche intéressants dont finalement tout le monde pourra profiter. Les premiers rapports intermédiaires de l'année 2008 sont déjà disponibles. Les premiers projets seront bouclés d'ici fin 2009 et présentés en janvier 2010 au FiBL lors de la Journée des grandes cultures. Les nouvelles connaissances sont aussitôt injectées dans la pratique. Un bon exemple de ce fonctionnement est le dossier sur le colza qui a été publié sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch).

Hansueli Dierauer,  
FiBL, Membre de la Commission technique  
Grandes cultures de Bio Suisse

# Vaches mères: Exit le sevrage!

Un conseiller du FiBL loue une ferme et teste immédiatement ce qu'il n'aurait sinon jamais osé recommander à un paysan: renoncer à sevrer et faire confiance au sevrage naturel des veaux plus âgés par leurs mères. Et produire de la viande de bœuf de haute qualité sans utiliser un gramme de concentrés.

Le conseiller du FiBL de longue date Eric Meili est donc finalement devenu aussi paysan. Et il propose sitôt sa première année finie une innovation de taille pour les élevages de vaches mères: le sevrage naturel. Ce n'est donc pas lui qui s'occupe de sevrer les veaux en les séparant de leur mère, ce sont les vaches elles-mêmes qui sèvreront leurs veaux avant d'en mettre d'autres au monde.

Au début de l'année 2008, Eric Meili a pu louer 5,7 hectares à une ferme voisine. Il a commencé à constituer un troupeau de vaches mères – il en a sept pour commencer. La stabulation entravée existante a été transformée avec des moyens très simples en stabulation libre: dedans il a installé des boxes en bois, dehors il a bétonné une aire d'affouragement et installé un râtelier. Pour ses transformations, no-

tre tout nouveau paysan a pu profiter de toute son expérience de conseiller – et de son fils, menuisier de métier.

## Le bon mélange de races

Meili a acheté des vaches mères F1 d'une race laitière ou à deux fins (Brown Swiss, Red Holstein, Simmental et Jersey) croisée avec un taureau de pure race Angus. Une si grande diversité raciale pour seulement sept vaches mères témoigne du plaisir de Meili pour l'expérimentation.

Son expérience de conseiller a appris à Meili que les vaches mères, et surtout celles de pures races à viande, donnent souvent trop peu de lait pour garantir une bonne croissance des veaux. Voilà pourquoi il a voulu avoir 50 % de race laitière dans ses croisements. L'apport de sang Angus garantit l'absence de cornes et

promet précocité et bonne couverture en graisse des carcasses.

Le père des veaux d'engraissement est un taureau Limousin pur race utilisé en monte naturelle pour transmettre accroissement journalier ainsi qu'abondance et qualité de la viande. L'achat d'un taureau aurait été trop cher pour un troupeau de cette taille, donc Meili en loue un pour trois à quatre mois à Vianco AG pour 100 francs par mois. Le groupement saisonnier des vêlages est alors important dans ce système pour que le taureau ne doive pas être loué trop longtemps.

## Affouragement et gestion des pâturages

Toutes les bêtes sont estivées, donc ne reste à faire pendant les 100 jours de l'été que la récolte des fourrages grossiers. L'estivage permet de garder plus de bêtes en hiver: les 100 jours d'estivage fournissent à Meili 30 % d'UGB de plus, ce qui ne donne pas seulement 30 % de viande en plus mais aussi 30 % de contributions liées aux animaux (fourrages grossiers, SRPA, SST). Et l'estivage permet aussi de ménager les pâtures et d'augmenter le rendement des prairies en alternant la fauche et la pâture.

Les vaches mères et les veaux ne reçoivent aucun concentré, mais seulement l'herbe des pâturages, du silo d'herbe et du foin en libre-service. En hiver, les vaches ont accès 24 heures sur 24 à un excellent ensilage et à du foin.

## Sevrage maternel

Au lieu de séparer les veaux des mères pour les sevrer, Meili les laisse ensemble



Sandra (F1, Simmental x Aberdeen Angus) avec son veau mâle Sano âgé de 10 jours.

## Les chiffres des trois premiers abattages

Données	Race	Poids naiss.	Poids vif	Croissance	Jours engr.	AJ	PM	Rend. PM	Taxation	Viande	Rend. viande
Animaux											
Génisse 8038	M:HFXAA, P:AA	41 kg	440 kg	399 kg	412	968 g	237,5 kg	54 %	H4	156,9 kg	66,1 %
Bœuf 3691	M:HFXAA, P:AA	35 kg	420 kg	385 kg	413	932 g	222 kg	52,9 %	T +3	145,3 kg	65,6 %
Bœuf 8039	M: BS, P: Li	60 kg	560 kg	500 kg	414	1208 g	312,5 kg	55,8 %	H4	189,6 kg	60,7 %



pour voir comment celles-ci se comportent avant de mettre au monde leur prochain veau. En pratique, les vaches sèvrant elles-mêmes leurs veaux d'un an deux à trois semaines avant le prochain vêlage en leur refusant la tétée. Après leur retour du box de vêlage avec leur veau nouveau-né, les veaux plus âgés ne tètent plus. Autre avantage: l'absence du stress du sevrage, car tous les veaux acceptent bien la chose.

Photos: Eric Meili



Le troupeau d'Eric Meili dans son parcours hivernal. Au milieu, le taureau Limousin.

## Les avantages espérés

L'objectif de Meili est de produire économiquement de la viande de bœuf tendre et de haute qualité pour la vente directe. Pour avoir une certaine sécurité d'écoulement, Meili s'est inscrit comme producteur de Natura-Beef et de Prime-Beef.

Eric Meili trouve que les premiers résultats des abattages sont encourageants bien que les croisements ne soient pas encore optimaux. Deux vaches avaient en effet été saillies avant l'achat par de l'Angus, ce qui donnait ¾ Angus x ¼ race laitière, et une vache était un vestige de la production laitière, une pure Brown-Swiss x Limousin.

Les trois premiers bœufs n'ont pas été abattus à 10 mois mais engraisés presque quatre mois de plus parce que les carcasses et la couverture en graisse étaient insuffisantes après 10 mois d'engraissement sans concentrés.

Meili veut en tout cas continuer de tester et d'optimiser cette forme de production, car elle promet de nombreux avantages:

- Quasiment pas de stress de sevrage;
- Très bon accroissement du 10<sup>ème</sup> au 14<sup>ème</sup> mois;
- Pas nécessaire de séparer les veaux plus âgés. Condition: refuge pour les veaux assez grand ou (mieux) une logette supplémentaire par veau sevré;
- Ration de tarissement pas nécessaire parce que les vaches doivent donner du lait jusque peu avant le vêlage;
- Concentrés inutiles pour les vaches comme pour les veaux;
- Viande de bœuf très bonne et très tendre pour un poids mort de 250 à 300 kg.

## Qui a de l'expérience?

Y a-t-il d'autres fermes qui procèdent de manière identique ou analogue avec leurs vaches mères? Eric Meili est très intéressé par un échange d'expérience et les prie de le contacter: tél. 055 243 39 39, courriel [eric.meili@fibl.org](mailto:eric.meili@fibl.org).

# «Dans la nature, les vaches sèvrant aussi elles-mêmes leurs veaux»

**bio actualités:** Comment as-tu eu l'idée de te sevrer du sevrage?

**Eric Meili:** En prenant la nature pour modèle. Dans une si petite ferme, il est impossible de séparer les veaux sevrés pour finir de les engraisser. Je les ai donc laissés avec les mères pour observer comment les vaches se comportent avant de mettre au monde leur prochain veau – malgré les avertissements de praticiens expérimentés qui disaient que laisser les veaux téter jusqu'au bout ne marche pas.

Dans la nature, les vaches sèvrant elles-mêmes leurs veaux. La nature a bel et bien dû faire en sorte que les veaux âgés ne concurrencent pas les nouveau-nés. Le tout est maintenant de savoir quelles sont les conditions qui garantissent la réussite du sevrage naturel.

*Pourquoi n'utilises-tu aucun concentré?*

Au vu de la crise alimentaire mondiale, je trouve irresponsable de donner des céréales, du maïs ou du soja à des ruminants car cela concurrence l'alimentation humaine. Les bovins doivent valoriser les fourrages grossiers des prairies pour produire des aliments pour les humains.

*Tu t'es inscrit comme producteur de Natura-Beef. Pourquoi pas directement de Natura-Beef Bio?*

Parce que je ne loue qu'une partie de la ferme dont le propriétaire cultive en production intégrée un verger de 160 arbres. Ce verger-là ne peut pas être considéré comme une culture intensive et ne peut donc pas être séparé du reste de la ferme. Impossible donc de certifier et de vendre la viande en bio. On prévoit cependant de reconvertir le verger au bio.

*Castres-tu les veaux mâles?*

Oui. Les taurillons non castrés mis au pâturage seraient trop dangereux pour les promeneurs. La castration est faite sous anesthésie, et un de ses effets secondaires positifs est l'augmentation de la teneur en graisse intramusculaire, ce qui donne une viande plus tendre.

*Ton système semble prometteur.*

On ne peut bien sûr pas encore parler de système après trois sevrages naturels réussis. J'aimerais continuer de tester

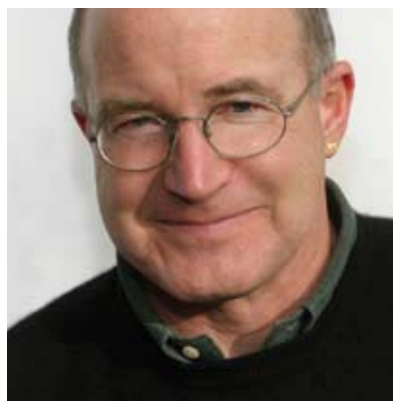


Photo: zVg

cette forme de production et optimiser les conditions qui garantissent la réussite du sevrage naturel. Et j'espère vivement que quelques praticiens auront envie d'essayer.

*Et qu'en est-il de la qualité de la viande?*

J'ai envoyé des échantillons de viande à l'ALP Posieux pour faire des analyses de qualité. Et il faut encore calculer l'efficacité à l'hectare (kg de viande par ha) ainsi que la rentabilité globale de cette forme de production.

Interview: Markus Bär



contient: virus de la granulose

# Madex® & Capex®

## contre le carpocapse et le capua

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



## 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

**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



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

#### Commercialisation et conseil:

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

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

##### Nous cherchons:

Nouveaux producteurs de Bœuf de pâturage BIO®  
• Partenaires pour achat de remotes et engraissement  
• Partenaires avec vaches mères et engraissement  
Éleveurs de vaches mères bio pour la production d'Aubrac  
Éleveurs de vaches mères bio pour la production de remotes d'engraissement

##### Vos avantages:

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

##### Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!



### 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  
crivelliimballaggi@hotmail.com

Nous cherchons de nouveaux éleveurs  
de poulettes Bio: Maël Matile 079 266 33 44



**Poulettes BIO  
Poussins fem. BIO  
Poussins de chair BIO**

Ernst Wüthrich Couvoir SA

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



## Mais où sont passé les rôtis et les jarrets bio?

Lettre de lectrice à propos de l'article «C'est pas bio de brouter par-dessous la clôture!» de Reiner Schilling, bio actualités n° 1/09

» On peut lire dans cet article sur la Journée bio: «Hans-Georg Kessler, le product manager Viande de Bio Suisse, rappelle que, dans certaines catégories de viande bio comme celle d'agneau par exemple, la production dépasse les capacités d'écoulement du marché bio. De même, seul un tiers de la viande des 6500 natura-beefs bio achetés par la Coop en une année peut être vendue avec le label Bourgeon. Les porcs Bourgeon sont par contre tellement demandés que des importations sont envisagées.» Mais où toute cette viande bio est-elle donc vendue? Quand j'achète de la viande à la Coop, mon regard cherche toujours d'abord les emballages verts. À la Coop de Neftenbach, un magasin de moyenne grandeur, on trouve en général dans la vitrine frigorifique des steaks de bœuf



Photo: Coop

Les rôtis bio n'ont pas réussi à sauter dans l'étal de boucherie parce que la clientèle n'a pas assez bien réagi aux tests de vente. Voilà pourquoi ce genre de morceaux bio sont déclassés et vendus dans les plateaux bleus.

bio ou, quelquefois, des escalopes de veau bio. Mais qui donc ne voudrait manger que des steaks et des escalopes? Samedi dernier, à la Coop de Winterthur-Wülflingen, plus grande que celle de Neftenbach, il y avait des steaks de bœuf, des escalopes de veau et de porc, un (!) sachet d'entrecôte et deux (!) sachets de ragoût de bœuf, dont un que j'ai acheté. C'était tout. Où sont donc les autres morceaux des ces bêtes? Il y a quand même encore aussi des rôtis, des jarrets, des tendrons de veaux, de l'émincé et même des abats, du lard et des saucisses. Mais rien de tout cela.

Et vous avez dit viande d'agneau bio? Je n'en ai encore jamais vu à la Coop! Il faut déjà s'estimer heureux quand on trouve de l'agneau suisse et qu'on ne doit pas se contenter des importations d'Australie. Il y a quand même quelque chose qui ne joue pas! Mais quoi?

Rosmarie Bircher, Pfungen ZH

*Le bio actualités a transmis cette question au responsable du secteur viande de la Coop, Marc Muntwyler. Voici sa réponse.*

### Ils sont déclassés et vendus comme viande Naturafarm

» Avec les saucisses et la charcuterie, nous avons à Winterthour Sagi douze produits bio dans l'assortiment carné et trente à Wülflingen. C'est vrai qu'il n'y a pas de viande d'agneau bio dans ces deux magasins. Pourquoi n'y a-t-il pas davantage de produits bio? Nous devons faire remarquer que nous avons besoin d'une certaine demande pour pouvoir proposer des produits dans les petites surfaces de vente, car nous devons

assurer une rotation des produits pour pouvoir garantir leur fraîcheur. Dans les petits points de vente, cette demande n'est cependant suffisante que pour relativement peu de produits bio parce que le nombre de clients n'y est pas très grand. Nous devons aussi optimiser la gestion des places disponibles dans les rayons, et dans les petites surfaces de vente nous ne pouvons les garnir qu'avec des produits leaders qui génèrent un bon chiffre d'affaires. Or il n'y a que peu de produits carnés bio qui répondent à ces critères. Nous avons essayé, en regroupant les points de vente, de satisfaire la demande ponctuellement plus forte pour les produits bio qui existe dans les régions urbaines et/ou fortunées. Le classement des points de vente dans ce type de groupes a été effectué sur la base de données sociodémographiques. Or les rôtis, jarrets etc. de qualité bio ne sont clairement pas des produits leaders – ils ne sont souvent même pas de qualité Naturafarm, donc cela ne vaut pas la peine d'essayer de les vendre ici en qualité bio. Voilà pourquoi ils sont déclassés aux frais de la Coop dans le programme inférieur le plus proche, c.-à-d. Naturafarm, et vendus sous cette marque. Cela revient moins cher que de remplir les rayons avec des *rossignols* qui restent souvent invendus. C'est malheureusement la dure réalité.

Et les rôtis sont justement des morceaux qui se vendent beaucoup plus à l'étal qu'en libre-service, et nous avons malheureusement dû constater lors de nos tests de vente que, apparemment, nous ne parvenons pas à vendre des articles bio à l'étal parce que nous avons trop peu de clients qui en achèteraient «en vrac». J'espère avoir ainsi répondu à votre question.

Marc Muntwyler,

Responsable du secteur viande de la Coop

#### 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 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 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

# L'AD confirme la politique du Comité

Lors de l'Assemblée des délégués de Bio Suisse du 22 avril à Olten, une nette majorité des productrices et des producteurs bio s'est prononcée en faveur de la stratégie qualitative suivie par le Comité. La vaccination contre la langue bleue doit devenir facultative. Les discounts ne pourront utiliser le Bourgeon qu'avec une autorisation expresse. Les comptes bouclent sur un bénéfice dont une partie ira aux organisations membres.

C'est par une forte majorité de 68 voix contre 21 que les délégués de Bio Suisse ont approuvé la politique du Comité en matière de libre-échange. Les producteurs et productrices bio de toute la Suisse qui ont participé le 22 avril à Olten à l'Assemblée des délégués (AD) de leur Fédération ont aussi décidé de soutenir une stratégie qualitative digne de ce nom. Il s'agit en effet de maintenir le haut niveau de qualité des denrées alimentaires produites dans notre pays, car cela permettra de contrer la mutation structurelle effrénée prédite pour l'agriculture suisse.

De nombreux délégués ont toutefois souligné que cette décision n'a rien d'un chèque en blanc pour l'ouverture des frontières et une nouvelle augmentation des transports des denrées alimentaires. Au contraire, les réflexions suscitées par cette discussion ne doivent pas seulement éclairer la question du libre-échange, mais rejaillir sur l'ensemble de l'agenda agropolitique, car contrer la mutation structurelle par une stratégie qualitative est de toute façon – indépendamment du

libre-échange – judicieux pour l'agriculture suisse. L'Assemblée des délégués ne se prononcera sur les résultats des négociations sur un futur accord de libre-échange que lorsqu'ils seront connus.

Ce débat avait été provoqué par la mauvaise humeur due aux affirmations de certains membres de la CISA (Communauté d'intérêts pour le secteur agro-alimentaire suisse), qui avaient prétendu que Bio Suisse approuvait le libre-échange sans faire preuve d'esprit critique, mais cela n'a pas empêché les productrices et producteurs bio de décider de continuer de participer aux discussions de la CISA. Il est en effet important de continuer de participer à cette organisation – même s'il est très difficile d'y faire accepter nos positions et si tous les objectifs fixés ne sont de loin pas atteints.

Markus Arbenz, le directeur de Bio Suisse, était content de cette discussion: «Nous avons accepté de marcher sur une corde raide et d'assumer le leadership de la discussion comme l'exige notre nouveau Concept directeur. Renforçons-nous

aujourd'hui pour être prêts à nous défendre lorsque les remparts seront tombés.»

## Contre la criminalisation des antivaccinations

L'organe suprême de Bio Suisse a en outre chargé le Comité d'intervenir avec détermination auprès des autorités vétérinaires pour qu'elles décrètent dès 2010 la facultativité de la vaccination des ruminants contre la maladie de la langue bleue. Certains cantons ont engagé des procédures pénales et prononcé des séquestres contre les éleveurs qui refusent cette vaccination (cf. page 15). L'organisation faitière des paysannes et paysans biologiques suisses trouve très important que les éleveurs critiques à l'égard des vaccinations ne soient pas criminalisés mais respectés.

Aussi par solidarité avec les fermes bio qui ont refusé cette année la vaccination contre la maladie de la langue bleue, Bio Suisse exige de l'OVF qu'il réalise selon des méthodes strictement scientifiques une étude d'envergure nationale sur cette vaccination. Les animaux des fermes qui

## Talon de commande



## bioactualités

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

## abo

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

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

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



## Paolo président

Le Comité avait élu à la présidence de la CLI (Commission de labellisation des importations) Paolo van den Berge de Minusio TI, qui y siège depuis de nombreuses années, et il avait demandé à l'AD de confirmer ce choix. Van den Berge est aussi membre de la CLA (Commission de labellisation agricole), et il travaille au FiBL dans la coopération internationale. Katia Ziegler, l'ancienne présidente de la CLI, s'est retirée de ce poste le 22 avril. Regina Fuhrer l'a vivement remerciée pour ses nombreuses années – depuis 1993! – d'engagement au sein de la Fédération. als

refusent la vaccination en 2009 devront faire partie de cette étude à titre de groupe de contrôle. L'OVF doit aussi déclarer que la vaccination contre la langue bleue est facultative en Suisse pour tous les éleveurs à partir de 2010. Et enfin, le FiBL doit chercher des méthodes pour soulager et guérir la maladie de la langue bleue, mais aussi clarifier la question de l'immunisation naturelle.

## Out of Discount

Lors de l'AD, quelques articles du Cahier des charges ont été adaptés aux signes des temps (cf. encadré ci-contre). La question la plus importante était certainement celle de l'attitude du Bourgeon à l'égard des canaux de distributions de type discount qui veulent ouvrir en ce moment. Markus Arbenz a souligné au début de la discussion ce que le Comité entendait par «discounters»: «Les discounters sont actuellement Aldi, Lidl et Denner, tandis que Prix Garantie (Coop) et M-Budget (Migros) sont des lignes discount».

Le Comité voulait déterminer la stratégie commerciale pour les produits Bourgeon dans le canal discount, a expliqué Christian Butscher. De nouvelles conditions devraient donc compléter le Cahier des charges. Des producteurs de Bio Suisse ont déjà été utilisés par les discounters dans leur publicité. Cela ne doit plus être possible qu'avec l'accord de Bio Suisse. Les fermes Bourgeon doivent rester libres de fournir leurs produits à tous ceux qui en demandent, mais les discounters ne doivent pouvoir utiliser le Bourgeon qu'après avoir reçu le feu vert de Bio Suisse. Car les produits Bourgeon sont eux aussi menacés par la spirale descendante des prix pratiqués par les marchés qui ne se définissent que par le bon marché. Une forte majorité des délégués a suivi le Comité.

Cette décision pourtant claire a provoqué d'énormes vagues après l'AD. Le magazine des consommateurs «Saldo» titrait ainsi dans son numéro du 29 avril: «Au service des grands distributeurs – aux frais des clients». Et plus loin: «Décision incompréhensible de Bio Suisse: Les discounters ne doivent plus recevoir de denrées alimentaires biologiques labellisées Bourgeon.»

## Sanctions mieux harmonisées

Une motion des Bärner Bio Bure (BBB) demandait de diminuer les aberrations des contrôles et de la certification sans entamer leur crédibilité. Certaines petites infractions peuvent p. ex. provoquer de fortes diminutions des paiements directs tandis que certaines fautes graves sont comparativement fort peu punies. Un des délégués des BBB, Thomas Michel, a donné un exemple: une vache sale vaut 15 points de sanctionnement, autant que 20 vaches sales. Et cette faute peut aussi provoquer automatiquement des coupes sombres dans les programmes SRPA et SST. L'Assemblée a approuvé la motion à l'unanimité et a chargé le Comité d'intervenir auprès des instances compétentes pour obtenir un règlement des sanctions équilibré.

## On ne les empêchera pas de gouverner

La mesure éducationnelle pour les délégués qui s'ennuient tellement de leurs vaches qu'ils ne peuvent pas rester jusqu'à la fin des AD n'avait aucune chance. Les BBB avaient proposé que les délégués ne reçoivent leurs jetons de présence qu'à la fin des AD et non au début à leur arrivée. Cette idée n'a pas eu l'heur de plaire aux délégués qui habitent assez loin d'Olten: ils ont plutôt réclamé que les assemblées se passent de temps en temps ailleurs pour que ce ne soient pas toujours les mêmes qui ont les plus longs trajets. Le Comité doit cependant réfléchir aux possibilités d'empêcher les délégués de quitter les assemblées avant la fin.

## Un beau bénéfice

Les comptes 2008 ont, avec un total du bilan de 5,6 millions de francs, été bouclés sur un résultat bien meilleur que prévu. Sur le bénéfice de 637 000 francs, les délégués ont attribué une somme de 250 000 francs à des projets des organisations membres qui doivent leur servir à se renforcer, à favoriser leur cohésion et à promouvoir l'identification des membres avec le Bourgeon. Les projets peuvent être

déposés auprès du Comité jusqu'au 15 juillet de cette année, car il veut pouvoir décider en août. Les 347 000 francs restants ont été virés aux fonds propres. Bio Aargau avait déposé une motion pour attribuer un bon de formation continue de 50 francs à chaque producteur Bourgeon, mais elle n'a recueilli que peu de voix.

Une fois de plus l'AD de Bio Suisse était une session très chargée qui a pu travailler à un bon tempo et sans incident notable, notamment parce qu'elle était dirigée de main de maître par la présidente Regina Fuhrer. Les délégués avaient certainement bien mérité le rafraîchissant divertissement d'après le repas de midi: sur la scène Gérard Constantin, un vieux renard à la riche faconde qui connaît très bien la salle du théâtre municipal d'Olten pour y avoir siégé des années durant comme délégué de Biovalais. Il était venu avec sa troupe de chant et de cabaret pour nous mitonner une charmante et gaie comédie musicale qui parlait d'une fromagère qui a fini par renoncer à toutes les richesses du monde parce qu'elle était tombée amoureuse d'une voix magnifique.

Alfred Schädeli

## Verrats, cabris, poussins et aluminium

Outre la politique à l'égard des discounters, l'AD du 22 avril a aussi traité quelques articles du Cahier des charges (CDC):

Le Comité voulait inscrire l'engraissement des verrats comme objectif dans le CDC. Même s'il peut être un but de l'agriculture biologique, les délégués ont trouvé que l'engraissement des verrats n'a pas sa place dans le CDC tant que la méthode n'est pas totalement au point.

Une valeur limite de 0,1 % de contamination OGM a été acceptée. Ce niveau est en effet assez bas pour rendre très difficile la coexistence avec les cultures transgéniques, ce qui était aussi le sens de la plupart des interventions.

Malgré l'assouplissement des directives SRPA pour les élevages de chèvres, les cabris des fermes bio doivent continuer de pouvoir/devoir sortir à l'air libre.

L'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique a été assouplie – pour coller à celle de l'UE – dans le domaine des achats de poussins conventionnels. Le Comité ayant affirmé que Bio Suisse a aussi besoin de cette marge de manœuvre en cas de pénurie de poussins Bourgeon, les délégués l'ont suivi sans voix contraire.

Emballages: bien des choses ont changé ces dernières années dans ce domaine. Une étude a même montré que les canettes en aluminium sont plus écologiques que les bouteilles en verre perdu. Jusqu'à maintenant le PVC, les canettes en aluminium et les films composites aluminisés sont expressément interdits pour les produits Bourgeon. Dorénavant c'est la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce) qui décidera au cas par cas. als

# Mélasses non bio comme agent antipoussières pour les mélanges maison

Question: Je fais moi-même mes concentrés, et j'utilise de la mélasse comme agent antipoussières. Puis-je utiliser de la mélasse non biologique?

## ... et si j'achète des aliments Bourgeon Intrants?

Les aliments Bourgeon Intrants qui contiennent 3% de mélasse non biologique comme agent antipoussières ou auxiliaire de pressage ne sont pas déclarés comme aliments 100% bio. Depuis le 1<sup>er</sup> avril 2009, les aliments pour ruminants labellisés Bourgeon Intrants peuvent encore contenir les composants non biologiques suivants qui restent autorisés: mélasse ou sirop de fruits comme agent antipoussières ou auxiliaire de pressage (maximum 3%), les prémix autorisés par le FiBL et les additifs fourragers. Si – et seulement si – les aliments fourragers sont certifiés Bourgeon Intrants, ces fractions non biologiques ne doivent pas être déclarées par les éleveurs lors des contrôles bio. Ceux qui font leurs concentrés eux-mêmes et les fermes qui font faire leurs aliments par un moulin mobile doivent comme expliqué ci-dessus documenter avec précision l'utilisation de mélasse non biologique. bs

» Vu qu'il n'y a pas assez de mélasse bio sur le marché, Bio Suisse autorise les moulins sous licence à utiliser de la mélasse non bio comme agent antipoussières ou auxiliaire de pressage. Les moulins ne doivent cependant pas dépasser 3% de mélasse non bio dans les concentrés.

Si vous faites vos concentrés vous-même, vous pouvez vous aussi utiliser de la mélasse non bio comme agent antipoussières pour autant que vous respectiez les conditions suivantes:

- Le mélange ne doit pas contenir plus de 3% (pour-cent en poids de la matière sèche) de mélasse non bio.
- Lors de la fabrication des mélanges, il faut noter par écrit les quantités exactes de tous les composants utilisés.
- Les concentrés que vous fabriquez vous-même doivent contenir au maximum 20% de fourrages grossiers (selon la définition des fourrages grossiers qui se trouve à l'annexe 3 du Cahier des charges de Bio Suisse). Il n'est donc pas possible d'utiliser de

la mélasse non bio dans les mélanges à fourrages ou dans les broyeuses à paille.

Beatrice Scheurer, Bio Suisse

## e Erratum

### Directives SRPA: OFAG injustement critiqué

Dans l'article «Les tracasseries des nouvelles directives SRPA» publié dans le bio actualités 3/09 à la page 16, nous parlons des importantes modifications de l'Ordonnance sur les éthoprogrammes (rigidité de la période de pâturage, parcours pour les truies allaitantes, parcours pour les veaux). Nous avons prétendu dans ce texte que l'OFAG avait «promulgué ces modifications [...] sans phase de consultation».

Cette affirmation est erronée car les modifications mentionnées figuraient dans les documents soumis en consultation. Nous prions l'OFAG ainsi que nos lectrices et lecteurs de bien vouloir excuser cette erreur et cette fausse information.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse, et Daniel Gürber, bio.inspecta

## ■ PETITES ANNONCES

### Demandes

Cherche 10–12 **vaches bio** pour estivage du 1.6.09 au 1.10.09, à l'Etivaz. C.-A. Mottier, tél. 079 326 87 02 ou 079 623 04 63

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

Cherchons **employé agricole** pour ferme biologique avec vaches mères et cultures de céréales pour début juin à env. mi-août. Fam. Richard Bircher, tél. 062 877 16 77

Cherchons **petit domaine agricole** pour concrétiser nos idées. Il y aura assez de place pour notre petite famille et les hôtes qui viendront se reposer chez nous. Il y aura des terres et des bâtiments pour animaux grands et petits, pour beaucoup de nature et de tranquillité.

Nous possédons une expérience diversifiée en agriculture, en artisanat et en économie ménagère. Nous pouvons envisager un achat ou une location, ou même éventuellement un engagement à long terme comme responsables. Attendez impatiemment toutes les offres au tél. 044 937 35 21

### Offres

**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 Frohberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

À vendre **sarclouse étoile** 3m état excellent, **planteuse à pommes de terre** Haruw y 2 ou 4 rangs, **houe rotative** Haruw y pour maïs 4 rangs, **rouleau lisse** 1,8 m; tél. 078 647 57 76

Milken BE, à louer dès 1<sup>er</sup> juin 09 **appartement 2½ pièces dans ferme bio**, 125 m<sup>2</sup>. Jardin, animaux d'agrément autorisés, max. jusqu'en octobre 2016, prix 1250.–, charges 150.–, renseignements tél. 079 286 56 09

À vendre **vaches mères et génisses portantes Dexter**, avec cornes, bio, Demeter. D. + D. Dünner, Fischingen, tél. 071 977 17 47, à 13 heures ou après 20 heures



# Langue bleue: Séquestres prononcés

Le vétérinaire cantonal des cantons de Suisse centrale a prononcé le séquestre contre 40 éleveurs qui ne veulent pas vacciner leurs bêtes. Leurs bovins et ovins sont donc interdits d'alpage et de tout transport sauf pour aller à l'abattoir. Certaines fermes se sont regroupées et ont fait appel à un avocat pour se défendre.

**E**lsbeth et Michael Arnold cultivent leur petit domaine agricole dans le Schächental, en-dessus du village uranais de Spiringen. Ils vivent de la commercialisation de la viande des jeunes bovins de leur élevage de vaches mères. Ils ont aussi des moutons dont Elsbeth travaille la laine dans l'Urner Wollhandwerk GmbH, l'entreprise accessoire d'artisanat de la laine qu'elle a créée et qui emploie plus d'une douzaine de paysannes de montagne, qui gagnent là un revenu accessoire en cardant la laine, en cousant des duvets en laine de mouton et en fabricant des pantoufles et des chapeaux de feutre.

Comme si de rien n'était, ils profitent des beaux jours de cette deuxième moitié d'avril pour nettoyer les pâturages avec leur fils et un jeune en visite dans leur ferme. Il faut repousser les broussailles derrière les clôtures et enlever des herbages pentus tout ce que l'hiver y a abandonné: feuilles, branches, pierres etc.

Pourtant, tout dans ce beau pays uranais ne se déroule pas aussi harmonieusement que la douceur du soleil couchant aimerait le faire croire. La ferme des Arnold est en effet sous séquestre depuis le 15 avril. Refus de vacciner en 2008. Séquestre simple de premier degré. Ce qui signifie que les Arnold ne peuvent plus mettre leurs ruminants en contact avec ceux d'autres troupeaux (alpage interdit) et que leurs ruminants ne peuvent plus quitter la ferme que pour aller à l'abattoir (le véhicule de transport doit être traité avec un insecticide avant l'acheminement des ruminants), et encore, cela n'est autorisé qu'en joignant un formulaire rouge de la police des épizooties.

Cette procédure radicale a été engagée le 29 janvier par Josef Risi, le vétérinaire cantonal des cantons de Suisse centrale. En programmant le séquestre pour la mi-avril, il a en fait accordé aux antivaccinations la possibilité de rattraper la vaccination de la campagne 2009 jusqu'à fin mai: «Le séquestre serait alors levé.» Quarante éleveurs des cantons de Suisse centrale ont



Photos: Ruben Wyttenbach

La ferme de Michael et d'Elsbeth Arnold a été placée sous séquestre parce qu'ils ne veulent pas vacciner leurs bêtes.

donc reçu le même jugement: 23 dans le canton d'Uri, 16 dans le canton de Schwyz et un dans le canton de Nidwald. Il s'agit clairement d'une mesure de rétorsion, à témoin l'affirmation du vétérinaire cantonal au tout début de la procédure: «Vu que la langue bleue est transmise par des moucheron, on ne peut pas la stopper avec des embargos, des séquestres et autres mesures analogues.» Quelques éleveurs ainsi sanctionnés ayant rattrapé la vaccination ce printemps, le séquestre de leur ferme a été levé. Il y en a néanmoins d'autres qui s'opposent à la vaccination depuis cette année. Selon Josef Risi, le nombre des antivaccinations est donc au final en légère hausse dans sa région. «Il n'y a pas d'autre solution que de procéder ainsi», affirme Josef Risi pour justifier son intransigeance, «nous ne faisons qu'appliquer le droit en vigueur. Les instructions émanent de l'Office vétérinaire fédéral.» La plupart des autres cantons sont pourtant moins rigoureux; est-ce parce qu'ils utilisent mieux la marge de manœuvre dont ils disposent? «Les instructions que nous devons appliquer sont très claires, et je ne désire pas commenter le travail de mes collègues.»

Elsbeth et Michael Arnold ont recouru contre le prononcé avec 24 autres éleveurs des cantons d'Uri et de Schwyz qui se retrouvent dans le même cas. Ils ont pris ensemble un avocat pour s'attaquer à Risi.

«C'est un groupe très engagé», dit Michael Arnold, la cohésion est bonne.» Et que ferez-vous si vous n'obtenez pas satisfaction? «Alors nous garderons nos bêtes chez nous. Ce ne sera pas tout simple, mais on trouvera bien un moyen.» Vacciner n'entre donc pas du tout en ligne de compte? «Si, mais à condition de recevoir des autorités la garantie écrite que la vaccination ne laisse pas de résidus dans la viande – et qu'elles en assument la responsabilité dans le cas contraire.» Et vous n'avez pas reçu cette garantie? «Nous l'avons exigée à fin 2008 ... et pour toute réponse nous avons reçu l'avis de mise sous séquestre.»

Les réactions ne sont d'ailleurs pas précisément tendres dans cette région dès qu'il s'agit de la langue bleue: à Brunnen, le laboratoire cantonal des cantons de Suisse centrale reçoit selon Risi «chaque semaine de nombreuses menaces – orales, écrites ou téléphoniques».

Paysans contre autorités et réciproquement. Le serment du Grütli revisité. Schiller attribue l'explosivité des premiers Suisses à leur tête dure, Max Frisch au föhn. Peut-être ont-ils tous les deux raison. Et peut-être que, 718 ans après, il y a une troisième voie. Et peut-être que les délégués de Bio Suisse, en décidant de s'unir pour obtenir la facultativité de cette vaccination et appeler à un peu plus de circonspection, ont fait un premier pas dans cette direction. Alfred Schädli

# Europe sans OGM? La Suisse en est!

Les organisations suisses opposées aux manipulations génétiques ont organisé à Lucerne la cinquième Conférence européenne des régions sans OGM. Les hautes personnalités qui ont fait le déplacement démontrent clairement que les régions sans OGM s'étendent. – Un signe important avant le débat sur la prolongation du «moratoire agricole» suisse que Bio Suisse avait contribué à rendre possible.

Les représentant-e-s des régions sans OGM se réunissent en conférences depuis 2003 pour faire progresser les échanges de vues et les réseautages. Petit au départ, le mouvement s'est réuni pour sa cinquième Conférence\* au centre culturel et de congrès KKL de Lucerne pour adresser à l'Europe un message très clair: faisons comme la Suisse, restons sans OGM!

Le fait qu'avec Maya Graf, Chiara Simoneschi-Cortesi, Hansjörg Walter et Simonetta Sommaruga presque tous les grands partis suisses étaient représentés à cette Conférence permet en outre d'espérer que la prolongation du moratoire au-delà de 2010 sera acceptée par le Parlement.

Le nombre de régions sans OGM a

continuellement augmenté ces derniers mois. De vastes régions se sont déclarées sans OGM dans 22 États membres de l'UE. On y trouve des communes, des régions, des départements, des provinces et même des pays entiers. Renate Künast (Allemagne), Roseanna Cunningham (Écosse) et Niki Berlakovich (Autriche) ont parlé au nom des régions sans OGM de leurs pays, et Karel Bláha représentait la République tchèque, dont la législation nationale permet expressément la création de régions sans OGM.

Le maïs résistant aux insectes (Mon 810) de Monsanto est actuellement la seule plante transgénique cultivée dans l'UE. Cette culture a été semée sur 107 000 hectares en 2008, ce qui correspond à 0,1 % de la surface agricole utile de l'UE. Le 75 % de ce maïs se trouve en Espagne où il est utilisé dans les aliments fourragers. En 2008 cette plante était aussi cultivée au Portugal, en Allemagne, en Roumanie, en

Pologne, en Slovaquie et en République tchèque.

Mais la résistance s'organise. Par exemple en Espagne, où le nombre de régions sans OGM est passé de 5 à 94. Et en 2009 il n'y aura pas de maïs transgénique en Allemagne. Partout les agriculteurs locaux ont participé de manière déterminante au lancement et à la création de toutes ces régions sans OGM.

## La résistance s'organise: l'UE tolère les interdictions des OGM

L'extension des régions sans OGM crée cependant un problème juridique. Les procédures d'homologation de l'UE sont en effet conçues pour être valables dans toute l'UE. Les États de l'UE qui prononcent une interdiction nationale ou en tolèrent des régionales contreviennent donc au droit européen en vigueur.

Cependant la pression politique augmente au sein de l'UE. En face du 0,1 %

\* Parmi les nombreux sponsors se trouvent des organisations comme Bio Suisse, IP Suisse, Bioterra, Swissaid ou Greenpeace, et des entreprises comme Coop, Cremo, Biopartner ou Baer.

## AGENDA

### GRANDES CULTURES

Visites de cultures au canton de Vaud: Essais de blé bio

#### Date et horaire

Vendredi 3 juillet, 09.30–12.00, puis apéro et pic-nic pour les intéressés.

#### Lieu

1304 Dizy VD, sur la route La Sarraz – Cossonay, en face du manège.

#### Contenu

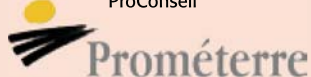
Visite des essais variétaux et densité de semis, situation du marché et recommandations pour la prochaine saison.

#### Conférencier

Christian Bovigny

#### Organisation

ProConseil



#### Responsable du cours

Christian Bovigny

#### Coût

Gratuit

#### Renseignements

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 (pas nécessaire de s'inscrire)

### ARBORICULTURE

#### À quoi en sont nos vergers

#### Date et horaire

Mardi 9 juin, 07.45

#### Lieu

Domaine de La Touvière, chez Alexis et Mathias Corthay, Route du Carre-d'Aval 10, 1252 Meinier GE

#### Contenu

État des lieux des vergers de fruits à pépin et à noyaux (maladies et ravageurs)

#### Programme

Mesures à prendre: Éclaircissage

#### Intervenants

Jean-Luc Tschabold, FiBL

#### Organisation

Bio Genève et FiBL

#### Coûts

Gratuit (Journée financée par Bio Genève)

#### Responsable

Jean-Luc Tschabold, FiBL

#### Renseignements et Inscriptions

Mathias Corthay, tél. 079 352 80 82





Renate Künast (D), Présidente de la Fraction Bündnis 90/Die Grünen.



Niki Berlakovich (A), Ministre de l'agriculture et de l'environnement.



Chiara Simoneschi-Cortesi (CH), Présidente du Conseil, PDC.

Photos: Franca Pedrazzetti (6), Benedikt Haerlin (1), Christof Pothhof (1)



Maya Graf (CH), Conseillère nationale, Les Verts.

Si les consommateurs européens pouvaient voter sur cette question, les lois nécessaires seraient depuis longtemps promulguées et appliquées. Les aliments transgéniques butent en effet toujours sur le refus des consommateurs. Et l'opposition à l'ingénierie génétique a aussi fortement augmenté parmi les agriculteurs dans toute l'Europe.

C'est d'ailleurs ce qui a permis à Maya Graf de clôturer la Conférence sur ces mots: «Le nombre de régions sans OGM ne cesse de croître en Europe. Il n'y a ja-

mais eu de meilleur moment pour décréter une Europe sans OGM.»

Bernadette Oehen, FiBL

### Le problème posé par les aliments fourragers

Le commerce globalisé lutte contre les coûts de la prévention des mélanges de marchandises sans OGM avec des produits transgéniques. Ces coûts sont en effet sans commune mesure avec les avantages économiques des cultures transgéniques.

La Suisse n'importe que très peu de matières premières transgéniques, mais il en va tout autrement dans l'UE: maïs et soja transgéniques sont monnaie courante dans l'alimentation animale des élevages européens.

Tant que la demande se maintient ou augmente il y aura des provenances de soja et de maïs sans OGM. Le plus gros problème est en fait celui du gluten de maïs. Pour le remplacer on utilise actuellement du colza, du lupin ou de l'herbe (Campina). La Suisse et son marché des aliments fourragers non transgéniques sont considérés en Europe comme un modèle. boe

couvert de cultures transgéniques, on trouve dans ces régions des milliers d'agriculteurs touchés par des croisements contaminants où par le manque de semences non-OGM. Cet état de fait a incité le Conseil des ministres de l'Environnement de l'Union européenne à tolérer les interdictions autrichienne (tout le pays) et hongroise (quelques régions).

Il n'y a cependant pas encore de loi européenne assurant une protection efficace des régions sans OGM.



Roseanna Cunningham (GB), Ministre de l'environnement de l'Écosse.



Karel Bláha (CZ), Vice-ministre de l'environnement.



Simonetta Sommaruga (CH), Conseillère aux États, PS; Présidente de la Fondation pour la protection des consommateurs.



Hansjörg Walter (CH), Conseiller national, UDC; Président de l'Union suisse des paysans.



### Vente à la ferme: payer les œufs et les fleurs avec son natel

Les clients manquent souvent de monnaie quand ils vont dans un magasin fermier ou dans un champ de fleurs en self-service. Et il n'y a pas toujours quelqu'un pour rendre la monnaie. C'est énervant et peut peser sur le chiffre d'affaires. Et c'est encore plus navrant quand la caisse du magasin fermier en self-service n'est pas vidée par les bonnes personnes...

La jeune entreprise «ePark24 AG» a donc développé sa solution de paiement par natel avec le paysan Joe Mettler pour l'adapter à la vente directe dans le contexte agricole. Les clients peuvent appeler le numéro gratuit d'ePay24, et quelques secondes plus tard ils sont guidés à travers les étapes du paiement. Avantage par rapport aux cartes bancaires ou de crédit: Les petits commerces de la vente directe n'ont besoin ni d'équipements coûteux ni de télécommunications sophistiquées. Seule contrainte, le client doit avoir un compte PostFinance et s'enregistrer une fois pour le paiement pas téléphone portable. Les cartes et les caisses enregistreuses n'ont qu'à bien se tenir, surtout que les risques liés à ces systèmes sont loin d'avoir disparu. Contact: ePark24 AG, Schaffhauserstrasse 210, 8057 Zurich, tél. 044 315 51 24, courriel [epay24@epark24.ch](mailto:epay24@epark24.ch), [www.epark24.ch](http://www.epark24.ch) comm./mb

### Igeho, foire de la restauration: une bonne plateforme pour les fournisseurs bio

L'IGEHO 09 se déroulera à Bâle du 21 au 25 novembre 2009. C'est la plus grande foire internationale pour l'hôtellerie, la restauration et la consommation hors du domicile pour la Suisse et les pays voisins. Le Marché professionnel fera partie intégrante de la présentation spéciale consacrée à la thématique Bio, Terroir & Commerce équitable. Des stands de marché vous permettront de faire déguster et de vendre vos produits.

L'Igeho est une plate-forme idéale pour faire connaître vos produits. Gagnez de nouveaux clients et soignez les contacts existants dans la gastronomie, l'hôtellerie et le commerce de détail. Et la vente directe permet le refinancement de votre participation. Êtes-vous intéressé-e? Flavia Müller et Stefan Corradini du secrétariat de Bio Suisse vous renseigneront volontiers: tél. 061 385 96 10, courriel [flavia.mueller@bio-suisse.ch](mailto:flavia.mueller@bio-suisse.ch) ou [stefan.corradini@bio-suisse.ch](mailto:stefan.corradini@bio-suisse.ch). Pour en savoir plus: [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

Bio Suisse

### Formation «Excellence in Food»

Trois instituts de la haute école zurichoise de sciences appliquées de Wädenswil proposent en collaboration avec la société «b&f concepts» un nouveau programme de formation continue pour les professionnels des denrées alimentaires. Le cours «Excellence in Food» doit démarrer en juin 2009.

Malgré l'étroite relation entre les questions sociétales, scientifiques et technologiques propre au secteur des denrées alimentaires, il n'existait à ce jour aucune formation continue adéquate et dispensant des connaissances interdisciplinaires. «Nos études de marché montrent qu'une formation de ce genre manque aux spécialistes du secteur alimentaire. Nous avons donc décidé de nous attaquer à ce défi», explique Sandra Burri, la responsable de formation à l'Institut pour l'innovation dans les denrées alimentaires et les boissons de Wädenswil qui dirige le programme de cette nouvelle formation.

Le programme comporte 16 modules qui peuvent tous être suivis individuellement comme session de formation continue. Pour en savoir plus: [www.foodward.ch](http://www.foodward.ch)

Contact: Sandra Burri, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, 8820 Wädenswil, tél. +41 58 934 55 47, courriel [sandra.burri@zhaw.ch](mailto:sandra.burri@zhaw.ch)

ZHAW/bionetz.ch

### En Tchéquie, la croissance bio met le turbo

En République tchèque, le chiffre d'affaires des produits bio a augmenté l'année passée de 40 % pour atteindre 68 millions d'euros. Selon l'analyse de Tom Vaclavik de la société de consulting Green Marketing, le marché tchèque des produits bio a progressé de plus de 250 % depuis 2005. La consommation moyenne par habitant était de 6,60 euros en 2008 (126 euros en Suisse).

Il y avait 1946 fermes bio en 2008 en République tchèque, soit plus de 600 de plus que l'année précédente. La surface cultivée en bio a progressé de 28 742 hectares, et les cultures bio représentent déjà environ 8 % (11,9 % en Suisse) de la surface agricole utile tchèque, rapporte Tom Vaclavik.

[www.greenmarketing.cz/](http://www.greenmarketing.cz/)  
BioFach-Newsletter

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

- **La Nouvelle Bourse Bio** La place de marché de l'agriculture biologique suisse
- **Mon bioactualités.ch** Un compte d'utilisateur gratuit pour toutes les prestations

LA PLATE-FORME DES AGRICULTEURS BIO



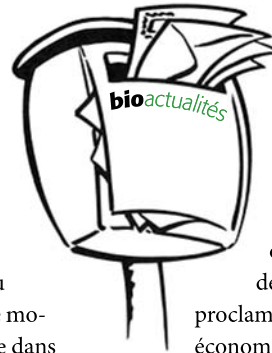
## Tout fromage? Si seulement!

D'énormes quantités de fromage utilisées surtout pour des produits comme les pizzas ou les flûtes au fromage ne sont en réalité pas du fromage mais un produit industriel tripatouillé avec des graisses végétales, de l'eau et des protéines. Le jeu des arômes artificiels permet ensuite de transformer à volonté cette masse glutineuse en fromage à pizza, en mozzarella ou en quoi que ce soit d'autre demandé par le marché. Des chaînes de fast-food et des grossistes pour la restauration utilisent donc du fromage artificiel qui n'est pas fabriqué avec du lait mais avec n'importe quoi d'autre. Cette pratique hélas courante a été révélée lors d'une émission «Frontal21» de la ZDF. «On ne crierait jamais assez fort pour protester contre ce genre de scandales! On dupe les consommateurs et on se débarrasse des producteurs de lait en faisant diminuer encore plus leurs revenus», commente Felix Prinz zu Löwenstein, le président de la BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft, Deutschland) à propos de l'émission de la ZDF. Il n'a d'ailleurs pas manqué de signaler que les produits bio sont fabriqués sans tous ces douteux bienfaits de l'industrie agroalimentaire: «Le fromage bio est toujours un fromage 100 % à base de lait. Et les pizzas bio ne peuvent être faites qu'avec du fromage bio.» comm.

## Oui au commerce, non au recel!

Lettre ouverte à la conseillère fédérale Doris Leuthard

» Madame la conseillère fédérale Leuthard, Aucun paysan suisse n'a peur du marché-libre agricole! La Suisse moderne et le marché-libre agricole dans ce pays existent depuis 1848. La concurrence avec mes collègues suisses est saine parce que nous avons les mêmes conditions de production. Malgré toutes les conditions et prescriptions imposées aux producteurs, les prix des denrées alimentaires sont, proportionnellement au pouvoir d'achat des consommateurs, plus bas que n'importe où dans le monde! Voilà pourquoi les spécialistes s'étonnent quand vous, Madame Leuthard, demandez que les prix des denrées alimentaires baissent encore pour obtenir une alliance politique aussi vaste que possible autour du projet d'accord de libre-échange avec l'UE. On doit cependant se demander sérieusement pourquoi les denrées alimentaires sont tellement meilleur marché dans l'UE! Bien qu'il y ait aussi des lois, des prescriptions et des conditions à respecter dans l'UE, d'une part elles sont souvent moins strictes, et d'autre elles ne sont, surtout dans les pays du sud en partie infectés par la Mafia, tout simplement pas respectées. Les certificats et autres documents d'AQ établis par les pays producteurs de fruits et de légumes ne valent souvent pas le prix du papier sur lequel ils sont imprimés! Le commerce de détail suisse est bien évidemment très intéressé par ce genre de produits parce qu'il y a là des bénéfices juteux à réaliser, mais l'importation effrénée de ces marchandises en Suisse n'a rien d'un commerce agricole libre et équitable. Elle confine au recel. **Nous continuerons donc d'exiger une protection douanière efficace tant que ces problèmes ne seront pas clairement résolus.** Tant il est vrai que même l'industrie pharmaceutique suisse est protégée contre le libre-échange! Il saute aux yeux, Madame Leuthard, que vous êtes soumise à une forte pression exercée par «economiesuisse» pour vous convaincre que vous devez conclure avec l'UE un accord de libre-échange agricole. Vous devriez cependant aussi



penser que, parmi les porte-parole de cette association se trouvent justement quelques grands zéros en matière d'économie. Il n'est donc pas très opportun de n'écouter que les auto-proclamés «leaders du monde économique». Sauf votre respect, j'ai de toute façon l'impression que vous n'avez pas de très bons conseillers en matière d'agriculture. Je vous conseille donc les écrits du professeur d'économie Mathias Binswanger sur la question. Et nous autres paysans suisses sommes aussi prêts à rechercher avec vous des solutions équitables. Certes, il y a encore énormément à faire – *but, yes we can!* Veuillez agréer, Madame la conseillère fédérale Leuthard, mes salutations distinguées.

Samuel Otti, Oberwil bei Büren BE



## 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.



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

**Votre partenaire bio**

**Iso-vitmin®**

**Sels minéraux pour les exploitations bio**

- 8732 Universal Natura perlé, équilibré
- 8733 Universal Natura granulé, équilibré
- 8735 Magvit Natura granulé, avec 12 % Mg
- 8736 Calphomag Natura perlé, riche en phosphore
- 8737 Calphomag Natura granulé, riche en phosphore

**Seaux et pierres à lécher**


- 8738 Seau à lécher Natura, avec 6 % Mg, 20 kg/pce
- 8720 Pierre à lécher, avec 70 mg/kg sélénium, 15 kg/pce
- 8721 Pierre à lécher, 17 % Ca, 6 % P, 15 kg/pce
- 8740 Bloc de sel avec 25 mg/kg sélénium, 10 kg/pce

**Nouveaux Prix:**

Réduction jusqu'à CHF 35.00/100 kg

**Nous vous conseillons volontiers:**

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

et votre conseiller régional  **PROVIMI KLIBA**

**hosberg AG**

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

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



**Actuel**

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

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

  
kagfreiland

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

**B I O**  
  
SUISSE

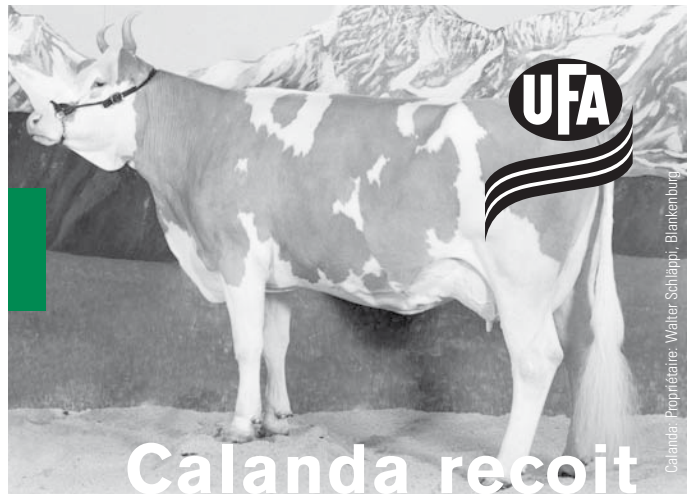
**AZB**

**CH-5070 Frick**

**PP Journal**

**CH-5070 Frick**

**Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse**



**Calanda reçoit**

Aliments UFA pour vaches laitières

**UFA 174 F/274**

Phase de démarrage

**UFA 277**

Concentré protéique

**UFA 172 F/272/279**

Aliment de production

**UFA 175 F/275**

Mélange de céréales

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

Dans votre  
**LANDI**

Calanda: Propriétaire: Walter Schläppi, Blankenburg