

bioactualités ^{4/10}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

MAI



Nos fromages sont champions du monde **Page 4**

La Déclaration et les réflexions du Möschberg **Page 6**

AD de Bio Suisse: Oui au commerce équitable **Page 12**



AG für Schlachtviehhandel
und Fleischvermarktung ASF
Bahnhofplatz 3
6210 Sursee

Tel.: 041 925 82 00

www.asf-sursee.ch

Votre partenaire compétent dans le commerce de bétail.

Nous commercialisons toutes les catégories d'animaux pour la boucherie dans le canal bio.



Nouveau:

**Bio
Weide-Beef**



Pour génisses et bœufs bio engraisés au pâturage
**nous payons un prix de 1.90 en
supplément de l'aq viande!**

Nous nous réjouissons de votre appel!

Région West CH Theo Stauffacher 079 303 04 75

BASculez en mode «éco»!

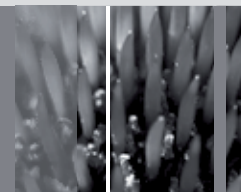
La BAS est votre partenaire pour le financement de bâtiments neufs et de rénovations écologiques. L'Hypothèque-BAS globale avec Rating immobilier® vous fait économiser jusqu'à 0,625% d'intérêt, sur l'ensemble de l'hypothèque et sans limitation dans le temps.

→ Pour une véritable alternative : www.bas.ch



Olten
Lausanne
Zurich
Genève
Bellinzona

Banque Alternative Suisse SA
Rue du Petit-Chêne 38
Case postale 161
1001 Lausanne, T 021 319 91 00
www.bas.ch, contact@bas.ch



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!



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Action de printemps

aliments vaches laitières

jusqu'au 29.05.10: Rabais action
CHF 2.-/100 kg pour une commande combinée d'aliments et de minéraux.

Nos lignes de produits

Basic – le prix avantageux

Standard – la meilleure performance


Haute performance – la satisfaction des plus hautes exigences, avec levures vivantes

Seau à lécher Natura 8738

Bloc de sel à lécher avec sélénium 8740

Nous vous conseillons volontiers:

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

et votre conseiller régional  **PROVIMI KLIBA**



La lumière du phare d'Andeer

La fromagerie d'Andeer fait du bon fromage. Peut-être est-ce même vraiment le deuxième meilleur fromage du monde comme le suggère la très haute distinction reçue dernièrement. Ce que Maria Meyer et Martin Biennerth font avec leur équipe est cependant bien plus que du fromage! C'est le résultat de la culture du soin, des connaissances, du savoir-faire et du professionnalisme: culture du goût, culture de l'artisanat, culture du marché.

À Andeer, la culture de la qualité commence bien en amont de la fromagerie: Maria et Martin accordent une très grande importance au contact direct avec «leurs» producteurs de lait. Transports au long cours? Tabou! Non-ensilage? Obligatoire! Vaches avec cornes? Un avantage! Le souci de la

qualité est donc présent des prairies aux derniers recoins de la fromagerie en passant par toutes les étables. Alors oui, cette haute distinction est méritée.

Cette deuxième place mondiale n'est pas inattendue, car ce n'est pas la première fois que l'action de Maria Meyer et de Martin Biennerth est récompensée: Prix Binding en 2009, Prix Premio de Slow-Food en 2009, de l'or à BioCaseus en 2009, du bronze au championnat du monde en 2008, le Prix d'innovation agricole en 2005 – pour ne citer que quelques exemples.

Ça fait plaisir à voir. Merci, Maria et Martin, pour la motivation – surtout ici dans les Grisons – pour la valeur ajoutée locale, même s'il est bien clair que le modèle d'Andeer est trop unique pour être copié. Une grande quantité de lait cru quitte en effet les Grisons pour l'anonymat des autoroutes. Valeur ajoutée et culture abandonnent les régions de montagne, mais l'agriculture biologique, la culture quadrilingue et les connaissances des agriculteurs et des fromagers n'ont pas encore dit leur dernier mot.

L'œuvre de la fromagerie d'Andeer est devenue un phare. Il vaut mieux profiter de sa lumière que penser qu'il nous fait de l'ombre. Suivre sa propre voie courageusement et avec conviction peut être une solution: le phare d'Andeer donne assez de lumière pour éclairer tous les chemins.



bioactualités



ICI ET MAINTENANT

4 Lauriers mondiaux pour la fromagerie d'Andeer

Lors des championnats du monde du fromage qui se sont déroulés aux USA, la fromagerie d'Andeer a gagné le titre de champion du monde des fromages à pâte dure à croûte lavée. Et la médaille d'argent toutes catégories confondues. Et le meilleur des meilleurs est aussi suisse, de La Brévine – cool!

6 La Déclaration et les discussions du Möschberg

Le Bioforum Schweiz revient à l'esprit des pionniers de l'agriculture organo-biologique, et sa Déclaration a pour ambition de montrer la voie à l'agriculture de l'avenir. Le bio actualités a discuté avec les responsables du Bioforum lors du sommet du Möschberg.

BIO SUISSE

12 Les décisions de l'Assemblée des délégués

Oui au commerce équitable en Suisse, à l'affouragement de poudre de lait, au financement de l'Offensive Bio et aux efforts dans le domaine des relations publiques, quel bouquet! Mais la décision la plus surprenante a été prise personnellement par Regina Fuhrer: elle se retirera de la présidence de Bio Suisse en avril 2011.

RUBRIQUES

- 14 Impressum
- 15 Conseils
- 15 Petites annonces
- 16 Brèves
- 17 Agenda
- 19 Le dernier mot

Roman Clavadetscher, pluswert, Chur

Photo de couverture: Une maîtresse fromagère championne du monde: Maria Meyer d'Andeer GR.

Photo: Yannick Andrea

Un fromage champion du monde: Bon pour les papilles et le village

Le fromage bio «Andeerer Traum» (Rêve d'Andeer) de la maîtresse fromagère Maria Meyer a été primé deuxième meilleur fromage lors des championnats du monde. Cette médaille d'argent prouve que la production Bourgeon est une bonne base pour l'excellence gustative des produits. Dans la commune grisonne d'Andeer, ce fromage bio crée en outre des places de travail et assure à cinq paysans bio un bon prix du lait.

C'est comme des champions olympiques que les champions du monde du fromage ont été reçus à l'aéroport de Zurich: cors des Alpes, cloches de vaches et nombreux paysans et amis des lauréats, dont le couple de fromagers Maria Meyer et Martin Bienerth fait partie. «C'était impressionnant de défiler devant une rangée de supporters avec une cinquantaine de cloches», raconte la fromagère. Son fromage bio «Andeerer Traum» a été sacré à Madison USA vice-champion du monde toutes catégories et champion du monde de la catégorie des «fromages à pâte dure à croûte lavée».

Plus de 3200 fromages ont participé à ce concours. Les fromages lauréats des 80 catégories ont participé à la finale où les deux fromages suisses «Le Gruyère AOC» de La Brévine NE et l'«Andeerer Traum» d'Andeer GR se sont imposés face à la concurrence internationale.

Lait bio pour fromage de rêve

L'«Andeerer Traum» est fabriqué avec du lait biologique de non-ensilage et les ferments personnels de la fromagerie. Il s'agit d'un fromage au lait cru entier, âgé d'au moins six mois et dont les meules pèsent cinq kilos. «Quel est le secret de ce champion du monde?» a demandé le bio actualités à Maria Meyer. Les secrets, on ne les révèle pas... mais elle a quand même expliqué certaines choses: les premiers points qu'elle a mentionnés sont les fourrages biologiques riches en plantes diverses et le bon lait bio de la montagne. Les petites structures paysannes locales sont aussi importantes: «Les paysans viennent deux fois par jour à la fromagerie, et nous fromageons chaque jour», explique-t-elle en disant que c'est la seule possibilité d'assurer en permanence une très haute qualité.

Après la caséification du lait, Martin Bienerth soigne le fromage encavé jusqu'à ce qu'il atteigne le sommet de sa saveur.

L'«Andeerer Traum» avait déjà gagné la médaille d'argent en 2007 lors du Concours suisse des produits du terroir, et il avait reçu la même année une médaille d'argent lors des cinquièmes Olympiades des fromages de montagne à Oberstorf en Allemagne. «L'«Andeerer Traum» est un bon exemple du fait que la production Bourgeon forme une bonne base pour des produits vraiment délicieux», souligne la présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer, qui était présente lors de la réception. Andreas Melchior, le président de la société de laiterie d'Andeer, constate que «Notre fromage a du succès. Je trouve que c'est important – même si je reçois beaucoup d'argent de l'État.» Il est paysan bio parce qu'il est convaincu que l'agriculture biologique est la bonne solution – pour l'environnement, pour le produit, pour le goût.

Un rêve devenu réalité

Le Rêve d'Andeer n'est pas seulement un fromage de rêve, c'est aussi pour Martin Bienerth une des pièces de la mosaïque dont il rêve: «Mon rêve», écrit-il sur www.sennerei-andeer.ch, «est que l'économie alpestre grisonne se maintienne avec de nombreuses fromageries alpines. Il faut des paysans et des paysannes pour élever et traire les vaches, mais aussi que toutes les vallées aient leurs petites fromageries qui transforment le lait en spécialités aussi nombreuses que délicieuses en conservant les petites structures adaptées aux régions de montagne. Au moins dans les Grisons, les autoroutes doivent cesser d'être de gigantesques tanks à lait.»

Le couple réalise ce rêve à Andeer: cinq paysans livrent chaque année 400 000 kg de lait à la fromagerie – une quantité communément admise comme insuffisante pour faire vivre une fromagerie. Depuis 2001, la maîtresse fromagère Maria Meyer transforme le lait en fromage et en autres produits laitiers, et Martin Bienerth s'occupe de l'affinage, du marketing et de la



Accueil enthousiaste, haut en couleur et bruyant à l'aéroport de Zurich: Les producteurs de lait d'Andeer GR et de La Brévine NE fêtent leurs champions du monde.



Photos: (PHOTOPRESS/Walter Bieri)

Les fromagers et fromagères suisses couronnés de succès se réjouissent de leurs distinctions (de droite à gauche): Cédric Vuille de La Brévine avec son Gruyère AOC et le couple vice-champion du monde Maria Meyer et Martin Biennerth d'Andeer avec leur Rêve d'Andeer.

vente. Les responsables de la société de laiterie et de fromagerie d'Andeer n'ont eu de cesse d'avoir convaincu le couple de devenir leur acheteur de lait.

Les deux complices ont depuis lors pu agrandir la fromagerie, construire une nouvelle cave d'affinage et créer un riche assortiment de fromages – et même des emplois: le poste à temps partiel du centre de collecte du lait est maintenant remplacé par cinq emplois durables dans la fromagerie. Le poids de la dette est relativement supportable – mais les fromagers travaillent 70 à 80 heures par semaine, et leurs employés ont eu au début de meilleurs salaires horaires qu'eux.

Pour le président de la société de laiterie Andreas Melchior, cette médaille d'argent confirme qu'ils ont pris la bonne voie. «Les efforts de Maria Meyer et de Martin Biennerth ont permis de sauver la fromagerie d'Andeer», a-t-il dit au bio actualités. La fromagerie assure un bon prix d'achat aux cinq fournisseurs de lait bio: selon ses estimations, «les fermes ont un résultat économique supérieur à la moyenne.»

L'idée primée: «Maintenir au lieu de croître!»

Pour Regina Fuhrer, la présidente de Bio Suisse, l'«Andeerer Traum» correspond parfaitement à la philosophie du Bourgeon: «Nous voulons assurer à notre production alimentaire des cycles aussi locaux que possible, ce qui est aussi une

nouvelle plus-value pour les consommateurs.»

La démarche d'Andeer a aussi convaincu le jury du Prix d'innovation agricole: la société de laiterie d'Andeer l'avait gagné en novembre 2005 pour son mot d'ordre «Maintenir au lieu de croître!». Alfred Buess, le président du jury cette année-là, avait dit que le projet se distinguait avant tout par de grandes qualités humaines. «Le courage de ne pas se contenter de rêver un rêve soi-disant impossible à réaliser mais de lui faire prendre corps. La volonté impérieuse de ne pas se soumettre à un destin soi-disant irrévocable et de nager à contre-courant. Une fromagère magistrale, un vendeur génial et une poignée de paysans courageux ont en effet décidé de ne pas laisser leur lait se perdre en plaine mais de le transformer sur place à Andeer en produits de haute qualité et de les vendre dans le segment si âprement disputé des prix supérieurs.» Les objectifs économiques ont donc rencontré des valeurs idéelles et relationnelles pour devenir une étonnante histoire à succès.

Il est par ailleurs remarquable que Maria Meyer et Martin Biennerth fabriquent depuis des années des fromages de haut niveau, mais ils ne se rendent eux-mêmes pas tellement compte de ce que cela comporte d'inhabituel: ils essayent simplement de continuer aussi bien que possible. Le but est maintenant de continuer à consolider l'entreprise sur tous

les plans: financier, personnel et idéal. Biennerth: «En relation avec l'«Andeerer Traum», idéal signifie que nous réussissons à vivre les cycles locaux – au lieu de simplement en rêver – non seulement dans nos vies professionnelles et privées, mais aussi dans nos plus petites cellules écologiques, les cuisines.»

Stephan Jaun et Edith Moos-Nüssli
Bio Suisse

Les Suisses sur le podium

Catégorie Swiss Style avec croûte, tous avec de l'Emmental AOC: 1^{er} Marcel Züger, Fromagerie Rohrenmoos, Lömmenschwil (affiné par Gourmino AG, Illighausen); 2^{ème} Ruedi Studerus, Fromagerie de Thundorf; 3^{ème} Niklaus Haldimann, Fromagerie Scheidweg, Heimenschwand (affiné par Gourmino AG). **Catégorie Gruyère**, tous avec du Gruyère AOC: 1^{er} Cédric Vuille, Fromagerie de La Brévine; 2^{ème} Michel Grossrieder, Fromagerie du Moléson SA, Orsonens; 3^{ème} Adrian Scheidegger, Fromagerie Niedermuhren, Heitenried, (affiné par Mühlengen AG, Düdingen). **Catégorie Fromages à pâte molle à croûte lavée**: 2^{ème} Ernst Diriwächter, Fromagerie Krümmenswil, Krummenau, avec son «Försterkäse». **Catégorie Fromages à pâte mi-dure à croûte lavée**: 3^{ème} Stefan Jud, Fromagerie de Degersheim, avec son «Appenzeller». **Catégorie Fromages à pâte dure à croûte lavée**: 1^{ers} Maria Meyer et Martin Biennerth, Fromagerie d'Andeer, avec l'«Andeerer Traum»; 2^{ème} Peter Schneider, Fromagerie de Bettwil, avec son «Winzerkäse». **Catégorie ouverte des fromages à pâte dure**: 2^{ème} Ewald Schafer, Fromagerie de Cressier FR, avec son «Mont Vully Réserve». sja

La Déclaration du Möschberg pour l'agriculture de demain

En date du 1^{er} mars 2010, le Bioforum Schweiz a publié sa Déclaration du Möschberg, un texte qui exige une approche radicalement nouvelle – ou s'agit-il d'une «ancienne approche», donc d'un retour aux sources? – pour la production alimentaire et pour les relations entre l'homme et la nature. Le Bioforum trouve en effet que, avec les structures et la façon de penser actuelles, même l'agriculture biologique n'est pas durable. Le bio actualités est le premier à publier ce texte in extenso en français.

1. Derrière cet appel se tiennent des paysans et des paysannes conscients de leurs responsabilités, des spécialistes du secteur agricole et agroalimentaire, des consommatrices et des consommateurs inquiets. Notre respect pour le sol et toute la biodiversité qu'il nourrit nous incite à développer et à concrétiser de nouvelles méthodes agricoles pour assurer l'avenir tout en respectant le principe naturel du devenir et de la mutation temporelle.
2. Nous partons de l'idée que se nourrir avec des aliments en grande partie produits soi-même est un besoin fondamental et un objectif agricole sensé pour toute communauté locale, régionale ou nationale.
3. Les paysans et les paysannes, mais aussi de nombreux autres membres de la société, contribuent à ce devoir de responsabilité. Des relations transparentes et personnalisables sont la base même d'une agriculture vivante.
4. Dans le monde entier, les petites structures de l'agriculture paysanne sont un élément incontournable du paysage. Elles hébergent en effet une diversité écologiquement importante de plantes et d'animaux, et elle porte un héritage biologique, social et culturel. La terre ainsi cultivée avec soin est et reste la base vitale de toute l'humanité.
5. Le Rapport mondial sur l'agriculture constate de manière impressionnante que l'agriculture aujourd'hui dominante est prisonnière de structures domageables pour la biodiversité et qui provoquent des injustices sociales. Le problème de la faim ne fait que s'aggraver au lieu de s'atténuer. De nouvelles voies radicalement différentes doivent être suivies si on veut permettre au sol, à l'air, à l'eau et à l'homme de recouvrer la santé.
6. De nombreuses réalités tournent autour d'un facteur clé, le pétrole.

L'industrialisation de la production alimentaire a eu pour conséquence que notre agriculture a abandonné ses méthodes durables d'utilisation des ressources naturelles pour devenir dépendante des énergies non renouvelables. Le caractère limité des réserves d'énergies fossiles et le changement climatique lié à leur utilisation forcent l'agriculture des pays industrialisés à trouver rapidement comment sortir du piège des méthodes de production dévoreuses d'énergie.

7. La Suisse est entortillée dans la problématique agraire mondiale par ses relations d'import-export. Notre taux statistique d'autoapprovisionnement en denrées alimentaires est d'environ 50 pour cent. Ce taux tombe cependant à zéro si on tient compte des importations d'énergie: chaque calorie de notre nourriture ne peut arriver sur notre table que grâce à l'«achat» de calories non renouvelables. Cette réalité soigneusement refoulée est en flagrante contradiction avec le mandat constitutionnel sur l'alimentation de la population suisse.
8. Quatre exigences évidentes de conservation des surfaces agricoles en tant que base vitale découlent de ce qui précède:
 - Diminuer et non augmenter la tailles des unités de production;
 - Augmenter et non diminuer la main-d'œuvre active dans l'agriculture;
 - Augmenter et non diminuer la biodiversité naturelle dans les entreprises agricoles;
 - Trouver de nouvelles formes de collaboration voisinale et sociale.
9. Ces objectifs exigent que les paysans et paysannes adoptent des principes d'action totalement nouveaux. Le reste de la population doit premièrement reconnaître le fait que la voie du progrès

suivie par l'agriculture industrielle mène dans une impasse, et deuxièmement aider à en supporter les conséquences. Dans le cadre de la doctrine de la croissance perpétuelle actuellement dominante, même l'agriculture biologique n'est pas durable. La politique, les centres de formation agricole, l'agronomie et nous tous sommes appelés à réfléchir et à agir autrement.

En tant que rédacteur de la Déclaration du Möschberg, le **Bioforum Schweiz** représente un groupe très diversifié d'hommes et de femmes engagé-e-s dans et pour l'agriculture. Le centre formé de paysans et de paysannes bio est entouré d'hommes et de femmes des professions les plus diverses. Le Möschberg a été le berceau de l'agriculture organo-biologique en terre germanophone, et l'association Bioforum Schweiz soigne cet héritage tout en étant bien consciente que le bio à lui seul ne suffit plus.

Nous avons toujours mis la fertilité de la terre au centre de nos préoccupations, mais **maintenant c'est la Terre que nous devons mettre au cœur de nos réflexions et de nos actions.**

Fruit d'un énorme effort de collecte de données et de rédaction, le Rapport mondial sur l'agriculture confirme de façon saisissante – et angoissante – ce que nous ressentons depuis longtemps sur la base de notre expérience: ça ne peut pas continuer comme ça. Et c'est valable même en Suisse: nous avons encore la vue d'ensemble de notre pays, mais plus celle

Votre opinion s'il vous plaît!

Que pensez-vous de la Déclaration du Möschberg?
Écrivez-nous à bio actualités, FiBL, Postfach, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, bioactualites@fibl.org.

des conditions cadres qui nous dictent nos méthodes agricoles. Les paysans et les paysannes doivent récupérer le droit de déterminer eux-mêmes le devenir de leurs sols et de pouvoir **rendre leur espace et leur temps aux processus naturels**.

La **souveraineté alimentaire** est un des grands mots-clés politiques actuels, prouvant le besoin de déterminer soi-même son approvisionnement alimentaire. Et pourtant les agriculteurs des pays industrialisés achètent leurs pommes de terre, leur blé et leurs betteraves à leurs champs en payant avec du pétrole. Ensuite, quatre calories alimentaires sur cinq disparaissent entre le champ et l'assiette, ce qui n'empêche pas le secteur agroalimentaire de dégager des bénéfices financiers – à coups de chips qui coûtent plus de cent fois plus cher que leur matière première, la pomme de terre. Et à coups d'énormes pertes de qualités nutritionnelles. Quand on y regarde de plus près, **le taux d'autoapprovisionnement alimentaire de la Suisse tombe en-dessous de zéro**.

De nombreux consommateurs et acheteurs en direct de produits agricoles ont reconnu que **l'agriculture n'est pas un secteur industriel** condamné à consommer des ressources non renouvelables. Au contraire: la culture du sol «produit» des «ressources» – mais en obéissant aux lois de la nature et non aux mécanismes du marché mondial ou de l'industrie, qui doivent produire des bénéfices et des taux de croissance. Au vu de la tourmente des événements actuels, la soif de richesse ne doit plus pouvoir détruire la base même de la production alimentaire. Au contraire, **l'agriculture doit redevenir un élément à part entière de la société** et sortir de son rôle de patient souffreteux et de cas particulier. «Plus de gens dans les campagnes, plus de jardins dans les villes», telle est notre devise.

Bioforum: Un groupe de réflexion sur l'agriculture suisse

Le Bioforum Schweiz se définit comme «le think tank de l'agriculture suisse». C'est lors du Sommet Bio que le Bioforum organise chaque année le samedi du week-end du BioMarché de Zofingue que cette revendication se concrétise le mieux, mais il y a aussi les discussions du Möschberg qui se déroulent pendant l'hiver. Le Bioforum met toujours sur la table des sujets fondamentaux actuels et même souvent polémiques sur l'agriculture et l'alimentation, et il publie un magazine trimestriel intitulé «Kultur und Politik». Ce think tank bio fonctionne depuis 77 ans (auparavant il portait le nom de Bio-Forum Möschberg, et encore plus tôt celui de Schweizerische Bauernheimatbewegung).

Le Bioforum Schweiz est une association qui compte actuellement quelque 400 membres qui sont des paysans et des paysannes, mais aussi de nombreuses autres personnes intéressées par l'agriculture biologique et qui s'engagent pour un mode de vie durable.

Contact: Bioforum Schweiz, Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau, tél./fax 041 971 02 88, courriel info@bioforumschweiz.ch, www.bioforumschweiz.ch mb



Situé en-dessus de Grosshöchstetten BE, le Möschberg est considéré comme «le berceau de l'agriculture organo-biologique». Il accueille aujourd'hui un centre de séminaires, le Seminar- und Kulturhotel Möschberg avec – bien entendu – de la cuisine bio (www.hotelmoeschberg.ch).

Le savoir paysan et le caractère unique de chaque ferme sont souvent relégués dans la marginalité, et la joie et l'estime de soi des paysans et des paysannes cèdent le pas devant la peur engendrée par le changement continu des conditions économiques, politiques et sociales. Ils et elles aimeraient retrouver leur valeur, et en contrepartie ils sont prêts à ouvrir leurs fermes et à discuter avec les consommateurs et les consommatrices. Il est impérativement nécessaire que la grande majorité non paysanne de la population **reconnaisse de nouveau l'importance**

Comment signer?

On peut signer la Déclaration du Möschberg en ligne sur le site internet www.bioforumschweiz.ch. Les personnes qui n'ont pas Internet peuvent s'adresser au tél. 041 971 02 88.

vitale – au sens littéral du mot – de l'agriculture et réapprenne à l'estimer à sa juste valeur. Ce n'est en effet qu'ensemble que nous pourrions réussir à sortir du cercle vicieux de la production alimentaire dévoreuse d'énergie et de la destruction de la nature.

Votre signature est un signe de votre solidarité avec la population rurale partout dans le monde, de votre conscience de votre responsabilité à l'égard du changement climatique et de votre estime pour les denrées alimentaires naturelles et de proximité.

Vous avez un réel pouvoir, car vos décisions d'achat et vos actions quotidiennes peuvent permettre à l'agriculture de se libérer de la doctrine du profit à court terme et d'entrer dans la logique d'une agriculture durable et équitable – dans le monde entier. Au plaisir de manger des *produits responsables!*

Bioforum Schweiz, le 1^{er} mars 2010

Mais où va donc le Bioforum?

Le Bioforum Schweiz ne fait pas seulement parler de lui par sa Déclaration du Mösberg, cf. page 6, mais aussi par une brochure sur les pionniers de l'agriculture organo-biologique. Le bio actualités a interviewé au Mösberg la tête du Bioforum: sa directrice Wendy Peter, paysanne bio à Willisau LU, et son président Markus Lanfranchi, paysan bio à Verdabbio GR.

bio actualités: *Pourquoi avez-vous publié cette brochure? Le mouvement bio a-t-il vraiment besoin d'un retour aux pionniers?*

Wendy Peter: Il me semble que c'est le bon moment. J'ai le sentiment que le mouvement bio est en train de perdre ses racines. Et nombreux sont ceux qui ne savent pas comment tout ce mouvement est né. L'idée de cette brochure n'est pas venue de nous mais d'Autriche. On nous a demandé si nous voulions y participer. La lecture de cette brochure m'a vraiment captivée. Ce texte m'a fascinée parce qu'il présente les interactions complexes dans un langage très simple. Cette brochure éveille l'intérêt et la curiosité pour le sol.

Nous savions bien sûr dès le début qu'il s'agirait d'un témoignage qui contiendrait des choses qu'on voit autre-

conscience que le sol est au centre de tout. Nous devons faire un pas en arrière, mais c'est pour retrouver la vue d'ensemble, pas pour reculer.

Wendy redoute que le mouvement bio perde ses racines. Recherchez-vous la fondation de l'identité? Sagit-il aussi de racines communes, de sentiment d'union?

Wendy Peter: La discussion peut nous mener à une nouvelle identité. Au sein du mouvement, les «anciens» sont «partis du sol» tandis que les «jeunes» y sont venus pour d'autres raisons et n'ont encore jamais «regardé dans le sol» comme l'ont fait les pionniers. Il est donc possible que ces échanges nous permettent de gagner en cohésion.

Dans la préface de la brochure, Markus établit un parallèle entre Rudolf Steiner et Hans Müller. Quelle est pour vous l'importance de Hans Müller dans le contexte de la fondation de l'identité?

Wendy Peter: Ce que je trouve fascinant dans le duo Müller-Rusch, c'est ce lien entre un biologiste et un médecin. La santé était alors, comme l'a dit Markus, un thème central. La personne de Hans Müller est moins importante pour moi que les interactions que Rusch et lui ont démontrées.

Mais Hans Müller a quand même un peu le statut de gourou – comme Rudolf Steiner pour le mouvement biodynamique?

Wendy Peter: C'est en tout cas vrai pour les anciens paysans bio.

Markus Lanfranchi: Je ne suis pas venu au Mösberg à cause de Hans Müller mais parce que c'est l'orientation agricole qui me paraît la plus sensée. Je n'aime pas tellement le culte des personnalités. Je reconnais et j'estime beaucoup ce que les pionniers ont fait, mais il y a tellement d'autres gens qui ont été aussi importants et ne sont jamais devenus célèbres... nous leur devons tout autant de reconnaissance. Le parallèle entre Steiner et Müller me semble important comme illustration d'une approche en quelque sorte bipo-

laire, puisque Steiner dit que tout est cosmique et Müller que tout est organique. Si on pouvait ramener ces deux extrémités ensemble, on aurait...

... le meilleur compromis?

Markus Lanfranchi: Oui, on serait pile-poïl dessus!

Qu'est-ce que cette brochure représente pour vous personnellement?

Markus Lanfranchi: Pour moi, c'est un ensemble de réflexions qui me guident. Ces réflexions sont rédigées de manière simple et compréhensible, et je peux les appliquer telles quelles. Le peu de théorie qu'on y trouve n'est à mon avis pas tellement important, mais cette brochure jette un pont entre la pratique et le spirituel en passant par le devenir et la mutation temporelle – elle suit donc le principe de la globalité.

Wendy Peter: Comme vient de le dire Markus, cette brochure est une introduction très pratique – au jardin comme dans les champs. Elle encourage à observer exactement, à faire des essais, à réfléchir aux interactions. J'ai été choquée par certaines réactions négatives et même violentes – même du FiBL, comme si on pensait que c'est une parution dangereuse qu'il vaudrait mieux ne pas publier. Il s'agit pourtant de nos propres racines! La brochure explique les origines de l'agriculture organo-biologique. Il y a certainement des choses que la science moderne peut considérer comme fausses, comme par exemple cette histoire de vitamine B12 – mais ça me paraît secondaire.

On trouve dans la préface que «certains aspects» «peuvent paraître dépassés». Revenons à certains de ces aspects. Wendy, tu as parlé de la curiosité pour le sol ainsi que du travail au jardin et dans les champs. Qu'en est-il de toute la production animale, qu'est-ce que les fermes de montagne peuvent faire de cette brochure, par exemple dans les Grisons où le bio est fort? Cette brochure n'est-elle pas trop centrée sur la production végétale, comme les pionniers avaient d'ailleurs tendance à l'être?

«J'ai le sentiment que le mouvement bio est en train de perdre ses racines.»

Wendy Peter

ment aujourd'hui ou dont la science dit maintenant que ça n'est pas comme ça. Mais je suis convaincue que les principes fondamentaux sont toujours valables. Et il s'agit avant tout de la manière dont cette brochure permet d'accéder à l'agriculture biologique.

Markus Lanfranchi: Au sujet de l'approche globale de l'agriculture, de la question de l'énergie, de l'oxygène et de tout ce qu'on nomme aujourd'hui la biodiversité: Cette brochure parle de tout ça. Plus personne ne parle aujourd'hui de la relation entre le sol et la santé de la population. Même en agriculture biologique, nous nous préoccuons des vaisseaux capillaires périphériques jusque dans les moindres détails, mais nous perdons une partie de cette vision holistique des choses qui caractérise l'agriculture biologique. C'est justement maintenant qu'on met tellement l'accent sur le marketing, le lobbying et la politique qu'une correction de cap est absolument nécessaire. Nous devons reprendre

Wendy Peter: Bon, le sol et comment on le cultive, combien d'animaux on a, les cultures fourragères – tout interagit avec tout, et les animaux font partie du tout.

Markus Lanfranchi: Je suis un paysan de montagne, donc je peux répondre ... Je dois tout d'abord constater qu'on a calculé de manière beaucoup trop généreuse la charge en unités de gros bétail fumure par unité de surface: les cheptels sont beaucoup trop grands en région de montagne. Je ne me ferai pas beaucoup d'amis en montagne en affirmant cela, mais c'est la stricte vérité – et j'ai pu le voir dans ma propre ferme. On a trop de dégâts de piétinement et trop de pertes d'engrais de ferme, et on ne peut pas prétendre qu'on protège les eaux de manière idéale.

Il y a encore toute la question des achats de fourrages. On peut s'installer au San Bernardino ou au Gotthard, on verra quantité de camions chargés de foin et de paille venant de tous les pays possibles pour tenir en vie nos cheptels de montagne.

Et il est presque impossible de diminuer ces trop grands effectifs de bétail, car cela nous pénaliserait horriblement pour les paiements directs – et on ne peut pas se le permettre, car nous sommes tous sur-mécanisés et endettés ...

On produit des surplus de lait même en montagne, et une nouvelle décision de l'Assemblée des délégués nous autorise à les transformer en poudre de lait ... On veut par exemple éviter les aliments protéiques importés pour l'aviculture, mais la poule n'a rien d'une buveuse de lait, et notre lait est en partie produit avec des protéines importées alors que le prix du lait est en chute libre ... Il y a quand même quelque chose qui ne tourne pas rond!

Vous parlez de problèmes centraux qui attendent l'agriculture biologique en 2010. De quelle aide sera votre brochure?

Wendy Peter: On ne peut pourtant résoudre les problèmes modernes que si on connaît les interactions! Que ce soit pour les cultures ou les élevages, tout commence dans et avec le sol.

Markus Lanfranchi: C'est quand même dingue: Cette brochure parle de ces problèmes alors qu'on n'en voyait à l'époque que les premiers signes! Par exemple le paragraphe 30, «L'agriculture organo-biologique et la question de l'énergie»: Combien d'énergie investit-on pour transformer combien d'énergie? Ou au paragraphe 31, «L'Agriculture, une question d'oxygène»: Aujourd'hui on parle des émissions de gaz à effet de serre.



Photos: Thomas Alfvéi

Markus Lanfranchi est le président du Bioforum Schweiz et Wendy Peter en est la directrice.

Et à propos de l'obsession pour la production végétale: même la vache ne pense qu'à ça! L'homme aussi, et il y a un parallèle entre l'état du sol et l'état de l'homme qui en vit. L'animal est un intermédiaire, et les ruminants maîtrisent l'art de nous fabriquer des protéines animales de haute valeur à partir de plantes indigestes pour

**«Cette brochure jette un pont entre la pratique et le spirituel»
Markus Lanfranchi**

nous. Nous devons utiliser cette capacité à bon escient et non acheter des céréales aux pays du seuil et les faire venir de très loin pour produire des protéines lactées suisses qu'il faudra ensuite transformer en poudre de lait. Tels sont les problèmes au menu 2010 de l'agriculture biologique suisse. Et cette brochure nous montre comment nous pouvons sortir de cette impasse.

La séparation des rôles entre l'homme et la femme, qui revient sans cesse dans la brochure, et aussi parfois la notion de patrie, paraissent bien surannées. Peut-on vraiment espérer intéresser les jeunes paysans et paysannes d'aujourd'hui avec des écrits de ce genre?

Wendy Peter: L'image de la femme véhiculée par cette brochure n'est pas négative. On trouve même au début l'affirmation de Hans Müller que deux femmes ont mar-

qué sa vie: sa mère et son épouse. Le fait que le texte n'utilise que la forme masculine et que la paysanne n'y apparaisse qu'en relation avec le jardin correspond aux habitudes de cette époque, et je ne trouve pas cela dérangeant.

Le texte se réfère aussi continuellement à Dieu et au Divin. Puis-je remplacer cette référence par celle à la Nature et, avec Albert Schweitzer, parler de «respect pour la vie»?

Wendy Peter: Le texte ne doit certainement pas être compris comme explicitement religieux. La citation d'Albert Schweitzer y figure, et on y trouve aussi que, selon Hans Müller, nous devons vivre notre religion au quotidien et dans notre travail. Tu as aussi mentionné la notion de patrie, qui est bien sûr toujours un peu sujette à caution. La brochure mentionne aussi la relation entre la nourriture provenant d'un sol *patriotique* sain et le développement de bonnes défenses immunitaires. Or les débats diététiques les plus récents se demandent eux aussi, par exemple, s'il est judicieux de manger autant de fruits tropicaux sous notre climat, ou des tomates en hiver, un aliment plutôt froid et qui ne correspond pas du tout à l'hiver. Je crois vraiment que nous devons nous nourrir essentiellement avec des produits qui ont poussé ici. Ce sont ces questions fondamentales tout à fait dignes de réflexion qui sont visées, et il ne s'agit en tout cas pas de l'exaltation de quelque sentiment patriotique étriqué. Il s'agit

bien plutôt de l'aliénation à laquelle on se soumet quand on se nourrit de produits qui viennent de n'importe où.

On sait déjà, Wendy, que tu es très engagée sur le plan international. L'agriculture biologique est pourtant pour tous les peuples et religions?

Wendy Peter: Oui, cela va de soi.

Markus Lanfranchi: L'agriculture biologique contribue fortement à combler les fossés entre les peuples et les religions. J'ai assisté à plusieurs rencontres internationales de paysans où on se met effectivement en prière, mais il ne s'agit pas du



«Nous sommes à un tournant. Quatre calories récoltées sur cinq sont perdues entre le champ et l'assiette.»

Markus Lanfranchi

Dieu d'une certaine religion mais d'une divinité universelle ou même tout simplement d'une spiritualité vivante.

Vous dites ne pas avoir bien compris l'effervescence que la brochure a suscitée dans les cercles scientifiques. Gunter Vogt a pourtant discuté dans sa thèse le texte de cette brochure tel qu'il a été publié pour la première fois en 1987, et il a signalé qu'il contenait des erreurs. Voici maintenant une nouvelle édition, et les fautes sont toujours là: Virtanen a reçu son prix Nobel pour son procédé d'ensilage et non pour la preuve que la plante se nourrit d'humus. Ou la question de la vitamine B 12 qui permettrait à toute plante d'assimiler l'azote de l'air. Ne pas corriger ces fautes revient pourtant à provoquer l'intervention des opposants à l'agriculture biologique, qui ont alors beau jeu d'invoquer ces passages.

Markus Lanfranchi: Je ne connais pas du tout cette thèse. J'ai regardé les contenus paysans et vu les références à ma terre, à ma ferme et à mon travail quotidien. Vous les scientifiques, vous lisez tout autrement... et inversement, vous ne voyez peut-être pas certaines choses qui sont d'une importance essentielle pour nous.

C'est aussi une brochure de vulgarisation puisqu'elle contient un bref guide pour la reconversion ainsi que des recommandations pour la fumure. Le test de Rusch dont parle le texte est obsolète et l'aération du lisier n'est plus d'actualité – tout cela non plus n'a pas été actualisé. Les omissions de ce genre ne risquent-elles pas d'induire les

gens en erreur?

Markus Lanfranchi: Soyons honnêtes, voici comment fonctionne actuellement le conseil pour la reconversion: on prend les formulaires pour les paiements directs et on regarde comment cela évoluerait avec le programme bio, puis on décide de se reconverter ou pas. Je préfère alors mille fois le conseil à la reconversion apporté par notre brochure! Bien sûr quelle est simplifiée, mais c'est une introduction qui permet de considérer les choses dans un contexte plus vaste.

Mais lorsqu'il s'agit de l'affirmation de certains faits et d'instructions concrètes, on aurait quand même pu actualiser les textes ou dire où trouver des informations et des documents actuels. Vous l'avez d'ailleurs fait une fois: La version originale disait que le lisier devait être dilué à 1 pour cent, et maintenant on lit que la dilution doit être de 1:1. Quelqu'un a corrigé l'idée des pionniers – et d'un facteur 50! Mais on n'a pas mentionné explicitement cette intervention.

Wendy Peter et Markus Lanfranchi: C'est juste, on aurait dû être plus clairs.

En outre, quelques passages politiquement controversés qui ont provoqué dans les années 80 des polémiques au sein de la fédération allemande Bioland ont été laissés de côté. Mais regardons vers le futur: vous exigez dans la Déclaration du Möschberg que l'alimentation soit essentiellement garantie par les produits locaux d'unités de production plus petites au lieu de plus grandes, et avec plus et non pas moins de main-d'œuvre dans l'agriculture – et avec

davantage de biodiversité naturelle dans les fermes. Est-ce seulement possible, et si oui combien ça coûte?

Markus Lanfranchi: Je crois que nous n'avons pas le choix. Nous sommes à un tournant. Quatre calories récoltées sur cinq sont perdues entre le champ et l'assiette. C'est une exploitation scandaleuse de la nature. D'autres cultures nourrissent beaucoup plus de gens avec beaucoup moins de surface. Améliorer les associations de cultures et modifier les comportements alimentaires permettrait à l'agriculture suisse de nourrir facilement la population suisse.

Mais alors pas de fraises à Noël, et fini les importations de soja et de céréales pour nourrir le bétail. Comment convaincre la population de cette démarche?

Wendy Peter: Il s'agit de comportements de masse. Je me souviens que, étant enfants, il nous arrivait d'avoir de l'ananas ou d'autres fruits exotiques, mais exceptionnellement – peut-être à Noël ou pour un anniversaire.



Nous devons arrêter de manger des bananes et des mangues comme si c'était des pommes ou des poires. Les hommes doivent aussi être conscients des relations internationales, et les excès de la globalisation font que nous nous nourrissons de plus en plus aux dépens de ceux qui ont faim.

Vous aurez besoin de partenaires d'alliance particulièrement puissants pour réaliser ces idées.

Wendy Peter: Nous en cherchons ... et nous en espérons.

Vous dites que, dans le contexte de la volonté dominante de croissance perpétuelle, même l'agriculture biologique n'est pas durable. Y a-t-il donc de bons et de mauvais producteurs bio?

Markus Lanfranchi: Il y a des fermes biologiques diversifiées et d'autres qui sont en monoculture ...

... les fermes arboricoles et viticoles?

Markus Lanfranchi: Pas seulement. Il y a aussi des fermes maraîchères et de grandes cultures qui à mon avis sont en fin de compte dommageables pour leurs sols et pour l'environnement.

Parce qu'elles ne pratiquent pas une bonne rotation des cultures?

Markus Lanfranchi: Pas seulement à cause de ça, mais aussi à cause de toute la mécanisation.

Wendy Peter: L'éventail est très large: on voit des paysans bio qui labourent même quand il fait très chaud puis laissent le sol nu – on a vraiment l'impression qu'ils n'ont rien compris.

C'est bien sûr une bonne chose que la demande de produits bio augmente sans cesse, mais l'agriculture biologique se spécialise de plus en plus. C'est une question dont les Luzerner Biobauern discutent beaucoup: les directives bio sont devenues si complexes qu'on a peur de faire quelque chose de faux dans telle ou telle branche de production. Si on n'a que quelques cochons ou moutons, la tentation est grande

«Nous devons arrêter de manger des bananes et des mangues comme si c'était des pommes ou des poires.»

Wendy Peter

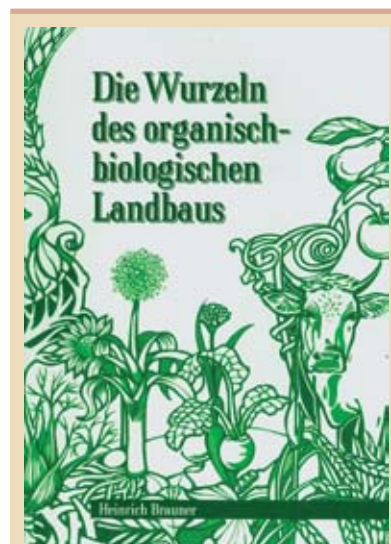
d'y renoncer par simplification et de se dire: je ne fais maintenant plus que du lait car les autres branches de production mont trop sollicité avec toutes leurs réglementations. Sans compter la pression économique en faveur de la spécialisation.

Tandis que votre idéal tend plutôt vers des petites exploitations familiales et diversifiées?

Markus Lanfranchi: L'agriculture basée sur de petites unités de production que nous proposons dans la Déclaration du Möschberg est l'agriculture de l'avenir. Et elle viendra. Nous avons dans les villes toujours plus de gens qui n'ont pas de revenu ou qui gagnent trop peu pour s'en sortir avec leur famille. Il y aura donc une vague de gens qui vont soit vouloir ou devoir pratiquer une *urban agriculture*, soit partir à la campagne et dans l'agriculture

pour pouvoir se nourrir. Cette évolution est déjà visible au Canada et aux USA. Pour cela, et cela figure dans la Déclaration du Möschberg, il faut de nouvelles formes de collaboration sociale.

Interview: Markus Bär et Thomas Alföldi, FiBL



Heinrich Brauner: «Die Wurzeln des organisch-biologischen Landbaus». Nouvelle édition révisée 2010 (première publication en 1987). Éditeur: Förderungsgemeinschaft für gesundes Bauerntum, Leonding, Österreich

■ À l'occasion du tout prochain anniversaire des trente ans de Bio Suisse, le Bioforum Schweiz offre la brochure «Die Wurzeln des organisch-biologischen Landbaus» (c.-à-d. les racines de l'agriculture organo-biologique, existe seulement en allemand) à tous les paysans et paysannes bio et à toutes les personnes intéressées par l'agriculture biologique. Il suffit de la demander en envoyant une enveloppe B5 ou C5 préaffranchie (Fr. 1,30) et adressée à vous-même à l'adresse suivante:
Bioforum Schweiz, Wellberg,
6130 Willisau, Fax 041 971 02 88,
Courriel info@bioforumschweiz.ch.

La Suisse doit se mettre au commerce équitable

Oui à des relations commerciales équitables en Suisse, oui à l'abrogation de l'interdiction de la poudre de lait dans l'alimentation animale, oui à un demi-million de francs pour une campagne d'image RP et à 300 000 francs pour l'Offensive Bio: L'Assemblée des délégués du printemps était placée sous le signe de la générosité. Et de la surprise: Regina Fuhrer a annoncé qu'elle se retirerait de la présidence de Bio Suisse en avril 2011.

Les délégués ont adopté à l'unanimité les conditions cadres pour des relations commerciales équitables en Suisse. Ces nouvelles directives qui entreront en vigueur en 2011 ont pour but de continuer à développer les relations commerciales au sein de la filière bio, relations qui sont par ailleurs souvent déjà assez bonnes dans notre pays. Le but est de garantir le développement durable de toute la filière de mise en valeur des produits Bourgeon en créant des partenariats commerciaux entre les producteurs, les transformateurs et les commerçants.

La justice et l'équité font depuis toujours partie des préoccupations fondamentales de l'agriculture biologique, et le principe «équité pour tous» ressort aussi du Concept directeur de Bio Suisse. Cela signifie que toute la filière de mise en valeur est impliquée dans la démarche et que les partenaires commerciaux s'engagent à adopter un comportement responsable. Les directives adoptées ce mercredi à Olten, dont les éléments essentiels sont un code de conduite à développer en partenariat ainsi que des plateformes de discussions réunissant régulièrement les partenaires commerciaux, forment les conditions cadres pour continuer le développement des relations commerciales équitables en Suisse.

Ce point très important de l'ordre du jour n'a pas provoqué de grandes controverses, ce qui a permis à la présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer de dire après le vote que «Nous faisons aujourd'hui un premier pas sur un nouveau terrain: nous pouvons et devons apprendre les uns des autres.»

Bon situation financière

2009 a été une très bonne année pour les finances de Bio Suisse. Les recettes atteignent près de 11 millions de francs, soit 25 % de plus que budgété. Les recettes des droits de licence ont augmenté de 41,6 % pour atteindre 6,6 millions de francs. Les

frais totaux, qui se montent à environ 9 millions de francs sont supérieurs de 5,6 % au budget. Le résultat final est un excédent de recettes d'environ 1,8 millions de francs. Après discussion, les délégués ont suivi la proposition du Comité pour utiliser cet argent de la manière suivante:

- Projets pour le renforcement des organisations membres: 450 000 francs;
- Offensive Bio: 300 000 francs;
- Promotion des ventes pour le renforcement de la marque: 250 000 francs;
- Campagne RP pour la promotion de l'image: 500 000 francs;
- Amélioration de la qualité des prestations dans le domaine de l'agriculture: 100 000 francs;
- Soutien de l'IFOAM: 100 000 francs;
- Les 64 000 francs restants doivent être utilisés pour augmenter le capital propre (en misant sur la sécurité, c.-à-d. sur des placements peu risqués).

Alfons Cotti, président de Bio Grischun et membre du Comité de Bio Suisse, a résumé ainsi cette répartition des fonds: «L'argent doit profiter intégralement au renforcement de l'agriculture biologique.»

La proposition de Bio Jura de verser 300 000 francs dans un fonds de réserve pour financer les recherches du FiBL a suscité de l'intérêt mais n'a pas trouvé de majorité. Regina Fuhrer avait en effet souligné que Bio Suisse dépensait déjà près d'un demi-million de francs par année pour soutenir des projets de recherche du FiBL, et aussi qu'un montant de cet ordre de grandeur figurait déjà au budget 2011.

La CLI est au complet

Les délégués ont confirmé l'élection de Marlene Heeb de Sutz/BE à la CLI (Commission de labellisation des importations). Biologiste, elle travaille aujourd'hui dans la formation pour adultes après avoir amassé au FiBL de l'expérience dans la coopération internationale, le conseil et le développement des directives bio.

De la poudre de lait bio dans l'alimentation animale

L'abrogation de l'interdiction de la poudre de lait dans l'alimentation animale a suscité de longues discussions avant d'être finalement acceptée. Cela permettra de valoriser dans les fermes bio une partie des surplus de lait bio. Voici les arguments qui ont convaincu les délégués: de précieuses protéines biologiques seront injectées dans la chaîne alimentaire bio au lieu de finir sur le marché conventionnel. Cela permettra aussi aux paysans bio de diminuer les importations et donc d'augmenter le taux d'autoapprovisionnement alimentaire des porcs et des volailles.

Plusieurs personnes ont cependant conseillé de ne pas placer de trop grands espoirs dans la poudre de lait, disant notamment que «cela ne permettra pas de résoudre le problème de l'approvisionnement en protéines». D'autres ont mentionné de possibles problèmes d'image, la poudre de lait devant être selon elles réservée à la seule alimentation humaine à cause de la grande quantité d'énergie consommée par sa fabrication. La majorité des délégués a cependant fini par se résoudre à abroger cette interdiction, mais les conditions exactes de l'utilisation de la poudre de lait doivent encore être définies.

La proposition du Comité d'autoriser des essais pratiques dans le domaine de la vaccination contre l'odeur de verrat comme le fait déjà l'ordonnance sur l'agriculture biologique n'a par contre pas passé la rampe. Les délégués argoviens ont en effet réussi à faire passer leur motion: les modifications artificielles de l'équilibre hormonal des animaux sont incompatibles avec l'agriculture biologique – même si c'est seulement pour des essais.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

«Je me réjouis de cette année»

Bio Suisse élira en avril 2011 un nouveau président ou une nouvelle présidente, car Regina Fuhrer désire se retirer après dix ans de présidence. «Je me réjouis de cette année qui me reste», dit la Première Dame de l'agriculture biologique.

Olten, 14 avril, Assemblée des délégués de Bio Suisse. Pour une fois, Regina Fuhrer ne se formalise pas de ne pas avoir toute l'attention des personnes présentes. Le brouhaha augmente en effet dans la grande salle du théâtre municipal d'Olten peu avant la clôture de l'Assemblée, mais sa voix se fait entendre encore une fois pour une dernière information: «... et je me retirerai de la présidence dans une année.» Ouf, c'est dit.

Déjà deux jours avant, quand elle en avait informé à Bâle les collaboratrices et collaborateurs du secrétariat, cela s'était aussi fait comme en passant, comme si Regina Fuhrer devait d'abord s'habituer elle-même à parler de sa décision mûrement réfléchie.

Encore de nombreuses pauses cigarette

Il est encore trop tôt pour les éloges, les rétrospectives, les bilans. En effet, en donnant cette information de cette manière, Regina Fuhrer l'affirme très clairement: «J'ai le gouvernail bien en main, je ne me retire que dans une année.» Elle continuera donc de se donner à fond, de se préparer méticuleusement à chaque séance, de toujours étudier soigneusement tous les documents, de remettre en question chacune des phrases d'une interview, de négocier dans les coulisses, de se tenir derrière le pupitre et de faire quelques pauses cigarette au secrétariat de Bio Suisse.

La dernière année de la présidence de Regina Fuhrer sera tout sauf ennuyeuse: lancement de l'Offensive Bio, développement des relations commerciales équitables en Suisse, renforcement des organisations membres et discussions agropolitiques autour de la stratégie de qualité de l'agriculture suisse exigeront toute son attention. «J'assumerai totalement ma responsabilité», a-t-elle donc affirmé d'une voix ferme aux délégués.

«J'y suis depuis le dernier millénaire»

Regina Fuhrer a une formule bien à elle pour dire que le moment est bientôt venu de se retirer: «Je m'engage pour notre Fédération depuis le dernier millénaire.



Photo: Steffen Schmidt, Keystone

Veut se retirer lors du trentième anniversaire de Bio Suisse après l'avoir gouvernée pendant dix ans: la présidente Regina Fuhrer à Olten lors de la dernière AD.

Ça fait une longue période!» Elle est en effet membre du Comité depuis 1994, et elle a été la première femme élue à la tête de l'agriculture biologique suisse en 2001 quand Bio Suisse fêtait ses vingt ans. Bio Suisse aura donc trente ans en 2011. «Dix ans de présidence, c'est bien. Pour la Fédération comme pour moi.»

À quoi en était Bio Suisse il y a dix ans? «La situation était exactement le contraire de celle d'aujourd'hui. Le nombre de producteurs bio augmentait fortement alors que la demande de produits n'était pas aussi forte que maintenant.» Cela avait entre autres provoqué de gros surplus de lait bio. Et la charge de la présidence n'était de loin pas aussi lourde qu'aujourd'hui. «Quand j'investissais un jour par semaine pour cette tâche, c'était beaucoup.» Actuellement, sa charge occupe Regina Fuhrer au moins à 80 pour cent. «Et je suis toujours paysanne bio», ajoute-t-elle avec un brin d'acrimonie.

Une autre chose a fortement changé: «Le secrétariat m'avait imposé un fax contre mon gré, mais j'ai alors juré que jamais un ordinateur ne pénétrerait dans ma maison!» – O tempora ... Même la

que est aujourd'hui complètement computerisée, multi-réseauée et interconnectée: les paysannes et les paysans doivent être flexibles et novateurs, rester au goût du jour et s'adapter sans cesse aux nouvelles réalités.

Le temps ne s'arrête donc pas, même pas dans sa belle ferme de Burgistein BE. Seule la joie tranquille de *Resu* (Andreas), le mari de Regina, qui se réjouit déjà des futures soirées au coin du feu à la maison avec sa moitié, montre que l'agitation du siècle n'aura pas forcément le dernier mot.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

La procédure électorale

Bio Suisse a donc une année pour repourvoir sa présidence. La procédure électorale ordinaire démarrera prochainement conformément à nos statuts et règlements. Les organisations membres seront appelées cet été à proposer des candidats et des candidates. Cet appel, les exigences liées à cette charge et le calendrier électoral seront aussi publiés dans le bio actualités. Le nouveau président ou la nouvelle présidente sera ensuite élu-e par l'Assemblée des délégués. jf

Qui recevra le Prix d'encouragement 2010?

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

Bio Suisse met cette année au concours pour la cinquième fois son Prix d'encouragement doté de 5'000 francs. L'activité du lauréat peut se situer aussi bien dans la propagation générale de l'agriculture biologique que dans des prestations extraordinaires dans les techniques culturales, la sélection, la recherche fondamentale, le développement de produits bio, de régions touristiques ou de leur commercialisation, ou encore la collaboration entre le tourisme et l'agriculture biologique, etc.

Qui peut participer?

Tous les membres de Bio Suisse peuvent proposer une personne ou un projet. La candidature peut se limiter à une courte

description d'une à deux pages A4. Sont exclus du prix: les membres actuels et anciens du Comité, ainsi que les projets des organisations membres qui reçoivent déjà de l'argent de la communication de Bio Suisse. Il est aussi exclu de laisser l'argent aboutir dans des fondations existantes.

Qui peut gagner?

Les projets seront évalués par un jury de trois personnes composé de Stefan Flückiger, le directeur de Bio Suisse, de Susanne Rothenbacher, journaliste, et de Maya Graf, paysanne bio et conseillère nationale (présidente du jury).

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

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

Les candidatures au Prix d'encouragement 2010 doivent être envoyées par écrit jusqu'au 30 août 2010 à:
Bio Suisse, Stephan Jaun,
Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle,
courriel stephan.jaun@bio-suisse.ch.



Combinaison des substances biologique actives

- ✓ la feuille est plus tonifier et plus juteux
- ✓ les fleures sont plus repu a la couleur
- ✓ les fruit sont plus riche
- ✓ la augmentation de la qualité et quantité est mesurable
- ✓ plus matière sèche même longue en stock

Pour la nature, de la nature, avec la nature

ANGRO GmbH Tel: 081 330 00 70
CH-7205 Zizers eMail: office@angro-qm.com
www.angro-qm.com

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

IMPRESSUM

bioactualités



19^{ème} année

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

Tirage 598 exemplaires français, 7058 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 Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); Manuel Perret (Suisse romande); bioactualites@fibl.org

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick

Publicité 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

Chenilles dans les plantes aromatiques

L'année passée, de nombreuses cultures de plantes aromatiques ont été fortement attaquées par des chenilles. Cela n'arrive pas chaque année, mais le cas échéant il faut pouvoir réagir très vite si on veut éviter d'avoir de gros dégâts. Pour que les agriculteurs et les horticulteurs concernés puissent intervenir rapidement, La Commission technique Plantes aromatiques, le FiBL et la station de recherche ACW de Conthey VS et la CLA ont déjà fixé les conditions qui régissent l'utilisation du Spinosad dans les plantes aromatiques Bourgeon.

Pour utiliser du Spinosad dans les plantes aromatiques

Spinosad est un insecticide efficace souvent utilisé par les producteurs non biologiques. Vu qu'il s'agit d'une matière active naturelle (fabriquée par des bactéries du sol), son utilisation a été autorisée en bio, mais Bio Suisse a restreint son utilisation parce qu'il peut être toxique pour les insectes non visés et les auxiliaires. Spinosad est autorisé depuis longtemps dans certaines cultures (fruits, vigne, légumes, plantes ornementales), mais il ne l'est pas dans certaines autres (céréales, maïs, colza, pommes de terre). Un compromis a été défini pour les plantes aromatiques: le Spinosad est autorisé cette année à certaines conditions (cf. ci-après). Cette procédure permettra d'amasser des expériences qui permettront si nécessaire de la modifier par la suite.

Un mémo et un formulaire d'annonce se trouvent sur www.intrants.fibl.org
→ Liste des intrants → Corrigenda. Les commandes téléphoniques doivent être adressées à Beatrice Scheurer, Bio Suisse, tél. 061 385 96 18.

■ Procédure en cas d'attaque locale (phase 1)

– Lorsque le seuil de tolérance de 5 % est dépassé (cf. encadré), un traitement au Spinosad (Audiencz, Spintor) peut être fait si l'autorisation en a été donnée par Catherine Baroffio, CT Plantes aromatiques, tél. 027 345 35 18 ou 079 659 48 77, courriel catherine.baroffio@acw.admin.ch.

– En cas de besoin, demander conseil à la coopérative ou à Catherine Baroffio.

■ Procédure en cas d'attaque suprarégionale (phase 2)

– Phase 2: Plusieurs foyers dans au moins 2 régions. Catherine Baroffio décrète la phase 2 sur la base des annonces de la phase 1.

– Les producteurs peuvent se renseigner sur Internet si la phase 2 a commencé ou pas: www.intrants.fibl.org → Liste des intrants → Corrigenda.

– Traitement avec du Spinosad (Audiencz, Spintor): Autorisation pas nécessaire pendant la phase 2.

■ Procédure en cas de traitement au Spinosad

– Le traitement est autorisé seulement si le seuil de tolérance provisoire de 5 % est atteint ou dépassé.

– Seules les cultures atteintes peuvent être traitées.

– Contrôler la culture 4 jours après le traitement.

– Annonce: L'utilisation du Spinosad doit être annoncée au plus tard lors de la livraison de la récolte en envoyant à la coopérative une copie du formulaire rempli. Les producteurs indépendants l'envoient à Catherine Baroffio, Station de Recherche ACW, Centre de Recherche Conthey, 1964 Conthey.

– Attention: garder l'original pour le présenter lors du contrôle!

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Recommandations d'observation

Qui: Le producteur ou un spécialiste de la coopérative.

Quand: 1 x par semaine à partir de la mi-mai, 2 x par semaine à partir de la mi-juin.

Quoi: Vérifier s'il y a des chenilles.

Comment: Seuil de tolérance = 5 %: le seuil de tolérance provisoire est atteint lorsque la présence de jeunes chenilles est avérée sur plus de 5 feuilles sur 100 (compter au maximum 100 feuilles). Noter le résultat du comptage sur le formulaire (adresse pour la commande ou le téléchargement: cf. texte principal).

PETITES ANNONCES ■

Demandes

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

Offres

À vendre **chevreaux bio de race Saanen**, avec cornes, tél. 033 243 28 37

À vendre: **Herse étrille** Rabewerk, 5 m, repliable. **Fraise maraîchère** Bärtschi, 1,5 m. **Sarcluse étoile pour le maïs** Haruwy, 4 rangs. Tél. 078 647 57 76

À vendre **miel de fleurs bio 2009**, 3 bidons de 25 kg. Yves Sanglard, 2952 Cornol, tél. 032 462 21 57, courriel yves.sanglard@bluewin.ch, www.sanglard.ch/yves/rucher

Betterave sucrière: Il faut des producteurs Bourgeon pour 2011!

Après la pluie le beau temps: l'été passé les Sucrieries Aarberg + Frauenfeld S.A. (SAF) annonçaient une interruption de la culture Bourgeon de la betterave sucrière pour l'année 2010 à cause de l'importance des stocks de sucre, de l'imminence d'une grosse récolte de betterave sucrière bio et d'un recul des ventes. Et maintenant la bonne nouvelle: les producteurs Bourgeon pourront de nouveau cultiver de la betterave sucrière à partir du printemps 2011, car les SAF vont refabriquer du sucre Bourgeon et tiennent à garder cette production en Suisse.

Bio Suisse salue cette décision et désire même augmenter les surfaces cultivées en Suisse, car trop de produits Bourgeon ne peuvent pas avoir le drapeau suisse à cause du manque de sucre Bourgeon suisse. Les négociations sur les surfaces, les quantités et les conditions de prise en charge des betteraves sucrières Bourgeon sont en cours, et nous publierons les résultats dès que possible.

Melitta Maradi, Bio Suisse

Un nouveau rédacteur en chef pour le bio actualités

Stephan Jaun rêvait de devenir reporter, jardinier, cuisinier ou encore paysan. Il a commencé par suivre la formation agricole, et l'une de ses deux années d'apprentissage l'a mené dans la ferme du pionnier bio Fritz Dähler à Noflen BE. Il a ensuite étudié à la Haute école suisse d'agriculture,



qu'il a terminée comme spécialiste en agriculture internationale. Il a ensuite réalisé son deuxième vœu professionnel en trouvant une place de rédacteur au «Schweizer Bauer» et en prenant ensuite la place de rédacteur en chef du «Landfreund». Il se sentait bien dans le monde de la politique et de l'économie, mais il dirige maintenant le nouveau département Information et relations publiques de Bio Suisse, dont dépend notamment le bio actualités. Travailler dans un environnement stimulant est important pour lui, et Bio Suisse lui convient bien. Et il peut toujours encore devenir jardinier et cuisinier!

Edith Moos-Nüssli, Bio Suisse

Barbara Marty Kälin préside KAGfreiland

C'est l'ancienne conseillère nationale zurichoise Barbara Marty Kälin qui est maintenant à la tête de l'organisation de protection des animaux KAGfreiland. L'assemblée générale l'a élue à l'unanimité le 24 avril pour succéder à Raffael Noesberger, qui se retirait après cinq ans. L'objectif de la nou-



velle présidente est d'asseoir KAGfreiland sur une base plus large et de contribuer à une plus large diffusion de ses projets et de ses campagnes. Le comité compte aussi un nouveau membre, le paysan KAG Jakob Treichler de Baar ZG. La nouvelle vice-présidente est Daniela Brunner, qui siégeait déjà au comité.

sja

On cherche des anciens films et photos sur l'agriculture biologique

Le FiBL produit un film documentaire sur l'histoire de l'agriculture biologique, pour lequel nous cherchons des photos de la période entre 1930 et 1980. Nous sommes particulièrement intéressés par les photos de travaux typiquement bio comme l'épandage des engrais de ferme et la régulation des mauvaises herbes. Ou quelqu'un a peut-être dans son album des photos de rencontres avec p. ex. Hans Müller ou avec les initiateurs de la méthode Lemaire-Boucher? Et certains films amateurs tournés dans des fermes bio existent peut-être encore? Les archives des organisations bio contiennent peu de photos sur le quotidien des pionniers suisses de l'agriculture biologique.

Contact et renseignements supplémentaires: Thomas Alföldi, FiBL, tél. 062 865 72 31, courriel thomas.alfoldi@fibl.org.

FiBL



Rudolf Steiner et Hans et Maria Müller sont des figures importantes de l'histoire de l'agriculture biologique. L'application et le développement des méthodes bio dans les fermes bio sont aussi très intéressantes, et nous cherchons des photos et des films sur tout cela.

Carences en soufre dans les cultures maraîchères

La teneur en soufre de l'air a diminué de plus de 80 pour cent depuis les années 80 à cause de la très stricte ordonnance fédérale sur la protection de l'air (OPair). Il en est résulté une diminution des immissions de soufre de l'air dans les surfaces agricoles, ce qui a selon la station de recherche Agroscope ACW pour conséquence que de nombreuses cultures de légumes souffrent d'un manque de soufre. Or les qualités gustatives de nombreux légumes comme p. ex. les choux et les oignons reposent sur des molécules soufrées. Le soufre est en outre un composant important de toute une série d'acides aminés essentiels.

Selon Martin Koller du FiBL, on peut utiliser en agriculture biologique du patentkali, un engrais potassique qui contient du soufre, mais les carences en soufre ne sont pas aussi marquées dans les cultures maraîchères bio que dans les autres.

sja

Biodiversité: Caravane des semences et festival international

La caravane de la diversité semencière internationale

Swissaid, Bio Suisse, IP-Suisse et l'Union suisse des paysans contribuent à la diffusion du thème des semences et de la diversité en faisant sillonner la Suisse du 25 mai au 4 juin par une caravane internationale qui s'arrêtera à sept endroits pour permettre aux paysans et aux experts du Sud de montrer que la production semencière paysanne et la diversité alimentaire locale sont les meilleures recettes pour le maintien de la biodiversité.

Ceux qui possèdent les semences détiennent la clé de la sécurité alimentaire. Créations d'hybrides et manipulations génétiques ont permis aux semences de devenir une affaire toujours plus juteuse dont les droits de propriétés sont interprétés de manière toujours plus restrictive. Un petit nombre de multinationales agricoles dominent le marché international des semences, et la base génétique des plantes cultivées et des animaux agricoles s'est dramatiquement rétrécie au cours des dernières décennies.

Six paysans et experts semenciers de Guinée-Bissau, d'Inde, du Nicaragua et du Niger rencontreront les paysans et les sélectionneurs suisses. Leur caravane est organisée par l'organisation d'entraide Swissaid avec la collaboration de Bio Suisse, d'IP-Suisse et de l'Union suisse des paysans. «Les échanges directs d'expériences contribueront à l'amélioration de la diversité agricole et alimentaire – en Suisse comme dans le Sud», explique la cheffe de projet Tina Goethe de Swissaid. Swissaid soutient depuis deux bonnes années dans sept pays des campagnes nationales intitulées «Nos semences, notre vie». Des alliances nationales luttent pour maintenir la diversité semencière aux mains des paysans et s'opposent à la pression toujours plus forte en faveur des semences transgéniques. La Caravane des semences démarrera le samedi 25 mai à Genève. Son programme comprend entre autres la visite de Delley Semences SA à Delley FR, une fête des semences avec un banquet à la Rheinau, une excursion ornithologique dans le canton de Schaffhouse, la visite du jardin variétal des cultures alpines d'Alvènu GR et du jardin variétal de ProSpecieRara au Tessin. La tournée se terminera par le Festival de la Biodiversité qui se tiendra le vendredi 4 juin sur la Place fédérale à Berne.

Edith Moos-Nüssli, Bio Suisse

Tous les détails sur le projet, les personnes, les lieux etc. se trouvent sur www.swissaid.ch

☒ Caravane des semences.

Talon de commande **abo**



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



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

Berne, 4 juin: Festival de la Biodiversité

Reverdie de toutes parts grâce à l'exposition «Champs du monde», la Place fédérale reçoit la Caravane et tous les visiteurs intéressés par l'agriculture, les semences et les spécialités culinaires de quatre continents. L'ouverture sera marquée par les allocutions notamment du conseiller fédéral Moritz Leuenberger et du président de l'USP Hanjörg Walter, et la présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer participera à la table ronde «La diversité dans notre assiette – L'avenir dans nos champs».

Le Festival de la Biodiversité, c'est aussi de la musique, de la poésie, de l'humour et des spécialités culinaires venues de quatre continents.

Quand, où, quoi

Mardi 25 mai, Genève, 13.00–16.00, Jardin botanique:

Ouverture

* Mercredi 26 mai, Delley FR, 10.00–16.00: Visite de Delley Semences et Plantes SA (DSP) et du parc du château, débats avec les sélectionneurs de DSP

* Jeudi 27 mai, Rheinau ZH, 16.00–21.00, Sativa: Semis, repas de fête, brefs exposés

Samedi 29 mai, Oerlikon, 9.00–11.00: Séance d'information au marché des denrées alimentaires d'Oerlikon

* Samedi 29 mai, Zurich, 12.00–16.30, Jardin botanique: Fête des 20 ans du Groupe de travail génie génétique GTG

Dimanche 30 mai, Löhningen et Trasadingen SH, 9.00–14.00: IG Emmer & Einkorn, Station ornithologique de Sempach: Excursion, tables rondes, emmerotto et bière d'amidonnié

Mercredi 2 juin, Alvènu GR, 9.45–11.00: Visite du jardin variétal de l'association pour les plantes alpines cultivées

Mercredi 2 juin, Alvènu GR, 11.45–14.30: Table ronde avec les brasseries Tschlin et Monstein, Gran Alpin et Bio Grischun

Jeudi 3 juin, San Pietro TI, 14.00–17.00: Visite du jardin variétal de ProSpecieRara, échanges sur la conservation des variétés

Vendredi 4 juin, Berne, 11.00–19.00, Place fédérale: Festival de la Biodiversité

* Prière de s'inscrire jusqu'au 20 mai pour les événements marqués d'un *. Programme détaillé et inscriptions: www.swissaid.ch ☒ Caravane des semences

GRANDES CULTURES

Grandes cultures bio: excursion en Allemagne du Sud

Date

Mardi 8 juin 2010 et mercredi 9 juin 2010

Lieu

Bade-Wurtemberg (DE)

Contenu

Visite d'exploitations mixtes, avec grandes cultures, poules ou porcs

Intervenant

Hansueli Dierauer, FiBL

Renseignements et inscriptions

FiBL, Elisa Lucia, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel elisa.lucia@fibl.org, www.fibl.org

Grandes cultures bio sans bétail

Date et horaire

Mardi 22.06.2010, toute la journée

Lieu

À définir

Contenu

Présentation des conditions bio, générales et en grandes cultures. Présentation des techniques culturales en grandes cultures. Présentation des conditions économiques et du marché. Visites d'exploitations et démonstrations.

Objectifs

Connaître les opportunités et les risques du système bio sans bétail (contraintes rotations, possibilités et limites de fumure, maîtrise des mauvaises herbes, etc.). Connaître la situation du marché des produits bio de grandes cultures. Découvrir les résultats récents de la recherche en grandes cultures bio.

Organisation

Agridea Lausanne

Coûts

Membre Agridea: Fr. 150.-/jour
Non-membre Agridea: Fr. 250.-/j.

Responsables

Josy Tamarcaz,
Sebastien Gassmann

Renseignements et inscriptions

AGRIDEA, Jordils 1, 1000 Lausanne, Josy Tamarcaz, tél. 021 619 44 24, courriel Josy.tamarcaz@agridea.ch

sur les enjeux importants pour la gestion de ces surfaces, d'échanger des expériences sur leur maintien, l'amélioration de leur qualité écologique et la lutte contre les plantes problématiques. Et pourquoi pas, de découvrir Miss Jachère 2010!

Programme

- ☒ Flore et faune des jachères.
- ☒ Évaluation de la qualité.
- ☒ Solutions techniques.
- ☒ Lutte contre les plantes problématiques.

Organisation

Agridea Lausanne

Coûts

Membre Agridea: Fr. 150.-/jour
Non-membre Agridea: Fr. 250.-/j.

Responsable

David Caillet-Bois

Renseignements et inscriptions

AGRIDEA, Jordils 1, 1000 Lausanne, David Caillet-Bois, tél. 021 619 44 96, courriel david.caillet-bois@agridea.ch

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

Repas «Accord mets-vins»

Dates

Vendredis 28 mai et 11 juin
Lieu

Au Domaine

Journées portes ouvertes

Dates

Samedis 4 septembre, 6 novembre et 27 novembre 10.00–17.00
Dimanche 7 novembre 10.00–16.00

Lieu

Au Domaine

Contenu

Tous les vins du Domaine La Capitaine seront en dégustation pendant ces journées et un petit encas vous sera servi de 11h30 à 15h00 (sur réservation SVP).

Renseignements et inscriptions

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch.

VOYAGES

L'Agriculture biologique en Belgique

Dates

Quatre jours du 16.06.2010 au 19.06.2010

Lieu

Belgique

Contexte

La Belgique a une surface égale aux ¼ de la Suisse, avec une population de 10 millions d'habitants. Dans ce pays très industrialisé, l'agriculture biologique est en croissance, tant au niveau de la production que de la consommation. Le chiffre d'affaires du bio en Belgique (plus de 300 millions d'euros) représente 2% et est en progression malgré une demande inférieure à celle de l'Europe. Les structures d'exploitations sont petites et relativement proches de celles de la Suisse.

Programme

- ☒ Visites d'exploitations avec grandes cultures, cultures spéciales, production laitière et de viande (Blanc Bleu Belge), volaille.
- ☒ Visite de transformateurs bio.
- ☒ Échanges avec des organisations en rapport avec l'agriculture biologique (labels, marché, conseil et vulgarisation et recherche).

Organisation

Agridea Lausanne

Coûts

Membre Agridea: Fr. 150.-/jour
Non-membre Agridea: Fr. 250.-/j.

Responsable

Josy Tamarcaz

Renseignements et inscriptions

AGRIDEA, Jordils 1, 1000 Lausanne, Josy Tamarcaz, tél. 021 619 44 24, courriel Josy.tamarcaz@agridea.ch

PERMACULTURE

Voyage en Autriche

Dates

Du jeudi 8 au samedi 10 juillet

Contenu

Visite du Krameterhof + séminaire avec Sepp Holzer et visite de l'entreprise horticole Langerhorst.

Renseignements et inscriptions

Sonja + Lorenz Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen. Tél. 043 277 05 05, Courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

VULGARISATION VD

Sujet	Lieu	Date	Heure
Visite d'exploitation: méthode vitaisel dans les cultures et pour le bétail.	Ogens Chez Roger Roulin	Mardi 1 juin	20:00
Visite des essais de blé d'automne: variétés, densité de semis et influence de la fumure sur le rendement et fumure la qualité technologique.	Moudon Chez Werner Streit	Vendredi 2 juillet	9:30
Visite des essais – Choix des variétés de blé – Situation des marchés. ☒ Suivi d'un pic-nic pour ceux qui veulent.			

Pour tout renseignement: Christian Bovigny, Prométerre, tél. 021 905 95 54, courriel c.bovigny@prometerre.ch

ÉCOLOGIE

Jachères florales et tournantes: objectif qualité

Date et horaire

Jeudi 10.06.2010, toute la journée

Lieu

À définir

Contexte

Les jachères sont les principales compensations écologiques dans les grandes cultures. Pour l'année de la biodiversité, l'AGÖAA (groupe de travail pour la compensation écologique dans les grandes cultures) organise le concours de la plus belle jachère de Suisse. Ce cours est l'occasion de se pencher

Les «Journées de la biodiversité»

Les «Journées de la biodiversité» auront lieu **entre le 28 mai et le 13 juin 2010** dans toute la Suisse. L'ASPO (Association Suisse pour la Protection des Oiseaux) coordonne ces journées avec le Naturama d'Aargau, soutenues par le Forum Biodiversité Suisse et l'Office Fédéral de l'Environnement OFEV.

Dans ce contexte, les **12 et 13 juin 2010 seront deux journées particulières organisées au centre-nature ASPO/BirdLife Suisse de La Sauge à Cudrefin VD.**

De nombreux spécialistes montreront la biodiversité sur le terrain au grand public et réaliseront un recensement d'un maximum d'organismes vivants.

La **ferme de la Sauge et le domaine biologique du Chat Noir** y seront présents afin de montrer l'importance de l'agriculture pour la conservation et la promotion de la biodiversité dans les terres cultivées.

Pour en savoir plus:

<http://www.birdlife.ch>

<http://www.lechatnoir.ch>

Renseignements au tél. 026 677 03 77

Déclaration du Mösberg: SUPER!

À propos de la «Déclaration du Mösberg», pages 6 et 7 de ce numéro.

» Mösberg, je suis fier de toi. J'ai d'ailleurs grandi à tes pieds. Depuis mon apprentissage agricole en 1982-84, je m'entretiens très volontiers d'agriculture biologique. À cette époque déjà, alors que peu de gens étaient sensibles au bio, j'avais été enchanté de présenter à mes camarades de l'école professionnelle un exposé sur l'agriculture biologique et ses avantages. Je suis ensuite devenu paysan bio en 1997 dans une petite ferme de montagne, mais j'ai aussi toujours exercé diverses autres professions. Voilà donc ce que je pense de la Déclaration du Mösberg: SUPER! Un immense pas dans la bonne direction, mais réflexions et mesures pour aller plus loin ne doivent pas se faire attendre. J'ai entre autres aussi été laitier, et j'aimerais prendre ici l'exemple de l'affinage du fromage: qu'il soit à pâte dure ou mi-dure, un bon fromage à croûte lavée doit pouvoir mûrir de manière optimale aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Le processus interne – la Déclaration du Mösberg – démarre dès la production primaire et la caséification. Cependant, accélérer le mûrissement de l'extérieur signifie *Brevibacterium linens*, une bactérie magique qui donne au fromage un arôme magnifique en très peu de temps si les conditions d'encavage sont optimales. – Allô les «*Linens*», où êtes-vous?! – Le mûrissement est-il assez avancé des deux côtés? ... La réponse est Non! Alors voici un appel en forme d'ultimatum au «mûrissement extérieur» (nous-mêmes sommes trop «à l'intérieur» pour assumer cette tâche): – Créer en profondeur des conditions cadres sociocompatibles pour revaloriser la production primaire! – Comment est-il possible que, dans le monde entier, l'ensemble des dépenses pour les besoins fondamentaux comme manger, boire et s'habiller ne représentent qu'une minuscule partie des transactions financières? Alors ... éthiciens, scientifiques, organisations de consommateurs, économistes, politiciens, artistes, spirituels, «critiques constructifs et idéalistes»: Contribuez à définir une nouvelle échelle des valeurs et à relever le baromètre de la valeur de l'alimentation et de la production primaire dans toutes les couches de la société!

Les agissements socio-politico-économiques qui englobent les bases vitales des pauvres doivent être proscrits. Cela exigera de tous, riches et moins riches, un rééquilibrage des valeurs qui ne sera pas sans douleur! Mais je suis convaincu qu'en fin de compte tout le monde vivra mieux et plus sainement, et que la situation financière et l'estime des producteurs bio et de leurs produits n'aura plus rien à désirer! – Que Dieu nous y aide! J'espère que ma lettre ne sera pas inutile et qu'elle ne te fait pas mal, cher Mösberg! En tout cas toutes mes félicitations et mes meilleures salutations bio!

Erich Steiner, Matten BE

Poisson d'avril?

» Je viens de lire sur le site internet de la BDTA que nous devons de nouveau tester nos veaux pour la DVB en 2011! Contrairement aux prévisions des supergénies de l'OVF, ce dépistage doit être prolongé d'une année bien qu'ils aient dit au début que le cas était clair et que la DVB serait vite éradiquée. Les raisons de cet échec sont en cours de clarification. Je les attends impatiemment. Et on nous dit ça déjà maintenant pour qu'on ait bien le temps de s'y préparer. Quelle prévenance! J'ai toujours été d'avis qu'il était irrationnel de dépenser des millions à cause de quelques rares animaux atteints. Et maintenant on ne peut que dire oui. Au moins les laboratoires et l'OVF seront à l'abri du chômage une année de plus. Ça c'est de la création d'emplois! – Mais qui paie??? Je vous le donne en mille! Et les fédérations d'élevage suivent bravement au nom de la santé animale. Ou alors pour soutenir une exportation de bétail qui n'existe de toute façon plus depuis qu'elle n'est plus subventionnée par la Confédération. M. Hans Wyss de l'OVF a en outre évoqué la semaine passée sa vision pour le renforcement de son Office fédéral. Hourra, on attendait ça avec impatience. Cela lui permettra de mieux maîtriser les pantins que nous sommes pour lui. Il ne veut plus revivre l'affaire de la vaccination contre la langue bleue, où certains cantons ont trop écouté les paysans et ne les ont pas empêchés de ne pas vacciner. Alors on profite des réunions régionales pour peindre sur la muraille le diable des prochaines maladies. Je commence à en avoir vraiment marre. Et vous? Sepp Sennhauser, Rossrüti SG

Pour la responsabilité personnelle et contre l'obligation de vacciner

À propos de la lettre de lecteur intitulée «Langue bleue: SVP pas de «Vaccigraben» de Peter Klocke, bio actualités 3/2010

» Eh bien oui, Monsieur Klocke, je trouve vraiment préoccupant que le FiBL et Bio Suisse instaurent un concept de suivi homéopathe des dégâts de la vaccination contre la langue bleue.

Je ne critique pas ce que chaque paysan fait, chacun est libre de décider. Par contre, je ne peux absolument pas comprendre qu'une station de recherche consacrée au bio qui n'a jamais exprimé la moindre critique au sujet de l'injection toxique de la vaccination chimique contre la langue bleue assure maintenant le suivi homéopathe des «quelques dégâts et effets secondaires», qui selon ses propres dires ne surviennent de toute façon que dans les troupeaux à problèmes. Vous avouez en effet ainsi indirectement qu'il y a apparemment quand même eu beaucoup plus d'effets secondaires graves, car sinon vous n'auriez jamais eu une telle idée.

Le nombre de ceux qui ne vaccinent pas et qui veulent ce suivi est une confirmation supplémentaire. Il s'agit certainement de fermes qui n'ont vacciné ces deux dernières années que sous la forte pression des autorités, car à ma connaissance aucun de ceux qui ont refusé la vaccination n'a demandé ce suivi.

Je demande au FiBL et à Bio Suisse de prendre au sérieux les exigences de la base et de conduire les recherches et les suivis conformément à l'esprit bio. Et si vous aviez cherché le dialogue avec nous, les paysans, avant de lancer cet axe de recherche?

Pia Stadler, Weingarten TG



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!**

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



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

Nouveau: Mélange sur-semis pour l'altitude

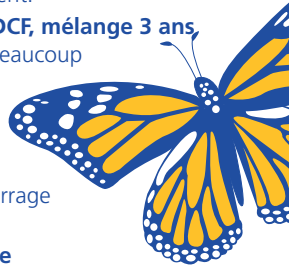
Pour l'assainissement des prairies et des pâturages.

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:

Thomas Buser, 8560 Märstetten/TG, Tel. 079 233 74 23
Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16



UFA

KeLeKi

Éviter le risque d'acidose

UFA-Alkamix ready

- Levures vivantes et tampon ruménal combinés
- Hausse de l'ingestion de fourrage grossier
- Réduction des troubles métaboliques
- Stimulation de l'activité microbienne

Rabais de Fr. 16.-/100 kg
jusqu'au 29 mai 2010

uфа.ch

Dans votre **LANDI**

ACTION

Capocapse des pommes (*Cydia pomonella*)



Madex Plus®

contre le carpacse des pommes

- Efficacité éprouvée et durable
- action sélective
- un produit suisse

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



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

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



Actuel

Cherchons au plus vite des producteurs d'œufs bio!

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



www.hosberg.ch

