

bioactualités

8/09

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

OCTOBRE



Semis d'avenir avec une conseillère fédérale Seite 10

Nano et Bio Seite 4

Les champions de la nature. Mois d'octobre.

«Chauffé, brassé, pressé et mis au repos pendant des mois.»

La montagne s'élève à plus de 3200 mètres vers le ciel. Plissée par des millions d'années et façonnée par le vent et les intempéries. Un but d'excursion prisé par tous les amis d'une nature inviolée. Sujet apprécié des peintres et des photographes, patrie du bouquetin et de la marmotte, elle protège le village des vents cinglants du nord-ouest.

Treize belles vaches brunes paissent sur les pentes abruptes de la montagne. Robustes et saines, elles ont le pied montagnard, bien sûr,

et montent bien sûr chaque été à l'alpage. De 1500 à 2000 mètres d'altitude, l'herbe qu'elles brouettent est riche et agrémentée de nombreuses petites plantes délicieuses. C'est un pâturage biologique dont le paysan bio prend grand soin. Aux endroits où la pente est trop forte, seule sa faux lui permet de couper l'herbe pour le fourrage d'hiver. Et c'est là-haut que les quatre plus belles vaches m'ont fourni leur lait quotidien. Presque soixante litres. Tout pour moi, le fromage d'alpage. Je pèse cinq kilos, pour un diamètre de trente centimètres et une hauteur de neuf centimètres.

Mais croyez-moi, ça ne s'est pas fait tout seul. Le lait de mes quatre vaches a d'abord été chauffé dans la

cuve, puis enrichi de présure et coagulé en une masse que l'on a tranchée en morceaux et séparée en grains, et à nouveau chauffée et brassée, puis moulée dans un linge, et pressée, et encore pressée en une meule que l'on a plongée dans la saumure, puis placée sur une planche de bois et entreposée sur le rayon. Ouf, enfin le repos. Quoique les premières semaines, on me retournait et on m'enduisait de saumure tous les jours avant de me replacer sur une planche propre. On prenait toujours bien soin de moi.



Huit mois ont passé.

Huit mois durant lesquels je suis arrivé à maturation et ai développé mon arôme subtil, un goût que seul un fromage d'alpage bio peut avoir. Apprécié de tous

les gourmets recherchant l'authenticité, le naturel et l'originalité. C'est ce que nous promettons, mes vaches, mon paysan et moi. Vous pouvez me trouver coupé en petits morceaux pratiques enveloppés dans de jolis papiers de couleur. Le vrai fromage d'alpage bio suisse, au lait bio, d'une fromagerie bio. Du fromage d'alpage au vrai goût de fromage d'alpage. Venez faire un tour dans une authentique fromagerie bio suisse. Une fromagerie avec le label Bourgeon, où tout est entièrement biologique. Sans réserve. Ou rendez-vous sur le site www.bio-suisse.ch

Nanoparticules: Risques inconnus

Passant quasiment inaperçues, se faufilant pour ainsi dire par la porte de derrière, les nanoparticules se sont insinuées dans notre quotidien. «Économisez du temps au travail, dans le ménage et dans vos hobbies: les surfaces traitées sont beaucoup plus faciles à nettoyer!» Les arguments de ce genre ont convaincu des masses de gens sans qu'on sache quelles techniques se cachaient derrière. Assez vite cependant, des voix se sont élevées contre de possibles dangers des nano-

particules. Les nanorevêtements ne provoquent-ils donc pas que des économies de temps? Les parallèles avec l'amiante sautent aux yeux: la «fibre miracle» s'est retrouvée dans de très nombreux produits dès 1900. En dépit de tous les appels à la prudence, l'UE

ne l'a interdite que plus de cent ans plus tard!

Il semble ancré dans sa nature que l'homme ne veut se priver d'aucun confort et a tendance à occulter généreusement les nouveaux risques inhérents aux nouvelles techniques. Les textiles sportifs nanoenduits promettent moins de mauvaises odeurs, les emballages nano prolongent non seulement l'apparence de fraîcheur mais aussi la conservation des aliments. Pourquoi donc hésiter à profiter de tous les avantages possibles?

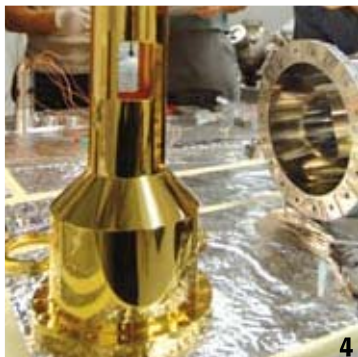
Eh bien, parce que les nanoparticules sont imprévisibles et que leur extrême petitesse leur permet de se répandre partout sans obstacle. Une fois libérées elles restent libres – et totalement incontrôlables. Même les offices fédéraux concernés ne savent pas ce que les nanoparticules font de cette liberté, mais ils constatent dans leur plan d'action que leur utilisation peut comporter des risques.

Je suis convaincue que les petits avantages comme les petites économies de temps, les prolongations de la conservation ou l'apparence plus fraîche des produits ne peuvent en aucun cas justifier l'utilisation de ces nanotrucs dont on ne sait rien ou presque. Il faut tout d'abord s'assurer qu'aucune source de danger impossible à supprimer ne se révélera. Or, malgré le manque patent de connaissances à ce sujet, l'État se contente d'en appeler à l'autoresponsabilité des offreurs. Nous sommes donc extrêmement satisfaits que d'autres organisations militent aussi pour une stricte limitation de l'utilisation des nanomatériaux.

S. Stalder

Sara Stalder, Directrice de la Fondation pour la protection des consommateurs

bioactualités



NOUVELLES TECHNOLOGIES

4 Nanotechnologies et produits bio

Les effets des nanoparticules de synthèse sur l'homme et l'environnement sont encore si mal connus que Bio Suisse refuse pour le moment de les laisser s'immiscer dans la production, la transformation et l'emballage des denrées alimentaires et fourragères Bourgeon.

ICI ET MAINTENANT

8 Plus de demande et moins de reconversions

Les agriculteurs rechignent à se reconverter à l'agriculture biologique bien que la demande augmente continuellement. Bio Suisse a voulu savoir pourquoi et a chargé l'ART Reckenholz-Tänikon de mener l'enquête.

10 «Semer l'Avenir!»

La conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf a semé l'avenir dans son canton d'origine. «Semer l'Avenir!»? Une bien sympathique manière d'unir ville et campagne pour lutter contre les OGM sans rien saccager.

ARRÊT SUR IMAGE

11 L'Aubier a trente ans: visite d'anniversaire

Plaisir et devoir journalistique peuvent faire bon ménage, à preuve cette visite du bio actualités à l'Aubier, une petite initiative idéaliste devenue grande et forte après 30 ans de développement.

12 Rolf Kaufmann, un pionnier du vin bio

Entretien avec Rolf Kaufmann, membre fondateur et ex-président de l'Association pour la viticulture biologique qui est devenue l'actuelle commission technique Biovin.

RUBRIQUES

13 Brèves

14 Conseils

16 BIO SUISSE

18 Petites annonces

18 Agenda

19 Impressum

19 Le dernier mot

Photo de couverture: «Semer l'Avenir!» avec la conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf à Urmein dans les Grisons.

Photo: Yannick Andrea

Vous avez dit nano?

Les nanotechnologies sont nouvelles, et leurs effets sur l'homme et l'environnement ne sont encore que très peu étudiés. L'utilisation des nanoparticules synthétiques est donc interdite dans la production, la transformation et l'emballage des denrées alimentaires et fourragères Bourgeon. Bio Suisse s'engage en faveur de la recherche et de l'évaluation soigneuse des risques possibles des nanoparticules, mais aussi pour leur déclaration obligatoire.

Un nanomètre (nm) correspond à peu près à un septante-millième du diamètre d'un cheveu humain. Les particules de un à cent nm sont appelées nanoparticules (cf. encadré ci-dessous).

Différentes techniques permettent de synthétiser des nanoparticules. Ce qui est important et intéressant pour l'industrie est que les nanoparticules possèdent des propriétés différentes de celle de particules plus grosses de la même matière. Cela vient du fait que la surface des particules est d'autant plus grande qu'elles sont plus petites. Les différences peuvent concerner la réactivité chimique, l'activité biologique, la solubilité, le comportement lors du transport, la couleur et la transparence.

Ces propriétés différentes peuvent être mises à profit dans différents types d'utilisations, p. ex. dans l'industrie automobile, l'électronique, les peintures, les cosmétiques, les médicaments, les additifs alimentaires ou encore les emballages. À cause de l'immense diversité des applications potentielles des nanotechnologies, elles sont aussi appelées technologies de plateforme.

Le marché mondial des nanoproduits croît à toute vitesse et, vu qu'il n'y a encore aucune disposition légale, presque sans aucun contrôle.

Les espoirs de quelques uns

De nombreux experts s'attendent à ce que les nanotechnologies apportent de grands progrès technologiques et avantages pour l'homme et l'environnement. On parle p. ex. d'amélioration des propriétés des matériaux, d'utilisation plus efficace de l'énergie, d'une meilleure épuration des eaux usées, de capteurs plus petits pour les appareils de mesure ou encore de diminution de la consommation de matières premières.

Dans les pays en voie de développement, selon un autre espoir, des nanoparticules incorporées dans les aliments de base pourraient contribuer à couvrir les besoins en vitamines et en oligoéléments des populations malnutries. Des applications contre les carences en fer existent

déjà aux Philippines et au Maroc.

Dans le domaine de la transformation des denrées alimentaires, les nanoparticules promettent une amélioration de l'hygiène, la diminution de la consommation de matières premières, d'énergie et de produits de nettoyage, dans celui des emballages on pense à des avantages comme une meilleure préservation du goût, une plus longue conservation et une diminution de la consommation de matières premières.

En médecine et dans les compléments alimentaires (aliments fonctionnels), des micelles, c.-à-d. des nanocapsules, seront utilisées pour assurer un transport idéal des médicaments, des minéraux ou des vitamines dans le corps et en déposer une dose exacte à l'endroit voulu.

Des particules extrêmement minuscules

Le préfixe nano, qui vient du grec ancien *nános*, le nain, désigne tout d'abord un ordre de grandeur: un nanomètre (nm) vaut un millième de millième de millimètre, une taille qui se situe dans l'ordre de grandeur des molécules et des atomes – donc très très loin en dessous du seuil de visibilité par l'œil humain. À titre de comparaison: le diamètre d'un cheveu humain vaut en moyenne 70 millièmes de millimètres, ce qui représente 70 000 nanomètres.

1 mm = 1000 microns (micromètres, μm)

1 μm = 1000 nanomètres (nm)

Les particules et les matériaux d'une taille inférieure à 100 nm dans une ou plusieurs dimensions sont appelées nanoparticules, mais certaines définitions, surtout dans le secteur des denrées alimentaires, considèrent que les nanoparticules vont jusqu'à 300 nm. On trouve aussi des nanoparticules dans la nature: de nombreux virus et processus qui se déroulent dans les cellules vivantes, comme les échanges d'ions, se trouvent dans le domaine nanométrique. Même les protéines du petit lait et la caséine sont nanoscopiques. Et les plus petites particules de suie issues de la combustion sont elles aussi nanométriques.

Pour l'agriculture, on attend des nanotechnologies les avantages suivants:

- Diminuer la consommation de produits agrochimiques;
- Améliorer les traitements des semences pour les protéger contre les maladies;
- Améliorer les processus de diagnostic des maladies des plantes;
- Améliorer les propriétés physiques et chimiques des sols, p. ex. leur capacité de rétention d'eau.

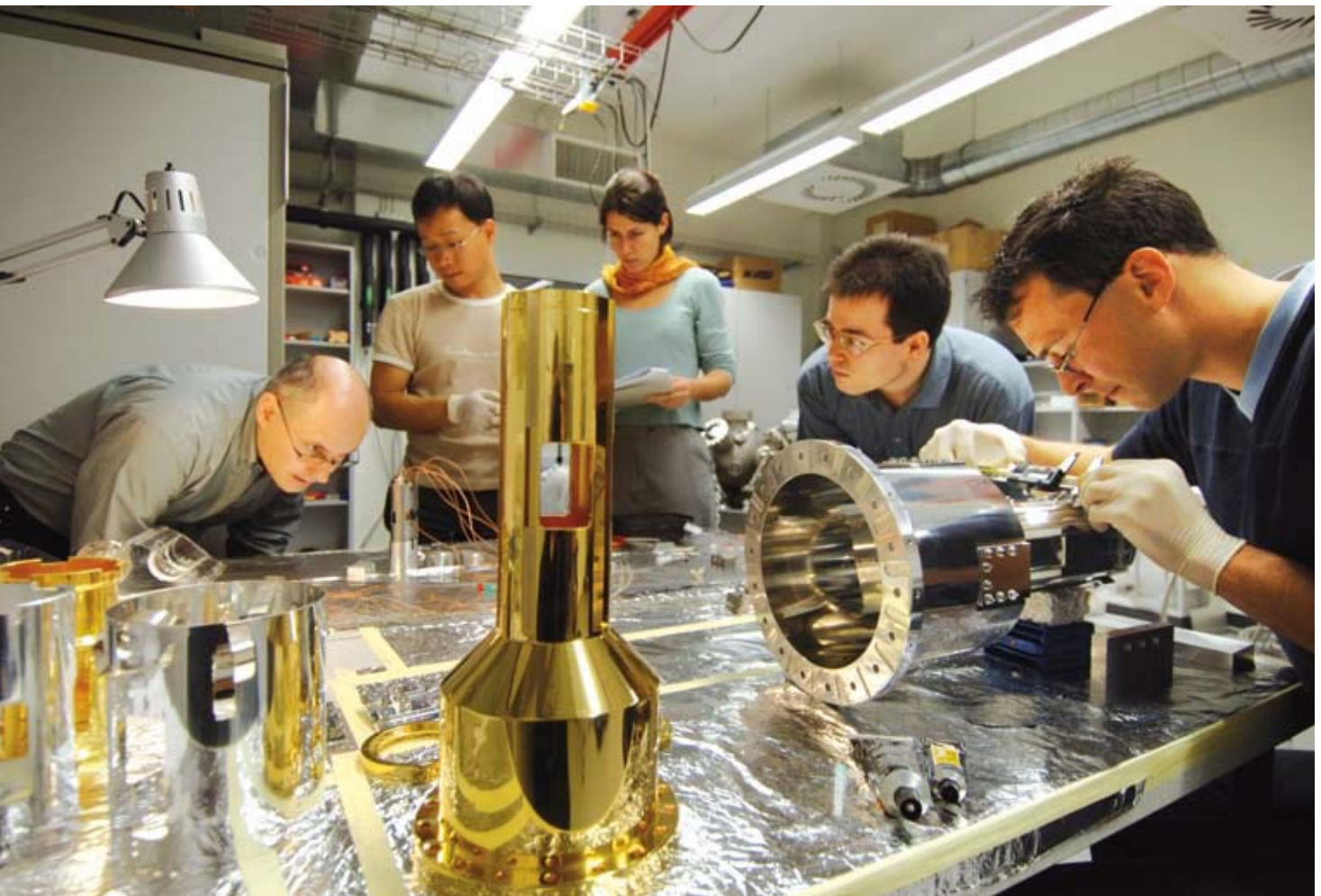
Et les craintes des autres

Les mêmes propriétés qui promettent des avantages font que les nanoparticules recèlent aussi des risques. L'augmentation de la réactivité et de la disponibilité biologique des nanoparticules peut aussi augmenter leur toxicité. Elles peuvent en effet traverser les barrières tissulaires et cellulaires et donc endommager les cellules. Les nanoparticules libres sont particulièrement toxiques lorsqu'elles sont inhalées.

La production, l'utilisation et l'élimination des produits qui contiennent des nanoparticules synthétiques provoqueront inévitablement un relâchement dans l'environnement de ces matériaux et des nanoparticules qu'ils auront libérées. Or on ne sait encore quasiment rien de leur comportement dans l'environnement.

On est donc en droit de craindre que les nanoparticules puissent être plus mobiles dans l'environnement que d'autres substances toxiques ou se lier à d'autres substances toxiques et les rendre plus mobiles. Leur mobilité leur permettrait d'aboutir plus facilement dans les eaux souterraines ou de s'accumuler dans la chaîne alimentaire. Dans le pire des cas les nanoparticules possèdent à long terme des effets très toxiques pour l'homme et l'environnement. Or il est impossible de les récupérer une fois qu'elles ont été libérées – tout comme le DDT, la poussière d'amiante ou les pollens transgéniques.

Les nanomatériaux possèdent des propriétés et des comportements si divers



Pour pénétrer au cœur même du nanoscopique, l'Empa (Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherche) développe un nouveau type de microscope à force électronique: physiciens et ingénieurs travaillent en étroite collaboration.

qu'il est impossible de formuler une évaluation générale des risques qu'ils représentent pour l'environnement et la santé.

Nano et Bio – Compatibles?

- Les denrées alimentaires et fourragères Bourgeon sont des produits naturels. L'adjonction de nanoparticules aux denrées alimentaires ou fourragères biologiques est donc exclue pour Bio Suisse. Est aussi exclue l'utilisation de matériaux et de substances dont les nanoparticules pourraient pénétrer dans les denrées alimentaires ou fourragères biologiques, p. ex. par abrasion des emballages.
- Bio Suisse souhaite par contre ne pas exclure d'emblée tout de suite et à priori les applications des nanoparticules où celles-ci ne peuvent pas contaminer les denrées alimentaires ou fourragères biologiques. Les méthodes de production biologique doivent cependant continuer d'être aussi naturelles que possible et de ne pas nuire à l'homme et à l'environnement (principe de la santé). Le principe de précaution reste donc pleinement valable: les nouvelles méthodes et subs-

tances – dont font bien évidemment partie les nanotechnologies et les nanoparticules synthétiques – sont interdites aussi longtemps que leur inoffensivité n'est pas prouvée sur la base d'études de risques scientifiques qui tiennent compte de l'ensemble du système et tant que Bio Suisse n'autorise pas expressément de les utiliser.

- Plusieurs organisations d'agriculture biologique se sont déjà prononcées contre les nanoparticules dans et pour les produits bio. En Allemagne, BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft) exclut toute utilisation des nanotechnologies pour les produits alimentaires biologiques. La britannique Soil Association interdit l'adjonction de tout nanoproduit aux denrées alimentaires. Les normes australiennes interdisent les nanotechnologies dans tout le secteur bio y compris les cosmétiques et l'habillement. En Autriche, c'est le Lebensmittelkodex (donc une réglementation étatique) qui interdit d'utiliser des nanoparticules dans les cosmétiques naturels et biologiques. Et la principale fédération biologique Bio Austria interdit les nanotechno-

logies aussi bien pour les denrées alimentaires que pour les intrants agricoles.

Bio Suisse s'oppose actuellement à toute utilisation de nanoparticules de synthèse dans les produits bio labellisés Bourgeon. La production, la transformation et l'emballage des produits alimentaires ou fourragères Bourgeon doivent donc exclure toutes les nanoparticules de synthèse. Cette attitude restera de mise tant que l'innocuité des nanoparticules n'est pas garantie.

Bio Suisse appelle donc ses membres et ses preneurs de licences à appliquer d'eux-mêmes cette interdiction, car elle ne peut pas ancrer immédiatement cette interdiction dans le Cahier des charges puisqu'il n'est pas encore obligatoire de déclarer l'utilisation des nanotechnologies, ce qui rend impossible tout contrôle d'une telle interdiction.

Qu'est-ce que tout cela signifie pour les producteurs et les transformateurs?

Le tableau de la page 7 présente les applications possibles dans le domaine de l'agriculture et de l'agroalimentaire ainsi

que les directives actuelles pour la production bio.

Nous choisissons une approche différenciée pour les différentes applications concrètes:

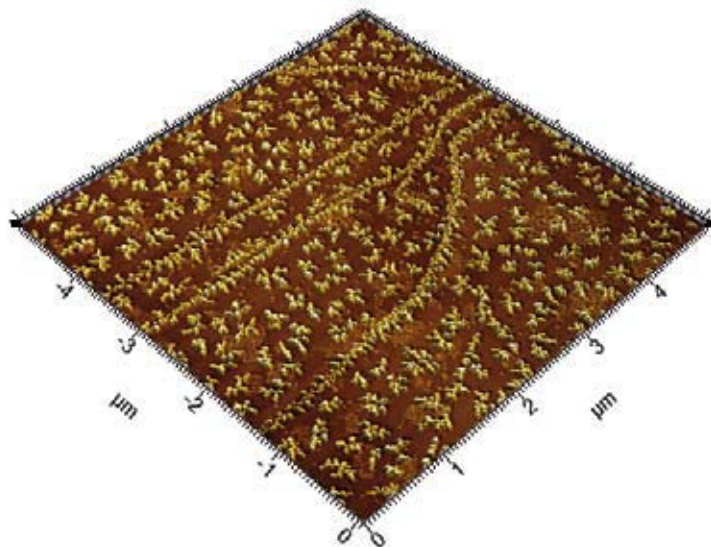
1. Est-il possible d'autoriser les nanotechnologies en bio? L'agriculture biologique exclut d'emblée de nombreuses utilisations potentielles des nanotechnologies puisqu'elle interdit d'utiliser des produits phytosanitaires et des engrais chimiques de synthèse. De même, les additifs alimentaires conventionnels comme les vitamines et les arômes sont totalement interdits ou très fortement limités au moyen d'une liste exhaustive.
2. Évaluation au cas par cas selon le principe de la santé et le principe de précaution: Les applications possibles sont évaluées selon les risques qu'elles peuvent comporter pour l'homme et l'environnement. Les produits dans lesquels les nanoparticules sont solidement liées au matériau, comme p. ex. les revêtements antiadhésifs, ne présentent selon l'OFSP que des risques faibles. Bio Suisse autorise donc pour le moment les ustensiles et matériaux munis de ces revêtements. Il n'y a en effet ni obligation de les déclarer ni procédure d'homologation dans ce domaine. Le FiBL est toutefois en train de clarifier les risques que leur utilisation à long terme pourrait faire courir à l'homme et à l'environnement.

Vu que les emballages sont souvent directement et pour une longue période en contact direct avec la nourriture, le risque de contamination avec des nanoparticules est important. En outre, les emballages sont produits puis détruits en très grandes quantités, et les flux de matières des nanoparticules ne sont pas encore connus.

Bio Suisse interdit aussi l'utilisation des intrants agricoles (engrais, produits phytosanitaires, substrats, produits de nettoyage, de désinfection ou de désinfection) contenant des nanoparticules.

Nanoparticules: pas omniprésentes mais de plus en plus fréquentes

Il n'y a actuellement ni règles, définitions ou prescriptions d'homologation ou de déclaration nationales ou internationales pour les nanoparticules et les nanomatériaux, mais diverses activités sont en cours en Suisse et à l'étranger dans le domaine de la réglementation et de la standardisation.



Prise de vue au microscope à force atomique d'une couche de nanoargent sur une surface en graphite. Ces particules, qui ne comptent que quelques centaines d'atomes d'argent chacune, sont utilisées à cause de leurs propriétés antibactériennes dans des désinfectants et, dans quelques pays européens mais pas en Suisse, dans des emballages. Le diamètre de ces particules est d'environ 50 nanomètres.

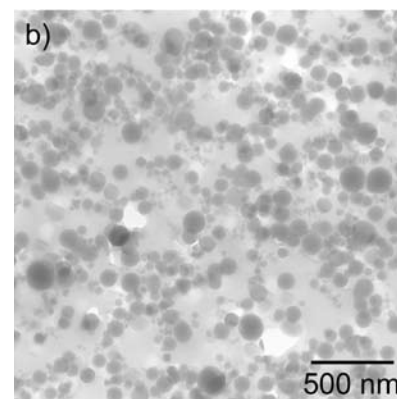
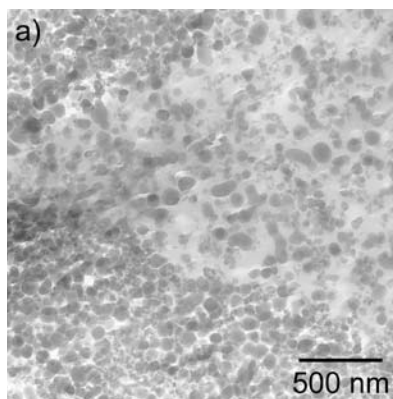
Selon le Plan d'action Nanomatériaux synthétiques 2006–2010 de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et de l'OFSP, la Suisse ne prévoit aucune nouvelle loi sur l'utilisation des nanotechnologies et des nanoproduits. Ces offices fédéraux misent en effet sur l'autoresponsabilité de l'industrie et la soutiennent dans l'évaluation des risques avec leur «Grille de précaution pour l'évaluation des risques des nanomatériaux synthétiques».

La Communauté d'intérêt du commerce de détail suisse, dont tous les grands détaillants de produits alimentaires font partie, satisfait à cette exigence par un «Code de conduite Nanotechnologies» et ne veut dans les produits vendus par ses membres que des nanoparticules inoffensives.

L'affirmation colportée de temps à autre que les nanoparticules sont «déjà partout» ne correspond pas à la réalité. La Suisse et l'UE n'autorisent en effet pour les produits alimentaires que des substances

qui ont été homologuées, or il n'y a pas encore d'autorisations de ce genre pour les nanoparticules. Il en va autrement quand une matière déjà homologuée se trouve soudain disponible dans le domaine nanométrique: une nouvelle homologation n'est pas nécessaire dans ce cas, mais cette lacune devrait être comblée aussi bien dans l'UE qu'en Suisse.

On utilise par contre p. ex. du dioxyde de silicium E 551. Il est autorisé depuis des dizaines d'années en Europe comme additif pour les denrées alimentaires, et on le trouve aussi comme antiagglomérant dans les condiments en poudre vendus par les grands distributeurs suisses. De même les caroténoïdes, des pigments nanoscopiques naturels jaune-rouge, entrent depuis longtemps dans la composition de divers produits: dans les boissons ils servent de colorants et d'antioxydants, et on en trouve dans les préparations multivitaminées parce que le corps peut les transformer en vitamine A1. Il y a aussi en circulation des



Un film d'emballage en diméthylacrylate renforcé par des nanoparticules (dioxyde de silicium, SiO₂). Image de droite: les particules sont mieux réparties grâce à un processus de fabrication optimisé. Le film possède alors des propriétés (protection, résistance à la déchirure) nettement meilleures tout en utilisant moins de matière.

Applications nanométriques et réglementations bio

Les domaines d'application actuels des nanotechnologies dans le secteur agricole et agroalimentaire et les règles correspondantes pour l'agriculture biologique

Domaines d'application	Directives de l'agriculture biologique
Colorants, arômes, vitamines, minéraux, quelquefois entourés de micelles (nanocapsules)	Pas d'adjonction de minéraux, d'arômes artificiels, de vitamines, de colorants.
Dioxyde de silicium E 551 ou E 551 b* comme antiagglomérant	L'E 551 est autorisé dans les produits bio par l'UE et par le Bourgeon, mais pas par Demeter.
Emballages contenant des nanoparticules	Principe des emballages écologiques; évaluation des emballages au cas par cas. Pour le moment interdits pour les produits Bourgeon.
Revêtement de certaines surfaces (verre, métaux, céramiques, laques) avec une couche de nanoparticules, p. ex. du dioxyde de titane	Pas de réglementation ou seulement au cas par cas. Pour le moment autorisé dans la production Bourgeon sans obligation d'autorisation ou de déclaration.
Ustensiles pour la production de denrées alimentaires comme filtres, plaques de four, frigidaires munis de nanorevêtements	Pas de réglementation ou seulement au cas par cas. Pour le moment autorisé dans la production Bourgeon sans obligation d'autorisation ou de déclaration.
Substances actives sous forme de nanoparticules en émulsion	Interdiction d'utiliser des produits phytosanitaires chimiques de synthèse. Certaines futures applications, comme p. ex. des produits à base de nano-cuivre, seront évaluées de cas en cas.
Produits phytosanitaires nanoencapsulés (dans des micelles)	Pas d'applications actuelles. Certaines futures applications, comme p. ex. des phéromones nanoencapsulées, seront évaluées de cas en cas.
Produits de nettoyage et de désinfection	Pas d'applications actuelles. Certaines futures applications, comme p. ex. celles du nanoargent, seront évaluées de cas en cas.
Engrais	Les engrais chimiques de synthèse sont interdits.
Médicaments vétérinaires	Pas clair, certainement évaluation de cas en cas.

* Le dioxyde de silicium est étudié et autorisé depuis longtemps comme additif alimentaire.

micelles (de polysorbate 20, E 432, ou de polysorbate 80, E 433) qui encapsulent des vitamines, des acides gras oméga 3 ou de la coenzyme Q 10 chargée de livrer de l'énergie, mais surtout dans le domaine du wellness et dans celui du sport. C'est ainsi qu'un grand distributeur suisse a lancé en 2008 une ligne de produits («actilife») avant de la retirer peu après de l'assortiment.

Les nanotechnologies sont actuellement aussi largement répandues dans le domaine des emballages que dans celui des additifs alimentaires. Dans les films d'emballage pour les sucreries ou les snacks par exemple, des nanocouches protègent les produits de l'oxygène, de l'humidité et des arômes étrangers. Les bouteilles en PET sont de plus en plus souvent dotées de ces couches qui forment des nanobarrières. La société suisse SIG participe à ce nouveau développement des bouteilles en PET.

Dans le domaine des revêtements antiadhésifs pour les fours et plaques de four et pour les appareils et ustensiles de cuisine revêtus de nanoargent, on ne sait pas encore combien de produits sont déjà disponibles sur le marché suisse.

Le manque d'informations fiables règne aussi dans le domaine des intrants

agricoles, et il y a même des fabricants qui font l'apologie de leurs produits à coups de références fantaisistes aux nanotechnologies et parent p. ex. un produit phytosanitaire de la mention «nanoargent», mais ça ne veut pas encore dire qu'une nanotechnologie ait vraiment été utilisée – la notion de nano(technologie) n'est pas protégée.

Les exigences de Bio Suisse

- Bio Suisse appelle les autorités à combler le plus rapidement possible les vides juridiques en collaboration avec l'UE et d'autres instances internationales. Il faut surtout faire avancer rapidement l'application de la réglementation sur la sécurité des produits. Le but doit être une protection complète de la santé humaine et de l'environnement contre toutes les conséquences néfastes des nanoparticules.
- En attendant l'entrée en vigueur des lois en question, Bio Suisse exige des fabricants, des grossistes et des détaillants qu'ils prennent au sérieux leur autoresponsabilité et qu'ils créent la transparence sur l'utilisation des nanoparticules synthétiques.

- Bio Suisse exige une déclaration obligatoire pour toutes les nanoparticules de synthèse présentes dans les produits du commerce:
- Déclaration des substances nanométriques présentes dans les denrées alimentaires et fourragères;
- Déclaration sur tous les matériaux qui entrent en contact avec des denrées alimentaires et fourragères (p. ex. filtres, matériaux d'emballage, auxiliaires technologiques) et qui contiennent des nanoparticules synthétiques.
- Les producteurs et les preneurs de licences Bourgeon sont pour le moment appelés à éviter en leur âme et conscience et autant que faire se peut d'utiliser des nanoparticules synthétiques.

Karin Nowack et Jacqueline Forster, Bio Suisse; Bernadette Oehen, FiBL

Le dossier sur les nanotechnologies publié sur le site internet de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch) contient:

- La prise de position de Bio Suisse;
- Les questions fréquentes (FAQ);
- Une liste de liens pour en savoir plus.

Le marché bio croît – Où restent les producteurs bio?

Pourquoi l'agriculture biologique stagne-t-elle malgré des marchés en pleine croissance? Pourquoi les agriculteurs hésitent-ils à se reconvertir à l'agriculture biologique? Pourquoi certains abandonnent-ils le bio? Pour le savoir, Bio Suisse a réalisé une enquête avec l'ART Reckenholz-Tänikon. Résumé: Il faut agir au niveau de la vulgarisation, du marché et des directives. Et la politique doit se déclarer clairement en faveur de l'encouragement de l'agriculture biologique.

Les signaux du marché sont euphoriques mais la production agricole biologique ne décolle pas. L'agriculture biologique est maintenant établie dans l'agriculture comme auprès des consommateurs. Le marché bio a progressé de 11,2 % l'année passée, et le chiffre d'affaires des produits bio atteint 1,44 milliard de francs. Quelque 12 % des entreprises agricoles suisses sont en bio. Leur nombre a triplé en 10 ans pour dépasser la barre des 6000 – pour ensuite redescendre étonnamment de 3,4 % entre 2005 et 2007. La surface bio a par contre augmenté de 7 % au cours de la même période pour atteindre aujourd'hui 11,4 % de la surface agricole suisse.

Bio Suisse a voulu savoir plus exactement ce qui se passait, et elle a réalisé avec la station de recherches Agroscope Reckenholz-Tänikon ART une étude pour identifier les motifs qui conduisent à la reconversion, poussent à l'abandon ou empêchent de monter dans le bateau. La mutation générale de l'agriculture joue certainement aussi un rôle, mais cette étude n'en a pas tenu compte de manière détaillée.

Motifs d'abandon et obstacles à la reconversion

L'étude a enquêté auprès de fermes qui sont en bio depuis longtemps, qui se lancent dans une reconversion ou qui arrêtent le bio, mais aussi auprès d'entreprises agricoles qui n'ont jamais été bio (PER avec et sans grandes cultures). On a aussi demandé à des futurs agriculteurs si l'agriculture biologique pouvait entrer en ligne de compte pour eux. Au total 3425 entreprises agricoles ont reçu le questionnaire, et un bon tiers d'entre elles, soit 1177, ont participé à l'enquête.

Les motifs d'abandon les plus fréquemment mentionnés sont les suivants: trop fréquentes modifications des directives, problèmes d'approvisionnement en aliments concentrés et en paille, prix agri-

Un pas dans la bonne direction



Elle donne des ailes bio à la politique: Maya Graf.

Le Conseil national a adopté le 15 septembre une motion déposée par la paysanne bio et conseillère nationale Maya Graf (Les Verts BL), qui veut faire avancer l'écologisation de l'agriculture. La décision a été prise lors de la session extraordinaire consacrée à la crise économique. «Le Conseil fédéral est chargé de garantir, à l'aide d'un plan d'action, qu'au moins 20 pour cent des surfaces agricoles suisses seront consacrées à l'agriculture biologique d'ici à 2015. Il mettra à cet effet à disposition 50 millions de francs par an dans le cadre du 3^{ème} programme de relance conjoncturelle.» La prochaine étape sera la décision du Conseil des États sur cette proposition. De nombreux pays d'Europe ont adopté de tels plans d'action qui donnent aux gouvernements des objectifs concrets pour l'encouragement de l'agriculture biologique, mais cette approche est nouvelle en Suisse.

coles qui ne couvrent pas les frais supplémentaires. Autres motifs mentionnés: directives trop strictes, contrôles trop chers et paiements directs trop bas. Le même groupe, c.-à-d. celui de ceux qui abandonnent l'agriculture biologique, a nommé les motifs principaux qui les avaient poussés à se reconvertir à l'agriculture biologique quelques années auparavant: davantage de paiements directs, prix agricoles plus élevés, concept d'exploitation adéquat.

Les principaux obstacles à la reconversion sont l'augmentation du travail administratif et des frais de main-d'œuvre, les prix agricoles qui ne couvrent pas les frais supplémentaires et les trop fréquentes modifications des directives.

Le 10,8 % des producteurs bio interrogés se demandent s'ils ne vont pas arrêter l'agriculture biologique. Près de la moitié d'entre eux sont des producteurs de lait, dont les deux tiers se trouvent en région de montagne. L'enquête montre que c'est la plupart du temps l'évolution des résultats économiques des exploitations qui mène à ces réflexions. En d'autres mots il s'agit essentiellement de motifs économiques.

Les femmes sont plus réceptives

La prochaine génération d'agriculteurs révèle une image instructive. Si 73 % des futurs agriculteurs et agricultrices reconnaissent que le bio jouit d'une grande estime dans la société, plus de la moitié, c.-à-d. 55 %, ont une opinion négative de l'agriculture biologique. Il est aussi intéressant de constater que les étudiantes sont beaucoup plus favorables au bio que leurs collègues masculins: 68 % d'entre elles ont une opinion positive de l'agriculture biologique.

Le 45 % des étudiant-e-s dont les parents exploitent un domaine conventionnel a une opinion positive de l'agriculture biologique, mais 61 % d'entre eux exploiteraient tout de même de manière conventionnelle le domaine de leurs parents. L'environnement social marque fortement les futurs agriculteurs et agricultrices: si les parents et les enseignants sont ouverts à l'agriculture biologique, cela influence l'opinion et le comportement des jeunes gens.

50 millions pour la reconversion

Bio Suisse tire de ces résultats les conclusions suivantes: Elle veut réviser et optimiser ses directives et intensifier ses aides à la commercialisation, mais aussi analyser la vulgarisation bio et la réorganiser si nécessaire. On a aussi besoin d'un signal politique clair en faveur de l'encouragement du bio. Un succès notoire a été engrangé

lors de la dernière session du Conseil national avec l'adoption de la motion Maya Graf (cf. encadré).

Dans le cadre de la promotion des ventes, Bio Suisse travaille avec ses partenaires commerciaux pour que les producteurs puissent profiter rapidement de la croissance du marché bio et répondre à l'augmentation de la demande de produits bio.

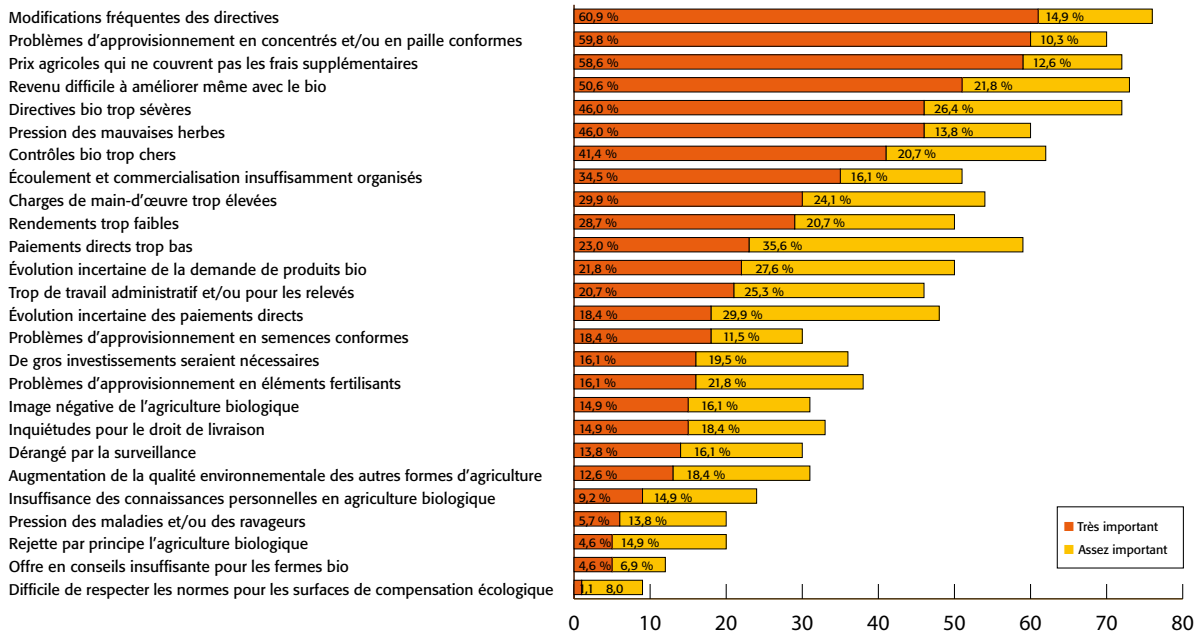
Sur le plan de la production agricole, Bio Suisse accorde la plus grande impor-

tance à une croissance équilibrée, saine et durable. Il faut éviter d'engendrer des surplus. On manque surtout de céréales panifiables et fourragères, de colza, d'œufs et de cultures spéciales comme les petits fruits et les plantes aromatiques. Un conseil bien orienté doit maintenant permettre de convaincre le plus possible d'agriculteurs à se reconvertir à l'agriculture biologique.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

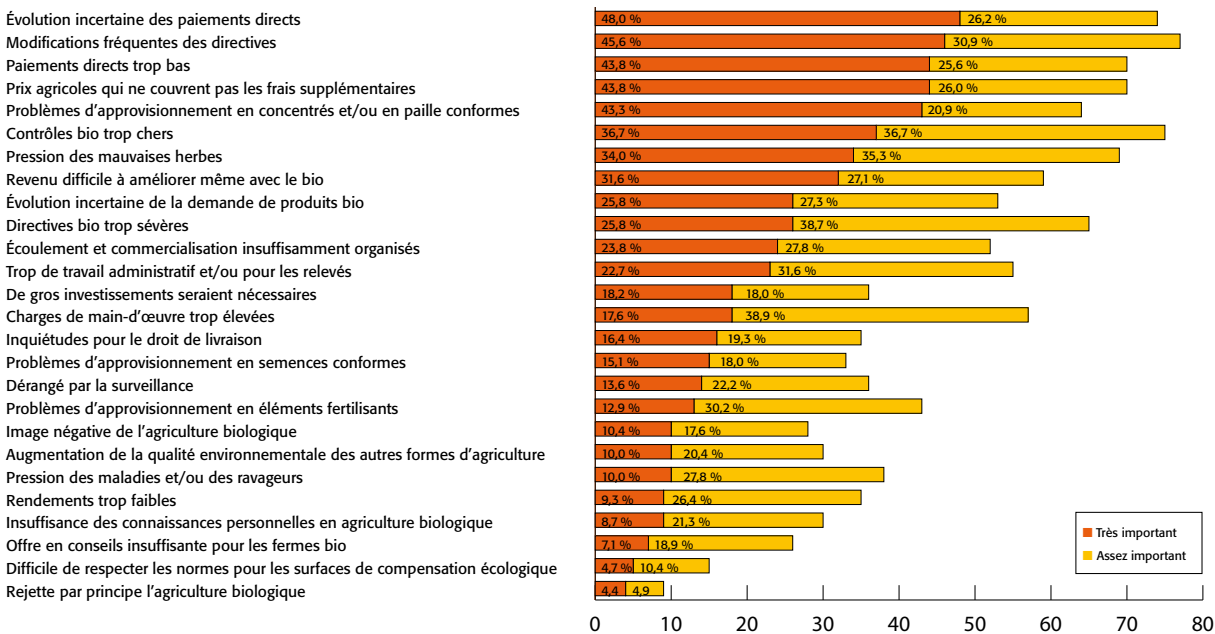
Voilà pourquoi ils arrêtent l'agriculture biologique

Les sondé-e-s qui ont arrêté l'agriculture biologique mentionnent les raisons suivantes:



Ce que les bio reprochent au bio

Les arguments des producteurs-trices bio contre l'agriculture biologique



Une conseillère fédérale sème un avenir sans OGM

La conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf a participé à une action «Semer l'Avenir!» organisée aux Grisons sur le Heinzenberg. En même temps que les graines de blé d'une obtention biologique, elle a semé les germes d'une agriculture suisse sans OGM.

La ferme bio d'Anna est de Christian Bühler à Urmein GR, sur le Heinzenberg, loin en-dessus du Domleschg, accueillait le 19 septembre une action de semis non transgénique et contre les OGM sous la bannière de «Semer l'Avenir!». Une cinquantaine de paysans, de consommateurs et d'enfants ont semé ensemble un champ de blé avec la conseillère fédérale Eveline Widmer-Schlumpf et le président de l'Union grisonne des paysans, le conseiller national Hansjörg Hassler. Cet événement organisé conjointement par l'Union grisonne des paysans, Gran Alpin et Bio Grischun a posé un important jalon pour une agriculture suisse sans OGM.

Dans son allocution, le conseiller national Hansjörg Hassler a mentionné les grands progrès réalisés par la sélection végétale et grâce à elle: «Les plus récentes variétés de pommes sont résistantes ou tolérantes aux trois principales maladies que sont la tavelure, l'oïdium et le feu bactérien, et les variétés de céréales sont si robustes qu'elles sont même adaptées aux conditions particulièrement exigeantes de l'agriculture biologique.» Et on ne sait encore que trop peu de choses sur les risques de la dissémination des plantes transgéniques. Pour Hansjörg Hassler, une chose est claire: «Si on n'identifie les risques des organismes transgéniques qu'après la dissémination des OGM, ce sera trop tard, il n'y aura plus moyen de revenir en arrière!»

Ce qui pose déjà de grandes difficultés aux USA, en Argentine ou au Brésil paraît impossible dans une agriculture aussi morcelée que celle de la Suisse: la coexistence des cultures transgéniques et de la production sans OGM. Il n'y a en effet que deux possibilités d'empêcher toute contamination des cultures sans OGM, par exemple du maïs, par du pollen transgénique: selon une étude de l'UE publiée récemment, soit les champs transgéniques doivent être très éloignés des cultures sans OGM soit il faut trouver des bassins agricoles spéciaux. Ces deux conditions sont pratiquement impossibles à remplir en

Semer des signes

«Semer l'Avenir!» C'est sous ce titre que, en Suisse et à l'étranger, de nombreuses fermes organisent chaque automne des fêtes des semailles. Leurs clientes et clients sont invités avec toutes les personnes intéressées à venir semer du blé ensemble. Pour cette action, les paysannes et les paysans préparent selon les règles de l'art un lit de semis d'une surface de 30 à 50 ares. Ensemble et à la main, la centaine de personnes qui sont attendues dans chaque ferme ensemencent cette surface avec du blé, du seigle ou de l'épeautre. Les dix-neuf événements «Semer l'Avenir!» organisés dans toute la Suisse pour l'automne 2009 auront eu lieu au moment de mettre sous presse ce numéro

du bio actualités. Pour tout savoir sur ces manifestations et celles qui se sont déroulées à l'étranger: www.avenirseem.ch.

Semer l'Avenir: plus de 300 personnes pour les 30 ans de L'Aubier

C'est il y a 10 ans, pour les 20 ans de L'Aubier, que ces semailles collectives ont été inventées et lancées avec plus que 500 participants. C'est «Aszita», une nouvelle variété biodynamique, qui avait été semée. De cet événement et de l'enthousiasme qu'il avait suscité autant chez les organisateurs qu'auprès des participants est née l'initiative Semer l'Avenir!

as/mp



Photo: [avenirseem.ch](http://www.avenirseem.ch)

Suisse. Sans compter que les coûts d'une stricte séparation «du champ à l'assiette» des récoltes transgéniques et de celles qui ne contiennent pas d'OGM renchérioraient l'ensemble de la filière de commercialisation. La seule solution possible en Suisse est donc celle-ci: tous ensemble sans OGM.

En avril dernier se déroulait à Lucerne la 5^{ème} Conférence européenne des régions sans OGM. Il y a été clairement exprimé que, dans toute l'Europe, la lutte pour une plus grande autodétermination des régions bat son plein. Vue sous cet angle, la manifestation «Semer l'Avenir!»

d'Urmein n'était qu'une des très nombreuses pièces de la mosaïque dessinée par les actions pour une agriculture sans OGM. Mai quand, comme à Urmein, une conseillère fédérale passe à l'acte et sème un blé qui permettra l'année prochaine de faire des petits pains confédéraux, la force germinative de cette revendication s'en trouve considérablement renforcée.

Andi Schmid, Geschäftsführer Bio Grischun

30 ans et une belle gastronomie

Niché sur les hauteurs de Neuchâtel, le restaurant de la ferme de l'Aubier propose une carte variée et des menus à tous les prix. Visite guidée d'un lieu emblématique du bio et qui fête ses trente ans cette année.

Une décoration authentique et chaleureuse. Aux murs, des couleurs chatoyantes presque provençales. Le restaurant de la ferme biodynamique L'Aubier invite au calme et à la détente. La baie vitrée offre une vue imprenable sur le lac de Neuchâtel et les Alpes. Aux alentours, rien d'autre que la campagne neuchâteloise et sa végétation luxuriante.

Ce décor hors du commun est-il la clé du succès de l'Aubier? Une des clés, sûrement, mais le cadre idyllique ne fait pas tout. L'Aubier, c'est aussi une vitrine du bio, avec un hôtel labellisé qui se veut écologique de la lessive à l'ameublement en passant par les savons et les matériaux de construction. Sans oublier l'énergie... solaire, bien sûr.

Avec ou sans viande?

Le restaurant est approvisionné par les produits de la ferme pour la viande, les produits laitiers et les céréales. Les légumes viennent de producteurs bio de la région. La carte est variée et propose des mets pour toutes les bourses. Anita Grandjean, la directrice du restaurant, l'explique: «Concernant la viande, nous avons divisé la carte en trois parties: «Uno» correspond aux plus beaux morceaux, du tartare de bœuf au faux-filet et au médaillons de veaux. «Due», ce sont les plats mijotés, les viandes en sauce ou les gigots par exemple», explique Mme Grangier. «Et enfin, «Tre» correspond à ces petits morceaux, brochettes, hachis ou émincés qui peuvent être travaillés à l'en-vie. Pour cela je dis toujours au chef, lâchez vous! Faites-vous plaisir!»

Végétariens, ne fuyez pas! Vous n'avez pas été oubliés et la carte vous offre un large choix, des galettes de céréales de L'Aubier aux lasagnes végétariennes en passant par de nombreuses autres spécialités.

Et quid du vin? Une carte impressionnante par sa diversité. Du Fronsac Bordelais aux nombreux vins locaux de la région des trois lacs, il y a le choix!

Un dîner à l'Aubier revient en moyenne à 60 francs par personne avec entrée, plat principal et dessert. Pour les portemonnaie moins garnis, le plat du jour est compris entre 17 francs (végétarien) et 19 francs (avec viande).

Un vin, un plat! ans viande?

Joël Boisbeau, le gérant du restaurant de L'Aubier, a choisi pour nous un pinot noir Henrioux de 2004, biodynamique, qui accompagne agréablement le tartare de bœuf du chef



Joël Boisbeau, gérant du restaurant de L'Aubier.

bio actualités: Pourquoi avez-vous choisi ce vin?

Joël Boisbeau: Parce que c'est un vin d'ici. Et parce que le viticulteur qui le produit est un des pionniers dans le domaine de la viticulture biodynamique. Ce type de culture donne des vins certes parfois instables, mais vivants et qui réservent bien des surprises! La vendange se fait de manière traditionnelle, à la main. Avec ce type de vinification on a une production moins importante en quantité mais on s'y retrouve au niveau du goût.

L'Aubier a trente ans

Les «mangeurs de graines» qui ont acheté une vieille ferme en 1979 n'avaient pas un sou vaillant, mais des rêves plein la tête. Bien décidés à court-circuiter un système bancaire qui leur paraissait (déjà) malsain, ils font appel aux associations écologistes de la région et notamment aux Verts. Les crédits affluent. Suivront moultes rénovations, des heures de bricolage, de dur labeur et de nouveaux investissements, jusqu'à ce qu'une utopie post soixante-huitarde se transforme en ferme biodynamique et en hôtel-restaurant bio.

La recette du chef

Le tartare de bœuf façon Kaspar Bühler, jeune chef de 32 ans

Ingrédients

- Une pièce de bœuf, de préférence une viande maigre sans nerfs ni graisse, filet ou rumsteck par exemple. Compter 160 grammes pour une portion.
- Un cornichon finement émincé
- Deux caprons ou, à défaut, des câpres
- 1/2 échalote très finement émincée
- Une cuillère à café de harissa ou de tabasco
- Du vinaigre balsamique et éventuellement de la moutarde de Dijon

Préparation

Couper la viande en fines tranches. Y mélanger le cornichon, les câpres et l'échalote. Ajouter la harissa ou le tabasco, un peu de vinaigre balsamique et, éventuellement, de moutarde de Dijon. Émincer finement au couteau (un peu plus gros que de la viande hachée). Pour une jolie présentation, former le tartare en quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Servir avec des toasts, du beurre et une salade de saison.



Quelles sont ses qualités gustatives?

L'élevage en barrique pendant quinze mois lui donne une bonne charpente, une acidité équilibrée avec des tanins bien présents qui se marient très bien avec la viande rouge. On a un vin très fruité: on dénote des saveurs de fruits des bois avec une prédominance de cassis et une note épicée, poivrée. C'est ce goût épicé qui donne corps à la pièce de viande en lui rendant son côté sauvage.

Blandine Levite

Un pionnier se retire

À 66 ans, le vigneron bio Rolf Kaufmann, un des pionniers du genre en Suisse, a pris sa retraite et remis la présidence de la commission technique Biovin. Le bio actualités sonde avec lui le passé et l'avenir.

bio actualités: C'est donc votre premier automne sans vendanges?

Rolf Kaufmann: Oui. Toute l'affaire se réduit maintenant à la vinification que je fais pour quelques vignerons amateurs.

Avez-vous vendu votre domaine?

C'était un domaine en fermage qui est maintenant loué à quelqu'un d'autre.

Quelle surface de vigne et quels cépages y avait-il là?

Il y a tout juste deux hectares. Au début il n'y avait quasiment que du Merlot mais, après quelques essais, j'ai commencé à utiliser des cépages résistants aux maladies cryptogamiques dès les années nonante. En collaboration avec le spécialiste des cépages résistants Pierre Basler, alors à la FAW*, nous avons dégoté en Amérique du Nord un croisement français qui n'était pas connu ici. J'en ai tout de suite planté beaucoup, puis j'ai peu à peu supprimé tous les cépages européens classiques.



Rolf Kaufmann a fortement influencé la viticulture biologique.

L'Association suisse pour la viticulture biologique (ASVB) a été créée en 1989 par une poignée de pionniers. Il y a aujourd'hui 150 vignerons et vigneronnes Bourgeon en Suisse, comment la scène du vin bio s'est-elle développée au cours de ces vingt ans?

L'initiative était partie d'Otto Schmid, du FiBL: il a rassemblé les gens, relié les fils. Peu après la création de l'ASVB, c'est Andi Häseli, lui aussi du FiBL, qui est devenu la plaque tournante. Le gros du travail consistait à rédiger un cahier des charges pour la vigne et la vinification, car

avant il n'y avait rien du tout. Nous avons en même temps développé les contrôles en étroite collaboration avec l'ASOAB, qui s'appelle aujourd'hui Bio Suisse. Les contrôleurs étaient payés par l'ASOAB, mais l'ASVB supportait une partie des coûts. Nous investissions aussi chaque année 5000 francs dans des projets de recherche du FiBL, c'était un poste fixe de notre budget.

Et cet argent était bien investi?

Absolument. Il y a eu de gros progrès en protection phytosanitaire. Et le FiBL était aussi indispensable pour mettre sur pied un service de conseil spécialisé.

L'ASVB, entre-temps renommée BioVin, s'est dissoute en 2004 pour se réorganiser sous forme d'une commission technique de Bio Suisse appelée Biovin. Est-ce que c'était une étape importante?

Oui. L'association était en crise depuis 2002. La Romandie et la Suisse allemande avaient des buts différents, et le nombre de membres stagnait après avoir passé de trente à environ cent membres: pour beaucoup la viticulture n'était qu'une branche de production parmi d'autres, et ils n'étaient pas assez intéressés. Nous ne touchions pas non plus ceux qui étaient en bio fédéral, et tout cela nous a menés dans une impasse financière. Notre dernière planche de salut fut de dissoudre l'association pour pouvoir transmettre son actif à la CT Biovin et profiter de la logistique et de l'administration de Bio Suisse. Le désavantage fut un affaiblissement de la cohésion des producteurs et une aggravation des difficultés pour la représentation de nos intérêts à l'extérieur et pour notre présentation générale sur le marché.

La qualité des vins bio s'est énormément améliorée au cours des deux dernières décennies. Que s'est-il passé?

Dans les années septante, quelques pionniers produisaient pour une niche de marché, les «fanatiques du bio», qui ne se préoccupaient pas de qualité mais qui voulaient que rien ne soit traité. Ces producteurs étaient en outre souvent de bons vignerons, mais peu d'entre eux étaient des encaveurs raffinés. La croissance du mou-

vement a ensuite amené des encaveurs plus expérimentés qui ont su voir que la réussite tient à un seul mot: qualité.

Arrive-t-on maintenant à maîtriser les principales maladies de la vigne?

Pas avec les cépages européens classiques, qui nous font danser sur le fil du rasoir. Passer aux cépages résistants permet de beaucoup détendre la situation. Il s'agit d'ailleurs d'un vieux principe de l'agriculture biologique: il faut remplacer les variétés qui ne supportent pas les conditions pédoclimatiques locales. Sauf dans les régions climatiquement favorisées comme le Valais et le Pied du Jura, la réponse doit être «cépages résistants». On s'attend dans ce domaine à voir émerger ces dix prochaines années quelques dizaines de nouveaux cépages dotés de qualités agronomiques et œnologiques toujours plus intéressantes. Il y a d'ailleurs des recherches intéressantes sur les goûts des consommateurs: dans des dégustations à l'aveugle, les clients de Delinat placent les vins de cépages résistants avant leurs vins préférés issus de cépages traditionnels!

De quoi a-t-on besoin maintenant?

De plus de producteurs et de productrices! Mais aussi d'une prospection active du marché. Notre meilleure publicité reste tout de même les médailles que les vignerons bio gagnent dans les concours conventionnels. Et c'est heureusement de plus en plus fréquent!

Interview: Markus Bär

* La FAW s'appelle maintenant Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Son successeur ...



... est aussi un pionnier du vin bio: René Güntert, 57 ans, faisait partie des pionniers qui ont créé l'ASVB. René Güntert cultive ses trois hectares de vigne à Miège VS. Il utilise des cépages européens traditionnels en mettant l'accent sur les traditions valaisannes.

Coop a attribué son Prix Natura 2009

Coop a décerné en septembre son prix Natura 2009 doté de 3 x 30 000 francs, destiné à récompenser tous les deux ans des partenaires commerciaux pour leurs efforts en faveur du développement durable.

Les lauréats 2009 sont:

- Hans Jürg Imhof, de Schwerzenbach, pour ses étoiles de Noël bio. Ce pionnier a réussi à réduire considérablement les émissions de CO₂ et la consommation d'eau de son exploitation.
- L'entreprise jurassienne Ajotex SA, filiale d'ISA Sallmann AG, a lancé l'an dernier pour le label Naturaline une collection de sous-vêtements pour femme bio. Ces articles «made in Switzerland» sont fabriqués à partir de fibres de bambou, notamment, et sont à la fois branchés et très écologiques. La famille qui dirige l'entreprise s'approvisionne exclusivement dans la filière du commerce équitable.
- La société Henkel & Cie AG assume pleinement ses responsabilités dans le domaine de l'écologie et du social, et ce depuis 130 ans. La ligne de lessives et de produits d'entretien «Terra Activ» de Henkel, qui allie de manière impressionnante efficacité, qualité et respect de l'environnement, a séduit le jury.

comm.



Photo: zVg

De gauche à droite: Hansjürg Imhof, Daniel Schnellmann (Henkel & Cie AG), Andreas Sallmann (Ajotex S.A.).



Photo: zVg

Burgrain devient une ferme bio de démonstration

L'ancien domaine scolaire de Burgrain, à Alberswil LU, a été transformé en ferme bio de démonstration dont le but est de mieux faire connaître la provenance des aliments sains. La première étape des travaux étant terminée, les bâtiments et le projet ont été présentés au public les 24 et 25 octobre.

Cette année a vu se construire une nouvelle stabulation et une halle de ponte. Un verger assure la transition entre les nouveaux bâtiments et leur environnement idyllique. L'année prochaine sera consacrée à la réalisation d'une fromagerie fermière, d'un restaurant et d'un magasin. La réalisation de cette ferme de présentation a été rendue possible par la fondation Josef Müller de Muri, qui s'était donné pour but de réaliser un projet pour une agriculture tournée vers le marché bio et qui avait créé à cet effet la fondation Agrovision de Muri.

Pour en savoir plus: www.agrovision.ch.

comm.

Pommes de terre: Liste variétale chamboulée

Swisspatat, l'organisation de la branche de la pomme de terre, a déterminé le 15 septembre quelles variétés doivent figurer à l'assortiment recommandé pour 2010. Aucune nouvelle variété, mais Urgenta, Juliette et Eden sont supprimées dès 2010, et la suppression des variétés Eba et Marlen est envisagée pour 2011.

Du point de vue de l'agriculture biologique, Eden était la variété la plus intéressante. Nous avons placé pendant un certain temps de grands espoirs dans cette variété parce qu'elle est très résistante au mildiou. Il s'est ensuite malheureusement révélé qu'elle est tellement sensible aux viroses qu'elle n'a jamais pu être multipliée correctement. Sa suppression de la liste variétale n'est donc que le point final d'un chapitre que la pratique avait de toute façon refermé depuis longtemps à cause du manque de plants.

Agria reste la principale variété du segment des pommes de terre farineuses de consommation, mais Victoria (supporte bien la cuisson à haute température), Laura (pelure rouge) et la nouvelle variété Jelly sont aussi intéressantes parce qu'elles sont toutes assez robustes.

Bernhard Speiser, FiBL



Photo: Bernhard Speiser

Jelly: Forte tolérance au mildiou, bon rendement et bonne conservation.

Achats d'aliments fourragers non bio

L'alimentation des ruminants bio doit être 100 % bio depuis 2008, et tous les délais transitoires sont maintenant écoulés. Des dérogations sont toutefois prévues pour les situations difficiles, comme par exemple en cas d'extrême sécheresse ou de pertes de récoltes de fourrages causées par des inondations. Une autorisation préalable est absolument nécessaire, et pour l'obtenir il faut présenter de bons arguments et des justificatifs.

Les paysans bio ne peuvent utiliser des fourrages non bio qu'exceptionnellement et pour une période limitée, c.-à-d. seulement dans les situations extrêmes. La base juridique est ici formée de l'article 3.1.8 du Cahier des charges et de l'article 16a al. 6 de l'Ordonnance bio. Les situations extrêmes peuvent être des pertes de récoltes de fourrages en cas de conditions météorologiques inhabituelles, mais seulement s'il n'y a pas assez de fourrages bio sur le marché. Il est donc obligatoire de prouver aussi bien la perte de récolte de fourrage que la pénurie de fourrages bio sur le marché, et il faut avoir reçu l'accord écrit de l'organisme de certification avant de pouvoir acheter des aliments fourragers non biologiques.

On trouve sur le site internet www.boursebio.ch de nombreuses offres de foin, de pommes de terre, de bouchons de maïs etc. Les personnes qui n'ont pas d'accès à Internet peuvent s'adresser au service d'information de Bio Suisse pour la Bourse Bio, tél. 061 385 96 10.

Il arrive souvent que les fourrages bio recherchés ne soient pas produits dans la région où on en a besoin, donc il est judicieux de coordonner les transports de fourrages avec d'autres fermes bio de la région.

Critères et autorisations

L'octroi des dérogations est réglé par la «Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles» de Bio Suisse, qui est actualisée chaque année par la CLA (Commission de labellisation agricole) de Bio Suisse avant d'être publiée sur le site internet de Bio Suisse (www.bio-suisse.ch → Service → Cahier des charges & règlements → Producteurs → Cahier des charges & règlements).

Cette liste fixe les motifs qui permettent aux organismes de certification d'octroyer des autorisations exceptionnelles pour l'achat de fourrages non biologiques:

- Pertes de récoltes à cause de conditions météorologiques inhabituelles (p. ex. sécheresse ou pluies persistantes);
- Pertes de récoltes à cause de catastrophes (p. ex. inondations, grêle, avalanches, glissements de terrains);
- Pertes de récoltes à cause de ravageurs (p. ex. campagnols, vers blancs);
- Destruction des réserves de fourrages par un incendie ou un autre événement.

L'organisme de certification peut octroyer une autorisation exceptionnelle pour des fourrages non bio si une de ces raisons est avérée et s'il y a pénurie de fourrages bio sur le marché à ce moment-là.

Il est possible de télécharger un formulaire pour une telle demande depuis le site internet de votre organisme de certification ou de l'y remplir en ligne.

Vous devez joindre à votre demande une attestation de la cause de la perte de récolte, p. ex. une sécheresse exceptionnelle, établie par le responsable de la culture des champs ou un conseiller régional. Il faut aussi prouver qu'il y a pénurie de fourrages grossiers bio sur le marché.

Durcissement en cas d'abus

L'autorisation d'acheter des fourrages grossiers non bio est clairement une dérogation qui n'est octroyée que dans des situations extrêmes.

Bio Suisse se réserve le droit, en cas d'abus de cette possibilité, de redéfinir les critères d'octroi des autorisations exceptionnelles. Le cas échéant, une modification de ces critères serait publiée au plus tard dans l'édition de février du bio actualités (numéro 1/2010). La nouvelle Liste des critères d'octroi des autorisations exceptionnelles pour 2010 sera téléchargeable depuis le site internet de Bio Suisse dès le mois de décembre 2009.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Il n'y aura quasiment pas de pulpes de betteraves bio sur le marché l'année prochaine

À cause de la forte demande, les pulpes de betterave sucrière Bourgeon sont déjà toutes vendues pour cette année. Or il ne sera pas possible de produire des betteraves sucrières Bourgeon l'année prochaine parce que les stocks sont pleins (cf. bio actualités 7/09, page 19), donc il n'y aura pas de pulpes de betterave sucrière Bourgeon sur le marché en 2010. Il n'y a malheureusement pas d'alternative 1:1 aux pulpes de betterave sucrière. On peut les remplacer par des fourrages riches en énergie comme du silo ou des bouchons de maïs, des céréales, des sous-produits céréaliers, des concentrés énergétiques à base de céréales, des betteraves fourragères ou des pommes de terre, mais les teneurs en éléments nutritifs, les prix et la situation de l'approvisionnement varient selon les aliments fourragers.

bsm

Problèmes avec les jus de pressage

De nouvelles teneurs maximales en métaux lourds seront valables dès 2010 pour les engrais de recyclage (wcompost, produits fermentés et jus de pressage, c.-à-d. engrais de recyclage solides et liquides) qui peuvent être utilisés dans les fermes bio.

Ces teneurs maximales (en mg/kg de matière sèche) se trouvent à l'annexe 2 de l'Ordonnance bio du DFE: cadmium 0,7, cuivre 70, nickel 25, plomb 45, zinc 200, mercure 0,4, chrome total 70, chrome (IV) 0 (ne doit pas être décelé).

La plupart des composts et des produits fermentés peuvent respecter ces limites, mais les jus de pressage de nombreuses

installations contiennent souvent davantage de métaux lourds. Ces jus sont encore provisoirement autorisés dans la Liste des intrants 2009. Les installations dont les résultats des analyses faites en 2009 dépassent ces valeurs ne figureront plus dans la Liste des intrants 2010, donc leurs jus de pressage ne pourront plus être utilisés.

Vu que le délai d'annonce pour la Liste des intrants 2010 n'était pas encore écoulé au moment de clôturer la rédaction de ce numéro, on ne sait pas encore quelles installations pourront figurer dans l'édition 2010. Les agriculteurs et les maraîchers qui ont déjà utilisé des jus de pressage auront

donc tout intérêt à demander directement à leurs fournisseurs s'ils parviendront à respecter ces valeurs limites. Si ce n'est pas le cas, ils devront trouver des alternatives aux jus de pressage.

Les teneurs maximales en métaux lourds concernent les engrais de recyclage produits par les installations non agricoles. Elles ne concernent donc – en tout cas pour le moment – pas les lisiers de cofermentation provenant d'installations agricoles de production de biogaz. Les éventuels changements seront annoncés à temps dans le bio actualités.

Alfred Berner, FiBL, et
Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse



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!







Le leader du commerce des œufs bio!

Bio Eierhandel
8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20



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

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

 www.hosberg.ch 

L'ordre du jour de l'AD du 18 novembre

Les délégués des organisations membres de Bio Suisse se réuniront le 18 novembre 2009 au théâtre municipal d'Olten pour l'Assemblée des délégués (AD) de l'automne. Le tableau ci-dessous présente une vue d'ensemble des points de l'ordre du jour. Les délégués peuvent déposer des motions écrites sur les points de l'ordre du jour jusqu'à et pendant l'AD.

L'ordre du jour et les annexes de l'en-voi préparatoire de l'AD peuvent être consultés sur www.bio-suisse.ch > Service

> Fédération > Assemblée des délégués. Prière d'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.
Christian Voegeli, Bio Suisse

1 Points statutaires		
1.1	Accueil	Ordre du jour, scrutateurs
1.2	Procès-verbal	Adoption du procès-verbal de l'AD du 22 avril 2009
1.3	Planification 2010	Le Comité présente les principaux points de la planification pour l'année 2010.
1.4	Budget 2010	Adoption du budget pour l'année prochaine. Le Comité table sur des recettes de 10,11 millions de francs et sur des dépenses de 9,91 millions de francs.
2 Autres décisions		
2.1	Élection de l'organe de révision	Élection de la fiduciaire indépendante et reconnue qui vérifie la comptabilité de Bio Suisse.
2.2	Remplacement d'un membre de la Commission de gestion (CG)	Jean Marc Bovay de Démoret se retirera de la Commission de gestion (CG) lors de l'AD du 18.11.2009. Il participe au travail de cette commission depuis sa création en 2004. Un nouveau membre doit être élu pour le remplacer pour les trois dernières années du mandat en cours. Les organisations membres sont appelées à présenter des candidat-e-s. Les candidat-e-s peuvent être proposé-e-s jusqu'à et pendant l'AD.
2.3	Présence des délégués	La CG a constaté dans son rapport que de trop nombreux délégués quittaient les AD avant la fin. Le Comité a ensuite reçu le mandat de soumettre au vote de l'AD d'automne une proposition concernant ces départs prématurés. Le Comité trouve qu'il est important d'avoir des thèmes captivants jusqu'à la fin des Assemblée des délégués pour que les délégués aient d'eux-mêmes envie de rester jusqu'à la fin. Le Comité aimerait que les AD comprennent si possible des thèmes qui mettent les délégués en contact direct avec des personnalités de l'agriculture, de la transformation, du commerce et de la politique.
2.4	Actions de Bio Schwand AG	Bio Schwand AG projette de développer un centre régional de compétences en agriculture biologique sur le site de l'ancienne école d'agriculture du Schwand, à Münsingen dans le canton de Berne. Le nouveau conseil d'administration a décidé d'acquérir dès maintenant l'ensemble du capital propre qui lui sera nécessaire au cours des dix prochaines années pour la reprise en droit de superficie des bâtiments. Bio Suisse devrait aussi contribuer au financement avec un montant important. Après les turbulences qui ont malmené le projet en été 2008, culminant avec le retrait des investisseurs, le projet peut enfin démarrer – pour autant que le capital propre soit suffisant. Les biens fonciers et le terrain qui en fait partie doivent être achetés au Canton de Berne pour la somme de 9'365'000 francs. Le Comité de Bio Suisse a promis à Bio Schwand AG un prêt de 500'000 francs. Il demande qu'une part de 100'000 francs de cette somme soit affectée à l'achat d'actions. La décision appartient à l'AD.
2.5	Libre-échange agricole et développement des paiements directs	La Confédération prévoit des changements radicaux dans le domaine des paiements directs. Les contributions à la surface pour l'agriculture biologique doivent notamment disparaître. Le Comité de Bio Suisse salue l'intention d'améliorer l'efficacité des paiements directs, mais il s'oppose avec détermination à la suppression des contributions pour les surfaces bio. À propos du projet d'accord de libre-échange agroalimentaire (ALEA) avec l'Union européenne, Bio Suisse exige une stratégie qualitative qui doit permettre à plus de personnes de mieux gagner leur vie dans le secteur agricole. L'AD d'avril 2009 avait discuté intensivement ce choix politique du Comité avant de le soutenir à une forte majorité. Le Comité doit influencer les négociations. Le dernier mot appartiendra à l'AD, qui décidera du mot d'ordre définitif lorsque tous les faits (contenu de l'accord, mesures d'accompagnement, financement) seront connus. Un rapport intermédiaire sera présenté lors de cette AD de l'automne 2009.
2.6	Affiliation à la CISA et au BigM	Suite à deux motions déposées par l'organisation membre BioNordwestschweiz, l'une exigeant que Bio Suisse sorte de la CISA (Communauté d'intérêts pour le secteur agro-alimentaire suisse) et l'autre demandant qu'on étudie l'affiliation de Bio Suisse au BIG-M (Bäuerliche Interessengruppe für Marktkampf, c.-à-d. en français «Groupe paysan d'intérêts pour la lutte pour des prix équitables»), l'AD doit se pencher sur ces deux points.

3 Informations		
3.1	Maladie de la langue bleue et vaccination	L'AD a mandaté ce printemps le Comité pour exiger de l'Office vétérinaire fédéral (OVF) premièrement de réaliser selon des méthodes strictement scientifiques une étude d'envergure nationale sur cette vaccination portant sur les animaux des fermes qui veulent refuser la vaccination en 2009 (ils serviront de groupe de contrôle) et sur des animaux vaccinés – dans le but d'obtenir une analyse des bénéfices et des dommages de la vaccination, et deuxièmement de déclarer la vaccination contre la maladie de la langue bleue facultative pour les éleveurs en Suisse à partir de 2010 sans que l'OVF y lie des conditions. Le FiBL a en outre été chargé de chercher des méthodes pour soulager et guérir la maladie de la langue bleue ainsi que de clarifier la question de l'immunisation naturelle. Un rapport sera présenté lors de l'AD.
3.2	Sanctions et contrôles	Le Comité de Bio Suisse s'engage auprès des autorités concernées pour que le sanctionnement des agriculteurs fautifs débouche sur des amendes et/ou des diminutions des paiements directs proportionnellement appropriés, pour que la fixation des amendes et/ou des diminutions des paiements directs ne provoque pas de réactions en chaîne illogiques, et pour que le recensement des lacunes constatées lors du contrôle puisse être effectué avec une charge administrative supportable. Un rapport sur les mesures concrètes sera présenté lors de l'AD.
3.3	Commerce équitable dans le Sud et le Nord	Le Comité de Bio Suisse veut que les importations de produits Bourgeon soient à l'avenir soumises à une certification du commerce équitable dans tous les pays où c'est possible. Un groupe de travail étudie le concept de réalisation. Il faut cependant aussi du commerce équitable en Suisse même. L'AD avait déjà introduit dans le Cahier des charges le titre d'un chapitre «Commerce équitable». Le Comité travaille sur son contenu: en 2008, un travail de diplôme intitulé «Commerce équitable pour le Bourgeon Bio» a été rédigé à l'université de Hohenheim, qui a ensuite démarré un master sur le sujet. L'équité commerciale doit concerner l'ensemble de la filière commerciale du Bourgeon. On travaille en ce moment à la rédaction d'un code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon et à la définition des modifications des structures existantes qui seront nécessaires.



CLIN D'OEIL

Beat Sigel



Attribution du Prix d'encouragement

Après le repas de midi, l'Assemblée des délégués accueillera la cérémonie d'attribution du Prix d'encouragement de Bio Suisse, dont les 5000 francs veulent contribuer au démarrage d'un projet biologique suisse novateur.

L'Histoire se répète pas, mais certaines histoires le font: dans le bio actualités en février 1999 (ci contre) et une BD traduite par nos soins publiée par le LID en septembre 2009 (ci-dessus).

Demandes

Cherche à louer pour 2010: **maison, stabulation et pâturage pour 2 personnes**, petit troupeau de vaches et divers autres animaux. Région Berne, Soleure, Fribourg, tél. 062 962 36 10 dès 16h00

Cherche à louer dès 2010 **domaine agricole** dans la région de Berne, tél. 062 962 36 10 dès 17h00

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

Cherche **remontes d'engraissement biologiques** pas vaccinées contre la langue bleue, tél. 055 283 39 26, courriel sepp.zahner@bluwewin.ch

Offres

À vendre **4 vaches mères bio** avec veau et cornes, Grise rhétique, dociles, tél. 081 949 19 56 à midi ou le soir

À vendre: **3 génisses croisées Limousin** de 200 kg pour engraissement, tél. 079 278 34 18

À vendre: **épandeur à fumier** 1,2 m3 en bon état Fr. 500.-; **trois armoires en sapin** à env. Fr. 300.-; **commode en noyer** Fr. 400.-; **Toyota Corolla**, 1995, 170'000 km, exp. jusqu'en mai 2010, Fr. 2500.-; tél. 078 683 12 11 le soir

À vendre **cadres de palettes CFF** en bois 12.- F./pce; **ventilateur radial** 3 CV Fr. 560.-; **ancienne mortaiseuse** Fr. 90.-; **déchargeur arrière** pour remorque JF; **raboteuse** Fr. 600.-; **compresseur** Fr. 130.-; sacs à PDT en jute, tél. 071 633 31 49

Offre d'automne: **saucisses de toutes sortes** de bœuf, de porc ou d'agneau, **lard à saucisses**. Boucherie BIO Stettler, 4900 Langenthal, tél. 062 922 18 13, courriel stettler@bio-metzg.ch

À vendre **fromage d'alpage**, tél. 033 822 95 13

À vendre: **bouteilles de 1 litre** avec fermeture à étrier, **bois**. Bon marché, tél. 024 436 15 06, 1420 Fiez

RECHERCHE

Journée technique de la recherche bio

Date et horaire

Mercredi 25 novembre, 09.15 – 16.15

Lieu

Restaurant La Grange, 1400 Yverdon-les-Bains

Contenu

- Le groupe agriculture biologique de l'ART Reckenholz examine sous toutes les coutures les mycorhizes, champignons, qui facilitent l'absorption du phosphore du sol. Les nouvelles connaissances sont importantes pour les fermes biologiques.
- Le FiBL teste le travail du sol sans charrue en grandes cultures biologique depuis des années: Résultats des essais et expériences de la pratique
- L'utilisation des engrais verts pour capter de l'azote et la maîtrise des mauvaises herbes. FiBL, ART et ACW présentent des informations sur les essais réalisés en travail minimal du sol ou labour en agriculture biologique.
- La production d'azote par le soja a été sous-estimée pendant des années. ART présente les nouvelles mesures de l'essai DOC.
- La moisissure des neiges et les caries nous préoccupent de plus en plus en céréaliculture biologique. ART développe des produits végétaux de désinfection des semences.
- La valorisation de l'azote par les nouvelles variétés de céréales sélectionnées de manière conventionnelle ou biologique. Évolution des variétés de blé bio

Organisation

Groupe de travail agriculture biologique d'AGRIDEA

Coûts

Fr. 50.- (documentation, dîner, rafraîchissement) à payer sur place
Renseignements et Inscriptions
Inscription jusqu'au 15 novembre 2009 auprès du conseiller bio de votre canton:

- CNAV, Rte de l'Aurore 4, 2053 Cernier, Pascal Olivier, tél. 032 889 36 30, courriel cnav-vul@ne.ch
- ProConseil, Grange-Verney, 1510 Moudon, Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50, courriel c.bovigny@prometerre.ch
- IAG, Grangeneuve, 1725 Posieux, Nicolas Rossier, tél. 026 305 58 74, courriel rossier@fr.ch
- AGRIDEA, Jordils 1, 1000 Lausanne, Josy Taramarcz, tél. 021 619 44 24, courriel josy.taramarcz@agridea.ch

CHÈVRES

Le parasitisme au sein d'un écosystème agricole caprin

Dates et horaires

Mardi et mercredi 17 et 18 novembre, 09.00 – 17.30

Lieu

La Chèvrerie de la Grange, Etienne et Agnès Fernex, 22 rue Principale, 68480 Biederthal, (dans le Haut-Rhin)

Objectifs

Connaître les conditions d'équilibre d'un élevage caprin, obtenir des outils de compréhension et de gestion du parasitisme. Théorie plus travail de terrain et d'observation.

Programme

1^{ère} journée: Approche d'un écosystème agricole; Le rôle de l'animal (anatomie et physiologie dynamique du petit ruminant); L'azote et le parasite (rôle du corps éthérique et du corps astral dans le parasitisme); Le parasite et son hôte; L'écologie des parasites; Les différents parasites (internes et externes).

2^{ème} journée: Vers une gestion alimentaire du parasitisme; Prévention du parasitisme; Les biothérapies et le parasitisme; Le rôle symbiotique des parasites; Les vermifuges et leurs mythes; Importance du respect des lois biologiques de notre planète pour la sélection génétique des reproducteurs.

Intervenant

Jean-Claude Poencet, conseiller en biothérapie animale et en biodynamie.

Organisation

Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique

Coûts

40 euros (20 euros par journée) à payer d'avance (mais le coût ne doit empêcher personne de s'inscrire)

Repas

1^{er} jour: repas tiré du sac, chacun amène des produits qui seront partagés.

2^{ème} jour: soupe proposée par la ferme et compléments de chacun.

Hébergement

Possible sur place, contacter directement Etienne et Agnès Fernex, tél. 0033 389 073 128

Renseignements et Inscriptions

Le plus vite possible auprès de la Maison de l'Agriculture Biodynamique, SABD, Place de la Gare 5, F-68000 Colmar, tél. 003 389 243 701, fax 0033 389 242 741, courriel sabd@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

APICULTURE

Séminaire apicole

Pour une apiculture respectueuse de l'abeille et de l'homme

Dates et horaires

Jeudi et vendredi 19 et 20 novembre

Lieu

Centre de la Petite Vigne, 4 rue de la Mairie, 68630 Bennwihr

Objectifs

Échanger sur la pratique ainsi que sur des questions fondamentales, avancer ensemble pour mieux comprendre les abeilles afin de pratiquer une apiculture plus juste.

Programme

1^{ère} journée (09.00 – 18.00):

La sagesse de la ruche; Compte rendu des recherches actuelles; Les éléments d'une apiculture qui respecte la nature des abeilles; La diversité florale et alimentaire des abeilles; Les défis dans l'apiculture: les paysages, les toxines, les maladies (surtout le varroa et la loque européenne). Diverses contributions des praticiens présents.

2^{ème} journée (08.30 – 102.00):

Synthèse des interventions de la veille et discussions; Perspectives; Mise en place d'un nouveau rucher en Alsace; Suites.

Intervenants

Plusieurs personnes dont Johannes Wirz, apiculteur et chercheur au Goetheanum

Organisation

Maison de l'Agriculture Bio-Dynamique

Coûts

40 euros (+ 20 euros pour l'hébergement) à payer d'avance

Repas

1^{er} jour: repas tiré du sac, chacun amène des produits qui seront partagés.

2^{ème} jour: pique-nique avec produits biologiques locaux et compléments de chacun.

Renseignements et Inscriptions

Le plus vite possible auprès de Biodynapis, MABD, Place de la Gare 5, F-68000 Colmar, tél. 003 389 243 701, fax 0033 389 242 741, courriel sabd@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

Plus confiance en nos grands-mères que dans le bio

» La dernière polémique suscitée dans le canton d'Argovie par les résultats d'analyses faites par le laboratoire cantonal sur 54 échantillons BIO, dont plus des deux tiers ne correspondaient pas aux normes BIO, le prouve: le BIO n'a pas autant le vent en poupe que l'on veut croire et faire croire. Il suffit de lire les réactions du public à la parution d'un article à ce sujet dans le journal de boulevard à grand tirage «Blick». Une avalanche de commentaires dans la veine d'un lynchage, ceci pour le niveau vox populi, et quelques voix timides essayant de tempérer. Même si on mettait en doute le choix de la rédaction de publier telle lettre plutôt qu'une autre, il reste néanmoins la nécessité de se poser quelques questions de fond, et non pas de marketing, pour générer l'information dont le public a besoin pour savoir et comprendre ce que représente réellement le travail du producteur BIO. Le «BIO sans compromis», c'est à dire irréductible et obtus, «stur» en allemand, est-il vraiment au diapason

avec la nécessité pour une société de revenir à des produits de base de qualité? Qu'est un produit «conventionnel» en réalité? Nous voyons bien avec nos clients au marché que toutes ces notions sont très floues pour la plupart des consommateurs: pour eux conventionnel signifie un produit fait à la façon de leur grand-mère – image un peu simplifiée, soit, mais qui exprime bien leur envie de retrouver des goûts et des qualités qui tiennent du savoir-faire ancestral. En langue mercantile cela fait vendre, il suffit de changer de mot et de classer le produit sous l'onglet «Terroir». Et en langage technique enfin, c'est un produit dont l'étiquette ressemble à un dictionnaire de chimie.

D'où vient alors le BIO? Certainement du besoin de disposer d'un produit sain, pur et vrai. Combien de fois avons-nous entendu la remarque: moi aussi je fais du bio car je ne traite pas mes fruits et légumes. Façon assassine – car ô combien réductrice – de considérer le travail du producteur Bio, mais qui montre bien l'incompréhension et le manque d'informations de fond du consommateur. Les slogans, il connaît.



À notre avis, le Bio sans compromis exprime l'incapacité de dialoguer avec le public, il s'érige en diktat contreproductif, comme un mur face aux producteurs Bio eux-mêmes. Que ce soit par ordonnance fédérale ou par règle interne (cahier des charges), on exclut toute approche en douceur de la problématique liée à la production de produits alimentaires honnêtes. À notre avis le Bio devrait être un état d'esprit, mais il est tout simplement devenu une niche de production et de marché, une «tendance» dans laquelle s'engouffrent brebis blanches et moutons noirs. Sectaire d'un côté, exploité commercialement de manière éhontée de l'autre, le Bio est en train de se fossoyer – en dépit des résultats mirobolants imprimés sur papier glacé. Et tout finira en industrie Bio, en immenses monocultures conformes au cahier des charges, en un non-sens qui devra défricher d'autres Amazonies pour rester rentable.

Ne nous laissons pas amadouer par l'industrie alimentaire, même Bio, et continuons d'avoir confiance en ce que nos «grand-mères» faisaient!

Onorio et Ruth Petralia,
Producteurs bio à Olon VD



Engrais organiques

Biosol	(riche en chitine 7-1-1)
Boilsa 11	(11-1.2-0.5)
AminoBasic	(9 %)

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

 **Andermatt
Biocontrol**

IMPRESSUM

bioactualités 

18^{ème} année

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

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

Abonnements annuels résiliables pour fin décembre

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

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

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

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

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins

Maquette 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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action d'automne

aliments vaches laitières

du 1.10.09 jusqu'au 12.12.09: 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

Putzstart – la clé d'une lactation réussie!

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**

Un assortiment complet d'engrais pour la production biologique

Biorga engrais azoté

- Pelletisé ou granulé fin. Sans poussière
- Concentré (12% N)
- A base de matières premières de qualité
- Efficacité prouvée

Biorga Végétal

- Granulé fin sans poussière (qualité Sphero)
- Exclusivement à base de matières premières végétales

Biorga NK liquide

- Exclusivement à base de matières premières végétales

Biorga N liquide

- Très bonne tolérance des plantes
- A base de peaux d'animaux hydrolysées

Ces produits sont homologués pour une utilisation en culture biologique, conformément à la liste des intrants du FiBL.

Engrais Hauer HBG SA
3257 Grossaffoltern
Téléphone 032 389 10 10
Téléfax 032 389 10 14
www.hauert.com

BIORGA

Compléter le cycle!



**AZB
CH-5070 Frick**

**PP Journal
CH-5070 Frick**

Veillez s.v.p. communiquer la nouvelle adresse

Soja Hamex

L'atout en haute valeur nutritive

- ✓ une teneur élevée en énergie stable dans la panse
- ✓ fins granulés avec une excellente appétence
- ✓ un produit fluide, qui ne voute pas lors du stockage



BIO

Protéine	44/45 %
PAI E	240 g
PAI N	340 g
NEL	8.2 MJ

agrokommerz.ch / 034/493'93'93

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