



Bio Marché: Un panettone reçoit une distinction spéciale Page 4

Le Bourgeon et Goût Mieux s'allient pour la restauration bio Page 6



Découvrez comment notre champion de la nature fait fuir un redoutable molosse, déterre des trésors cachés et grogne comme un bienheureux.

Sur www.bio-suisse.ch/champions



Bourgeon Bio. Le goût du vrai. BIOSUISSE



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Pour les semis après la récolte

Bio 1000: Mélange annuel pour cultures dérobées

Bio 2000: Mélange trèfles violet-raygras bisannuel

Bio 3000: Mélange graminées-trèfles 3 ans

BIOLUZ: Mélange luzerne-graminées 3 ans

Bio 4000: Mélange longue durée graminées-trèfles

Bio 4400 Turbo: Mélange longue durée graminées-trèfles

Mélange vert de trèfle d'hiver bio:

Spécialement pour les semis tardifs

ALEXPP bio: Engrais vertnon hivernant

N-Plus bio: Engrais vert hivernant, accumulateur d'azote

Grand choix de semences de dérobées bio, engrais verts bio comme par exemple: du colza, la navette d'été, le radis fourrager, la moutarde, la phacélie, ainsi que div. trèfles et graminées

Demandez le nouveau catalogue des semences.

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

natel 079 222 18 33

Franz Steiner, Einsiedeln

natel 079 423 14 62

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'étalement bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



ProSpecieRara mise sur le bio

La fondation ProSpecieRara empêche depuis 1982 des variétés de plantes cultivées et des races animales de disparaître, et elle réussit toujours mieux à faire revenir cette biodiversité agricole non seulement dans les fermes et les champs, mais aussi sur les tables des consommateurs. Lorsque ProSpecieRara a fait avec la Coop ses premiers pas timides sur le marché libre avec ses protégées, c'étaient surtout des paysans bio qui s'embarquaient

dans l'aventure et faisaient une fois de plus œuvre de pionniers. Pour les produits frais, ProSpecieRara mise encore maintenant sur le Bourgeon.

En cette Année de la Biodiversité, la communauté bio communique inlassablement que la biodiversité

est bien plus riche dans ses champs et ses jardins que dans les exploitations conventionnelles. Ce qui est vrai dans les champs ne s'est pas encore imposé dans l'assortiment du commerce de détail et dans les assiettes des restaurants, et il y a là un fameux potentiel d'amélioration et de commercialisation. Les variétés de ProSpecieRara sont encore bien rares à colorer l'assortiment bio. La communication sur la biodiversité ne reprend que rarement le thème de la diversité des variétés et des races domestiquées; coléoptères, vers de terre et ichneumons dament facilement le pion à nos porcs laineux, moutons miroir et autres chèvres à col fauve.

Le système de points introduit récemment par IP-Suisse brise par bonheur aussi une lance pour la conservation des races menacées d'animaux agricoles et pour les vergers haute-tige. IP-Suisse leur donne ainsi une valeur, mais une publicité de ce genre manque encore en bio. Le pas vers un assortiment plus visible de variétés et de races menacées serait cependant vite franchi. J'appelle donc tous les producteurs et productrices bio à collaborer avec ProSpecieRara pour que les achats de leurs clients deviennent des expériences de biodiversité. Il suffit pour cela de diversifier les variétés que vous choisissez. Nous sommes là pour ça!



Béla Bartha, Directeur de ProSpecieRara

bioactualités



6



10



20

ICI ET MAINTENANT

4 Quarante-deux magnifiques produits Bourgeon primés lors du BioMarché

6 Restauration: Le Bourgeon plus Goût Mieux

L'importance de la consommation hors domicile et de la restauration augmente continuellement – aussi en bio. Un partenariat avec Goût Mieux pour promouvoir la Cuisine avec produits Bourgeon.

MARCHÉ

9 Le GT Lait Bio est prudemment optimiste

POLITIQUE

10 La Caravane des Semences à Berne

La Caravane des Semences a terminé sa tournée à Berne sur la Place Fédérale. Rencontre entre personnes, cultures et soucis de Guinée-Bissau, d'Inde, du Nicaragua, du Niger et de la Suisse.

12 Les parlementaires PS chez Regina Fuhrer

13 Pétition contre la faim

«Non aux agrocarburants cause de faim et de destruction de l'environnement». Tel est le titre d'une pétition lancée par Bio Suisse et 19 autres organisations.

TRANSFORMATION ET COMMERCE

14 Enlever l'oxygène pour combattre les ravageurs des stocks

RUBRIQUES

16 Bio Suisse

16 Petites annonces

17 Impressum

18 Conseils

19 Brèves

20 Agenda

22 Consommation

23 Le dernier mot



«Bien crémeuses»: Les glaces de Luna Llena.



«Texture aérée»: Le panettone de Biofarm.

Photos: Bio Suisse

Produits Bourgeon primés

Bio Suisse a distingué les meilleurs produits Bourgeon lors du BioMarché de Zofingue. Sur les 123 spécialités des catégories «Produits laitiers et de petite boulangerie» présentées, 42 ont obtenu une distinction. Ces produits peuvent donc arborer le Bourgeon Gourmet. Deux produits ont en outre reçu une distinction spéciale: le yogourt nature au lait de bufflonne de la Chäs-Hütte de Meierskappel LU et le Panettone Artigianale de la Coopérative Biofarm de Kleindietwil BE.

Le BioMarché de Zofingue s'étant établi comme point de rencontre des connaisseurs, Bio Suisse a saisi pour la cinquième fois cette opportunité pour distribuer ses distinctions de qualité. Les participants à ce concours étaient aussi bien des producteurs que des transformateurs de produits bio, car cela permet en

particulier aux paysans Bourgeon et aux petits transformateurs de faire connaître leurs excellents produits à un large public.

Un jury spécialisé indépendant a dégusté et évalué des spécialités bio à base de produits laitiers comme des fromages frais, des yogourts ou des glaces, mais aussi des biscuits et de la petite boulange-

rie. Sur les 123 produits dégustés, 42 ont reçu une distinction et 2 une distinction spéciale. Les produits ont été notés selon quatre critères: apparence, odeur, goût et impression générale. Chacun de ces critères pouvant rapporter cinq points, la note maximale était vingt.

Stephan Jaun et Sabine Lubow, Bio Suisse



Fritz et Silvia Schnyder de la Chäs-Hütte de Meierskappel LU ont reçu une distinction spéciale pour leur yogourt nature au lait de bufflonne.



Les fabricants primés, leurs produits et les commentaires du jury



Distinctions spéciales

Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Panetone Artigianale	«Belle forme, texture aérée, succulent, au levain, belle croûte, un très beau produit!»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Yogourt Nature au lait de bufflonne	«Bonne texture, crémeux, fraîcheur typique, nettement acide en finale, très bon!»

Distinctions

VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Nid d'oiseau	«Apparence typique, bon arôme de macaron.»
VEBO Genossenschaft, Oensingen SO: Tourte au séré à l'Orange	«Jolie décoration, parfum d'orange intense, pas trop sucrée en bouche»
Biofarm Genossenschaft, Kleindietwil BE: Panetone Albicocca Cioccolato	«Jolies forme et couleur, pâte et croûte parfaites, pas trop sucré.»
Holzofenbäckerei Hindelbank BE: Sablés	«Bon équilibre salé-sucré.»
Bäckerei-Konditorei-Confiserie Leutwyler, Zofingen AG: Macarons à la Noix de coco	«Agréable et intense parfum de coco, sucré en bouche.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: Biscuits complets à l'Avoine et à la Noix de coco	«Note céréale fraîche, croustillant, belle harmonie.»
Gerber Biscuits GmbH, Zweisimmen BE: Biscuits complets au Chocolat et à l'Orange	«Parfum de chocolat et d'orange, belle complexité aromatique.»
Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU: Yogourt Mangue et Passion	«Crémeux, bonne consistance, belle couleur, bon fruité exotique.»
Emmi Frischprodukte AG, Emmen LU: Yogourt Orange, Ananas et Argousier	«Belles couleur et consistance, nez fruité.»
Milchhof Liechtenstein AG, Schaan FL: Yogourt Vanille	«Crémeux et brillant, très bonne consistance, très crémeux au palais.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Fromage de brebis à la Crème	«Texture crémeuse, champignon et noisette au nez.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Yogourt brebis Mangue	Texture très crémeuse, doux en bouche.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Yogourt brebis Vanille	«Belle note vanillée.»
Gauch's Schafmilchprodukte, Niederwil AG: Yogourt brebis Limette	«Belle fraîcheur fruitée, texture fermement crémeuse, long en bouche.»
Nutrifrais SA, Genf GE: Yoghourt brassé au Bifidus à la Myrtille	«Très belle apparence, fruits bien foncés, parfum frais.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Séré au Lait entier	«Frais, crémeux, bon.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Séré à la Crème	«Intensément crémeux au nez et au palais, moelleux, aéré.»
MBB Trutiger Chäsi, Sempach LU: Séré Maigre	«Frais, très appétissant, bonne couleur, bonne consistance.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Yogourt Nature	«Odeur impeccable, finement acide, crémeux, frais.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Yogourt brebis Argousier	«Goût intense, acidité équilibrée et fruitée en finale, belle consistance.»
Biomilk AG, Münsingen BE: Crème au Chocolat	«Très belles notes chocolatées finement aromatiques, un produit élégant.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Mozzarella au lait de bufflonne	«Belle forme, corsée, harmonieuse, un excellent produit.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Yogourt Vanille au lait de bufflonne	«Très bel arôme, structure ferme, belle note vanillée, long en bouche.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Yogourt Mocca au lait de bufflonne	«Arômes harmonieux, texture magnifique, très bon équilibre douceur-acidité.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Yogourt Abricot au lait de bufflonne	«Brillance, couleur et apparence parfaites, bonne texture, crémeux au palais.»
Chäs-Hütte Meierskappel LU: Yogourt Myrtille au lait de bufflonne	«Belle surface brillante, texture crémeuse, finale myrtillée.»
ARCO Glace, Münsingen BE: Sorbet Mangue et Carambole	«Nez mangue affirmé, mangue intense au palais, belle consistance ferme.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Beurre de crème douce pasteurisée	«Belle gravure, note douche typique au palais, fin, consistance élégante.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Crème entière 35 % pasteurisée	«Nez laiteux, crème discrète, goût neutre, légèrement douce.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Yogourt nature	«Crémeux, bonne consistance, belle brillance, doux et élégant au palais.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Séré mocca	«Bonne apparence, nez mocca discret, bonne consistance au palais, mocca intense.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Séré Abricot	«Abricots à complète maturité, texture pleinement crémeuse, assez aromatique.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Panna Cotta nature	«Nez crémeux, fine, douceur discrète.»
Käse Noflen AG, Noflen BE: Panna Cotta Mocca	«Forme et couleur parfaites, très bonne combinaison de goûts.»
Gelateria Luna Llena, Bern BE: Glace à la crème Mocca	«Arôme de mocca tout en finesse, très bonne structure crémeuse, douceur agréable.»
Gelateria Luna Llena, Bern BE: Sorbet Mangue	«Nez mangue intense, résineux et corsé, frais, palais complexe et doux.»
Biohof Hobiell-Kehrsiten, Kehrsiten NW: Séré	«Consistance crémeuse et ferme, fraîchement crémeux au palais, bonne acidité.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Séré Nature	«Homogène, brillant, nez frais, notes de légumes, doux et frais au palais, elle consistance, léger en finale.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Yogourt Nature	«Crémeux, bonne consistance, bonne acidité, produit harmonieux.»
Schlatthof, Wolfwil SO: Yogourt à boire Mocca	«Belle apparence, bien reconnaissable au nez, mocca bien lié au sucre au palais, harmonieux.»

Le Bourgeon et Goût Mieux veulent progresser dans la restauration

Les consommateurs mangent de plus en plus en dehors de chez eux. La restauration devient donc toujours plus importante pour le secteur bio. Les restaurateurs peuvent choisir entre deux variantes de certification et une plus simple, la Cuisine avec produits Bourgeon. En engageant un partenariat avec Goût Mieux, Bio Suisse espère encourager ce concept de la Cuisine avec produits Bourgeon.

Selon les chiffres du «Reflet économique de la branche 2010» publié en mai par Gastro Suisse, la consommation hors domicile a continué d'augmenter l'année passée en Suisse. «Le chiffre d'affaires global du marché hors domicile a passé en 2009 de 20,8 à 22,9 milliards de francs», explique Bernhard Kuster, le responsable de la politique économique de Gastro Suisse. L'alimentation hors domicile comprend les restaurants, les take-aways, les distributeurs automatiques etc.

Les chiffres de l'année passée confirment une évolution de longue date: toujours plus de Suisses et de Suissesses dépensent toujours plus d'argent pour manger et boire hors de chez eux et, sur ce marché, la part de la restauration rapide augmente particulièrement fortement: «alors qu'elle était de 12,4 % en 2008, elle a atteint 15,9 % en 2009», explique Bernhard Kuster. Ceux qui veulent vendre des denrées alimentaires et ne pas rater le train doivent donc garder un œil sur la restauration.

Bio Suisse et Goût Mieux établissent un partenariat

Et il n'en va pas autrement dans le secteur bio, mais le Bourgeon a toujours eu de la peine à pénétrer dans la restauration. Offre limitée, mauvaise disponibilité, produits chers et trop grands obstacles initiaux sont les problèmes les plus souvent cités. Pour diminuer les obstacles initiaux, Bio Suisse a introduit il y a une année et demie la Cuisine avec produits Bourgeon: «Le restaurant ne doit plus forcément se faire certifier, mais il a la possibilité d'utiliser le Bourgeon pour désigner certains produits de sa carte des mets», explique Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse (cf. bio actualités 2/2009, page 13).

Une nouvelle étape doit maintenant permettre de développer ce secteur: Bio Suisse a engagé ce printemps un partenariat avec la fondation Goût Mieux*,

* NdT: On appréciera à sa juste valeur cette trouvaille linguistique...

un label qui distingue des entreprises de restauration entre autres pour le fait de proposer tous les jours un assortiment minimal de mets et de boissons bio. Pour faire connaître plus largement ces restaurants, Goût Mieux publie entre autres un guide largement diffusé édité à 200 000 exemplaires. Bio Suisse et Goût Mieux veulent distribuer ce guide encore plus largement et lancer différents projets pour faire avancer le marché de la restauration. «Nous voulons entre autres utiliser Goût Mieux pour promouvoir la Cuisine avec produits Bourgeon», explique Jürg Schenkel, le responsable du marketing de

Trois variantes pour la restauration Bourgeon

Le Bourgeon propose trois modèles pour la restauration. De bas en haut il y a premièrement la *Cuisine avec produits Bourgeon*, qui permet d'utiliser le logo du Bourgeon sur les cartes des mets pour signaler comme tels les produits Bourgeon utilisés. La certification n'étant pas nécessaire, ce modèle permet aux restaurateurs de s'initier au bio ou de diversifier leur offre sans se compliquer la vie.

Il y a deuxièmement la *Cuisine avec composants Bourgeon*: Ce modèle est conçu pour les entreprises de restauration qui disposent d'un assortiment de produits bio assez grand pour proposer des mets ou des composants de menus entièrement Bourgeon. Les Cuisines avec composants Bourgeon doivent se faire certifier. Ce concept fonctionne selon le principe de l'exclusion, c.-à-d. qu'il n'est pas permis d'utiliser les mêmes produits conventionnels et Bourgeon. Bio Suisse propose en troisième lieu une variante complètement bio, la *Cuisine Bourgeon*. Ces restaurants n'utilisent que des produits bio en cuisine, mais des exceptions non bio sont permises pour le vin et les boissons. Les restaurants certifiés Cuisine Bourgeon peuvent utiliser le Bourgeon sur tous leurs documents et pour toute leur communication et publicité. sja



Des couleurs vives: Le comptoir de restauration rapide bio «Greens» dans la gare de Berne.

Bio Suisse. Pour consolider la collaboration au niveau stratégique, la présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer siège maintenant au conseil de fondation de Goût Mieux.

Coopérative VEBO d'Oensingen: 240 menus bio par jour

Le restaurant public du personnel de la coopérative VEBO d'Oensingen se trouve depuis assez longtemps dans le guide de Goût Mieux. Il a passé au bio dans toute l'entreprise alors que d'autres préfèrent se limiter à un concept partiel, la Cuisine avec produits Bourgeon. La VEBO s'est donné pour tâche de réinsérer des personnes handicapées dans notre société. Elle offre dans tout le canton de Soleure 1000 places de travail protégées et 250 places de formation.

Selon son maître-queux Thomas Liechti, ce restaurant du personnel ouvert en 2006 cuisine à 94 pour-cent avec des produits bio. La cuisine du restaurant prépare environ 240 repas par jour. «À part le sel et le poisson, nous n'utilisons que des matières premières bio, et 81 pour-cent des produits que nous achetons sont certifiés Bourgeon», explique Thomas Liechti. Ce cuisinier et cuisinier en diététique professionnel qui est arrivé dans l'entreprise dès l'ouverture du restaurant n'avait – comme il le dit lui-même – auparavant jamais pensé au bio. L'introduction de la cuisine bio s'est déroulée sans aucun problème, se rappelle Thomas Liechti, même s'il a dû un peu plus réfléchir à la saisonnalité de l'offre en légumes. Ses plans de menus sont toujours discutés deux à trois semaines à l'avance avec ses fournisseurs, qui sont principalement un maraîcher et un boucher de la région ainsi que la société Bio Partner Schweiz AG. Cela permet de s'approvisionner sans problèmes, et les clients sont contents eux aussi. «Bien sûr, certains clients réclament des tomates vaporeux en hiver, mais c'est facile de leur expliquer pourquoi on leur sert à ce moment du chou ou des carottes.»

Savoir conserver les goûts

Sa brigade a dû aussi repenser la préparation des mets parce que le glutamate, un exhausteur de saveur, n'est pas autorisé dans la cuisine Bourgeon. Liechti déclare à ce sujet en souriant: «Pour mieux conserver les goûts, il faut cuire les légumes doucement – et pas trop.» Qu'on le veuille ou non, la cuisine bio donne plus de travail que la restauration conventionnelle dans le domaine de la préparation des sauces et des soupes – parce qu'il n'y a

VEBO: Journée portes ouvertes

Les entreprises de la VEBO de la Staadackerstrasse 15 et de la Werkhofstrasse 8 à 4702 Oensingen seront ouvertes au public de 9 heures à 15 heures le 18 septembre 2010, et une Matinée Brunch aura lieu le 7 novembre. Pour en savoir plus: www.vebo.ch et www.beruffliche-massnahmen.ch.

pas de sauces et de soupes en poudre bio dans le commerce de gros des produits de convenance. «Nous devons donc préparer nous-mêmes ce que les autres entreprises n'ont qu'à acheter.»

Après quatre ans de cuisine Bourgeon, le bilan de Liechti est positif: «La plupart des convives apprécient beaucoup notre

cuisine bio. Nous avons même pu gagner quelques clients réguliers venus des industries et des entreprises de services d'Oensingen: nous accueillons chaque jour 40 à 50 personnes extérieures à l'entreprise.» Liechti est aussi devenu consommateur bio dans le privé: «Je suis maintenant totalement convaincu par la démarche, et j'ai reconverti au bio une grande partie de ma consommation privée.»

En plus du concept de la Cuisine Bourgeon, la brigade de Liechti respecte aussi pour le restaurant du personnel de la VEBO les règles de la cuisine saine. «Cela signifie qu'il y a quelquefois des rôtis, de la saucisse à rôtir ou des tranches panées, mais avec un accompagnement léger.» D'après Liechti, de nombreux clients disent qu'ils apprécient beaucoup la très bonne digestibilité de sa cuisine.



Il ne pensait pas du tout au bio jusqu'à il y a quatre ans: Le cuisinier bio Thomas Liechti du restaurant de la coopérative VEBO à Oensingen.

La VEBO a aussi une boulangerie bio

La VEBO d'Oensingen possède aussi une boulangerie bio certifiée Bourgeon qui marche bien. Elle se trouve dans le même bâtiment que le restaurant et fournit – en plus de son propre point de vente – un magasin à Olten, un à Langenthal ainsi que toutes les entreprises de la VEBO. «Notre assortiment est très «conventionnel», mais tous les produits sont certifiés Bourgeon, dit en riant le maître boulanger Reto Weber. Du pain d'épeautre aux tresses en passant par les petites pièces, son étalage présente en effet tout l'assortiment d'une boulangerie traditionnelle.

Pour Reto Weber, le Bourgeon est aussi un engagement pour la qualité, ce que ses produits prouvent chaque fois lors des concours de qualité organisés par Bio Suisse dans le cadre du BioMarché de Zofingue (cf. page 20): avec ses nids d'oiseaux et sa tourte au séré à l'orange, la boulangerie de la VEBO a de nouveau reçu deux distinctions cette année.

Des snacks bio dans la gare de Berne

Le snack bio «Greens» de la gare de Berne, qui appartient à Autogrill Suisse SA, vend avec succès depuis 2008 jusqu'à 70 pourcent de produits bio à l'emporter. «Nos produits phares sont surtout les sandwiches bio, le café bio, les quiches bio maison et les jus frais», explique la porte-parole Ellen Samson.

Greens, qui se présente dans le souterrain de la gare de Berne avec des verts et

Goût Mieux – Pour un plaisir gustatif naturel

La Fondation Goût Mieux, dont le siège est à Zofingue AG, s'est donné pour but de promouvoir le plaisir des goûts naturels. Quelque 70 restaurants labellisés s'obligent à faire une cuisine naturelle, saisonnière et régionale. Ils misent donc sur l'utilisation de produits frais et de procédés de cuisson aussi doux que possible, et ils proposent toujours des plats végétariens en plus des mets avec viande. Leur choix de travailler avec des produits bio montre qu'ils accordent une grande valeur au respect des animaux, de l'environnement et des droits sociaux dans l'agriculture.

L'opération Goût Mieux a été lancée en 2002 par le WWF. Sa directrice est Dorothee Stich, qui dirige aussi les affaires du BioMarché. La présidence de la Fondation est assumée par Jennifer Zimmermann, experte du WWF pour l'alimentation et la consommation. sja



Le maître boulanger Reto Weber produit un assortiment habituel – mais 100 % bio.

des rouges puissants, cherche selon Ellen Samson à attirer surtout les femmes, les étudiants et autres gens pressés. «Ce sont des consommateurs qui doivent manger vite mais qui veulent que ce soit bon et sain», explique Ellen Samson à propos de la philosophie de Greens. Et ça semble marcher: «Les chiffres d'affaires et les marges correspondent à nos attentes», dit-on à Olten au siège central d'Autogrill Suisse.

Un concept qui pourrait se développer

Les difficultés saisonnières d'approvisionnement sont aussi un sujet de discussion chez Greens, car la clientèle de la restauration rapide aimerait elle aussi toujours trouver les produits dont elle a l'habitude. Ellen Samson: «Les produits frais, donc

les fruits et légumes, ne sont souvent disponibles qu'en saison, donc nous devons parfois acheter des produits biologiques étrangers.» Les autres produits dont cette entreprise a besoin sont par contre disponibles en permanence.

Ce concept de restauration rapide goûteuse pourrait donc être utilisé dans d'autres endroits, et le groupe Autogrill en aurait la capacité puisqu'il se dit lui-même «leader mondial de la restauration des personnes qui sont en déplacement». Autogrill Suisse possède notamment les self-services et take-aways Passaggio et toute une série de restoroutes. Le groupe Autogrill, dont le siège est en Italie, est actif dans 42 pays, emploie plus de 70 000 personnes et appartient en majorité à la famille Benetton.

Stephan Jaun



Il y a bel et bien des gens qui veulent manger à la fois sur le pouce et bio... Greens marche apparemment bien.

Lait bio: Pronostics prudemment positifs

La demande de lait bio va probablement augmenter ces prochains mois tandis que l'offre va certainement diminuer. Tels sont les résultats d'une rencontre du Groupe de travail Lait bio de l'Interprofession du Lait.

Les membres du Groupe de Travail Lait Bio (GTLB) créé au sein de l'Interprofession du lait (IP Lait) a travaillé avec le Miroir statistique pour la première fois lors de sa séance du 9 juin. Premièrement cette base de discussion élaborée par l'IP Lait reflète la situation actuelle sur le marché du lait bio, et deuxièmement elle montre les tendances probables en se basant sur les chiffres des années précédentes.

Les représentants des producteurs s'attendaient en fait à ce que l'industrie et le commerce de détail communiquent des chiffres concrets sur l'évolution du marché pour ces prochains mois, mais ils ont fait preuve d'une grande réticence à cet égard, et aucune prévision exprimée en pourcentage n'a été fournie.

Le commerce prévoit une augmentation de la demande

Il y a quand même des éléments d'appréciation pour le prochain trimestre: le commerce de détail veut continuer sa progression dans le domaine des produits laitiers biologiques. En contradiction avec ces objectifs, les transformateurs comptent par contre sur une stabilisation de la demande, dont le niveau ne devrait pas changer beaucoup par rapport à l'année passée.

Du côté des producteurs l'affaire est claire: l'offre de lait d'industrie va maintenant être plus basse jusqu'en septembre pour des raisons saisonnières. Certains projets de transformation n'ont déjà pas pu être réalisés en été 2009 parce qu'il y avait trop peu de lait bio. On cherche donc surtout des moyens pour encourager l'industrie à produire au printemps davantage de denrées de longue conservation comme le beurre et la poudre de lait. Le scénario le plus absurde et le plus injuste serait en effet que le commerce demande de pouvoir importer du beurre en été lorsqu'il n'y a pas assez de lait bio. D'autant plus injuste que les paysans bio sont priés de passer à la caisse pour les mesures d'allègement des stocks de beurre conventionnel.

Les négociations prévues entre les OPU (organisation producteurs-utilisateur) et les acheteurs montreront maintenant si la production estivale sera encouragée par un meilleur prix à la production ou pas.

Pas de bourse du lait bio

Les membres du GTLB ont aussi discuté de la possibilité de créer une bourse du lait bio. Vu que les bourses conventionnelles ne fonctionnent pas encore à satisfaction, on renonce provisoirement à une plateforme séparée – mais c'est aussi parce que l'anonymat du peu de participants potentiels ne serait pas garanti.

Les producteurs de lait bio ont en outre critiqué le fait que le soutien financier à l'exportation de 3000 tonnes

de beurre conventionnel ait comporté des contributions des producteurs de lait bio. Les producteurs ont fait savoir qu'ils ne voulaient pas participer à l'allègement du marché que dans une proportion correspondant à la quantité de lait bio déclassé en conventionnel, mais le directeur de l'IP Lait, Daniel Gerber, a affirmé que cette mesure d'allègement du marché était déjà décidée. Il a ensuite ajouté que c'était la dernière fois qu'elle revêtirait cette forme-là.

La prochaine séance du GTLB est agendée au 26 octobre. De plus amples informations ainsi que les toutes dernières statistiques se trouvent sur www.bioactualites.ch.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse



Photo: oekolandbau.de

La branche du lait bio cherche maintenant des moyens pour encourager la fabrication printanière de produits de longue conservation comme le beurre et la poudre de lait.

Les semences, levain de la terre ...

Les caravanes d'hommes et de marchandises sont une tradition multiséculaire en Afrique et en Asie. Une caravane d'un genre spécial a traversé la Suisse du 25 mai au 4 juin dans le but de susciter des échanges directs entre les paysans et les experts de plusieurs coins du monde sur le thème des semences et de la diversité. Son message: sans semences pas de vie, sans diversité pas d'avenir.

Le voyage de la Caravane des Semences organisée par Swissaid, Bio Suisse, IP-Suisse et l'Union Suisse des Paysans a traversé la Suisse de Genève à Berne en passant par les cantons de Fribourg, d'Argovie, de Zurich, de Soleure, des Grisons et du Tessin, puis il a été couronné par le Festival de la Biodiversité sur la Place Fédérale. Musique, littérature, voyages culinaires, leçons de choses sur l'agriculture en Asie, en Afrique, en Amérique latine et en Suisse étaient au rendez-vous. Le programme comprenait aussi des tables rondes sur les grandes questions des semences et de leur diversité. Les invités venus de Guinée-Bissau, d'Inde, du Niger et du Nicaragua ont donc eu la possibilité de discuter du thème «La diversité dans notre assiette – L'avenir dans nos champs» avec la présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer et le coprésident d'IP-Suisse Jean-Marc Fallet.

Les représentations du Sud ont profité de l'occasion pour souligner à quel point il est nécessaire pour la survie des populations de leurs pays que les sols agricoles, les semences et l'eau restent aux mains paysannes et des paysans locaux et ne soient pas transmis à des multinationales agroalimentaires ou financières. La diététicienne Fanceni Baldé de Guinée-Bissau a par exemple déploré que le gouvernement de son pays soit du côté des grandes

firmes et non des paysans. Après son voyage à travers la Suisse, elle a fait la comparaison suivante: «Ici les paysans sont très bien formés et organisés. L'agriculture biologique me rappelle l'agriculture de mon pays. Et pourtant il manque ici une véritable considération pour les denrées alimentaires. Dans notre pays laminé par la guerre civile, la diversité des semences est tout simplement une question de survie et d'identité.»

Pays différents mêmes demandes

La présidente de Bio Suisse a fait remarquer que, au vu des besoins de ses collègues du Sud d'un côté et de la société d'abondance de la Suisse avec p. ex. ses palabres sur le calibrage des pommes de terre à 5 ou à 6 cm de l'autre côté, il est certainement risqué de faire ce genre de comparaisons.

«Ici nous sommes prêts à donner de l'argent pour les prestations de l'agriculture et à financer la biodiversité», a dit Regina Fuhrer avant d'en appeler aussi bien aux paysans qu'aux consommateurs: «La lutte pour la conservation de la diversité est la même dans le monde entier. Nous devons, aussi ici en Suisse, nous engager de nouveau davantage pour des choses qui ont été perdues – notre conscience de l'importance d'avoir nos propres semences, notre

connaissance des saisons des semailles et des récoltes, notre connaissance de la venue au monde et de la mort.»

Des pas dans la bonne direction

Le soleil de l'après-midi avait depuis longtemps attiré les petits et leurs rires joyeux sous les jets d'eau de la Place Fédérale quand notre ministre de l'environnement Moritz Leuenberger est venu rejoindre la

L'exemple digne d'éloges de Sativa

«Le fait que la production de semences bio de Sativa à la Rheinau soit sur la bonne voie, nous le savons au moins depuis qu'elle a reçu le Prix d'encouragement de Bio Suisse pour son engagement pour la sélection d'une variété de maïs extra-doux à partir de maïs hybride», dit la paysanne bio Manuela Ganz. Elle était sur place avec Martin Ott, le responsable de la ferme bio de la Rheinau, quand la Caravane y a fait halte. Le moteur du travail de Sativa est la volonté d'avoir des semences qui correspondent aux exigences et aux conditions climatiques d'ici. Le 90 pour cent des semences de maïs doux vient des USA, et même de la même vallée. Manuela Ganz trouve qu'il est important d'être indépendants des grandes multinationales semencières qui, en faisant des variétés hybrides à partir de variétés stables, favorisent la dépendance.

Les spécialistes de Sativa ont choisi la voie inverse: Amadeus Zschunke et Friedemann Ebner ont sélectionné en sept ans un maïs doux unique en Europe à partir de 50 variétés hybrides qu'ils ont semées, puis dont ils ont gardé les plus beaux épis entiers pour les ressemer l'année suivante, et ainsi de suite jusqu'à obtenir une semence stable, biologique, non transgénique et adaptée aux conditions pédo-climatiques locales – la seule semence de maïs doux d'Europe.

«À chaque pays ses propres semences – et pas seulement pour le maïs, mais pour toutes les cultures»: ce résumé de Manuela Ganz a été confirmé une fois de plus par les discussions avec les hôtes de l'étranger. slu



Photo: Michael Württemberg

«Leçon de choses» avec des semences de cinq pays devant le Palais fédéral.



Photo: Michael Württemberg

Les membres de la Caravane des Semences et des visiteurs sèment du maïs doux dans un champ de son obtenteur Sativa avec Fatchima Noura, une écologiste du Niger.

Caravane. Un public bigarré, mélangé et dense de curieux, de personnalités politiques et agricoles et de personnes intéressées par le thème du jour s'était installé sur les balles de paille.

Devant la «serre des paons et des mimosas», comme le ministre avait appelé son lieu de travail en regardant malicieusement le Palais fédéral, Moritz Leuenberger a représenté dans un discours enflammé la biodiversité comme une base vitale menacée. Il a aussi mis en garde contre une valorisation purement matérielle de la biodiversité, sous peine

d'engendrer des discussions sur «les vies sans valeur».

Ce n'est certainement pas un hasard: Le voyage de la Caravane des Semences avait commencé dans l'Orangerie du Jardin botanique de Genève par une conférence de presse – à quelques centaines de mètres à peine du bâtiment des Nations Unies qui doit abriter en octobre les discussions sur la biodiversité.

La Caravane était arrivée sur la Place Fédérale le 4 juin. Trois jours plus tard, le Département de l'économie (DFE) annonçait que les paysans pouvaient cultiver à partir du 1^{er} juillet 2010 des «variétés de niche» et offrir aux consommateurs une palette plus diversifiée d'anciennes variétés de pommes de terre par exemple. Cela alors même que la Confédération voulait durcir l'application de l'ordonnance ad hoc pour empêcher d'ici un an le commerce de ces variétés.

L'information précise que «la Suisse fait cependant cavalier seul avec sa nouvelle réglementation pour les variétés de niche, donc elles ne peuvent être commercialisées qu'en Suisse», mais aussi que le DFE s'engagerait pour que la nouvelle législation suisse des semences et des plants puisse jouer un rôle de précurseur dans le cadre des efforts internationaux

pour la conservation de la biodiversité. Un pas dans la bonne direction. Que ce soit en Suisse ou en Afrique, en Inde ou en Amérique latine: depuis des millénaires ce sont les paysans qui stockent, produisent et sélectionnent les semences. Leur diversité est cependant menacée: 90 pour cent des variétés ne sont déjà plus cultivées. Partout les mêmes questions se posent: comment faire pour financer la sélection? Quel doit être le rôle de l'État? Sans compter que l'ingénierie génétique impose le brevetage des semences, ce qui rend les paysans toujours plus dépendants.

François-Philippe Devenoge, vice-président de Bio Suisse, l'avait souligné à Genève au départ: «Il est plus productif de travailler avec la nature que contre elle. Nous sommes arrivés à un point où on veut nous enlever notre richesse ancestrale – celle de sélectionner, de développer, de produire et de conserver nos semences. La faim du pouvoir de quelques-uns menace la diversité et le respect de la vie. Nous, les paysans, nous sommes conscients de cette situation ô combien menaçante, et il est de notre devoir de conserver cette biodiversité avec conviction.»

Sabine Lubow, Bio Suisse

Pour en savoir plus:
www.bio-suisse.ch, www.swissaid.ch



Photo: Léna Strasser

Conférence de presse à Genève (de g. à d.): François-Philippe Devenoge, Vice-Président de Bio Suisse, Caroline Morel, Directrice de Swissaid, et Patrice Mugny, membre du Conseil administratif de la Ville de Genève.



Photo: Stephan Jaun

Un «panier-repas» de réflexions bien ficelé pour les membres du groupe parlementaire PS: La présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer dans sa ferme de Burgistein BE.

Le groupe PS du Parlement visite la ferme de Regina Fuhrer

L'excursion du groupe PS a mené les parlementaires fédéraux jusqu'à la ferme de Regina Fuhrer. La présidente de Bio Suisse a demandé leur soutien pour une politique agricole durable, et elle a appelé les socialistes à ne pas abandonner la politique agricole aux partis bourgeois.

Il est vrai que la politique agricole fédérale n'est pas la principale compétence des socialistes, mais, avec le conseiller national et paysan bio Andrea Hämmerle, la conseillère nationale Hilde Fässler et la conseillère aux États Simonetta Sommaruga, le PS possède plusieurs poids lourds parlementaires qui ont déjà eu l'occasion de marquer fortement les débats sur la politique agricole. La présidente de Bio Suisse Regina Fuhrer et son responsable de la politique Martin Bossard ont saisi au vol l'occasion qui se présentait le 6 juin quand le groupe PS et son entourage est venu visiter la ferme d'Andreas et de Regina Fuhrer. Pour une fois que leur excursion annuelle les menait dans une entreprise agricole...

Le PS ne doit pas laisser faire les partis bourgeois

Tandis que les décideurs politiques commencent par se régaler des produits bio

locaux de la cuisine d'Ursula Bühler de la ferme bio «Geist» de Gurzelen, Regina Fuhrer et Martin Bossard leur ont «servi» un panier-repas de réflexions à emporter. Dans son allocution, Regina Fuhrer avait mis l'accent sur les importantes prestations écologiques et économiques fournies par les familles paysannes suisses suite aux réformes agraires de ces dernières années, mais aussi sur le rôle pionnier joué par l'agriculture biologique dans ce domaine. Et Regina Fuhrer de demander aux socialistes que «le PS ne se contente pas d'abandonner la politique agricole à l'UDC et au PBD mais essaye d'améliorer non seulement les aspects écologiques et sociaux, mais aussi les conditions cadres économiques des familles paysannes.»

Les paysans bio sont politiquement plus engagés

Martin Bossard s'est lui aussi adressé au groupe parlementaire pour lui présenter

les buts de Bio Suisse. En tant que responsable politique de Bio Suisse depuis 2009, il a régulièrement des contacts avec des personnes clés du Parlement.

La Fédération veut avoir plus d'influence sur les décisions politiques qui se prennent à Berne. Les thèmes traités actuellement par Martin Bossard comprennent p. ex. le renforcement du soutien de l'agriculture biologique dans le cadre du Développement des paiements directs (DPD), la stratégie de qualité ou le projet Swissness, mais il relaie aussi sur la scène politique des soucis quotidiens comme la question de la proportionnalité des sanctions en cas d'infractions insignifiantes ou celle de la facultativité de la vaccination contre la langue bleue. Il a ensuite fait les yeux doux au PS en lui lançant des fleurs pour la bonne collaboration entre les socialistes et les paysans bio – histoire de rendre le panier-repas plus appétissant.

Stephan Jaun

Priorité à l'alimentation!

Au moins, plus personne de sensé ne parle de «biodiesel». L'image écologique de nombreuses plantes énergétiques s'écaïlle. Bio Suisse soutient une pétition contre la faim et la destruction de l'environnement par les agrocarburants, car il faut stopper les douteux projets de raffineries prévues en Argovie et dans le Jura.

Au début cela paraissait une idée lumineuse: faire des carburants végétaux pour économiser le pétrole dont les réserves s'amenuisent. Mais, maintenant que leur utilisation se mondialise, la désillusion est au rendez-vous: les cultures énergétiques menacent de renforcer encore le déséquilibre Nord-Sud, car leur implantation attire de grands investisseurs européens et américains qui, pour la production des matières premières, lorgnent sur les pays africains, sud-américains et asiatiques où les populations locales ne sont pas protégées contre l'expulsion par les nouveaux exploitants des plantations. Et les forêts pluviales, pourtant indispensables à l'équilibre du climat mondial, subissent une pression supplémentaire.

Deux raffineries en Suisse

Deux projets de raffineries sont prévus en Suisse: la société «Green Bio Fuel Switzerland» de Bad Zurzach, près de la frontière allemande, veut fabriquer de l'agrodiesel en utilisant l'huile de noix de jatropha, et derrière le projet de Delémont se trouve la société «Green Bio Energy», qui veut produire de l'éthanol à partir de canne à sucre brésilienne. Ces deux so-



Photo: z/g

Un buisson de Jatropha avec ses noix, dont les graines contiennent plus de 30 % d'huile.

ciétés sœurs appartiennent à des investisseurs étrangers. Les fils ont été rassemblés par un spécialiste zougois des participations financières.

Et qu'en est-il de la durabilité des matières premières? La raffinerie de Zurzach cherche 170'000 hectares de jatropha au Mozambique. Swissaid et d'autres organisations ont financé une étude sur la production de jatropha dans ce pays*, qui

prouve à l'aide de photos et d'analyses que l'extension des cultures de jatropha provoque des effets secondaires négatifs. En effet, contrairement aux promesses, les buissons de jatropha sont cultivés sur des sols fertiles et non sur des parcelles marginales – et les plantations sont arrosées.

La production alimentaire locale est-elle menacée? Le jatropha véhicule-t-il de nouvelles maladies des plantes? Faut-il utiliser des engrais et des produits phytosanitaires chimiques? Ueli Frei, le porte-parole de Green Bio Fuel Switzerland, tente de corriger l'image: «Une étude de la Banque mondiale arrive à la conclusion que le jatropha est bon pour le Mozambique. Nous ne prenons que du jatropha produit dans les zones où les cultures énergétiques sont autorisées par l'État, donc nous ne concurrençons pas la production alimentaire.» Et le jatropha n'est pas arrosé. «Car cela coûterait trop cher dans les plantations de 6000 à 10'000 hectares.»

Déclarations contradictoires donc, mais une chose est claire: si on veut imposer des normes écologiques et sociales, il faudra un suivi efficace et des contrôles faits par des institutions indépendantes.

Il faut une réglementation politique des importations

Les politiques devraient décider cette année à quels critères les matières premières pour la fabrication des carburants doivent être soumises en Suisse. Les Commissions de l'environnement, de l'aménagement du territoire et de l'énergie (CEATE) du Conseil des États et du Conseil national ont donné suite à une intervention qui exige des critères écologiques et sociaux sévères pour l'autorisation des agrocarburants – surtout importés.

* L'étude a été réalisée par **Justicia Ambiental** (une organisation écologique mozambicaine membre de Friends of the Earth) et l'union mozambicaine des paysans UNAC.



Photo: Daniel Ribeiro

170'000 hectares pour la raffinerie de Zurzach? Cultures de Jatropha au Mozambique.

Les premières expériences négatives relatives à propos des pays producteurs sont inquiétantes: que ce soit pour la création de plantations de palmiers à huile ou de canne à sucre, ce n'est qu'expulsions de petits paysans, déforestations et gaspillages des maigres ressources en eau.

En édictant des critères d'autorisation très stricts, la Suisse peut jouer un rôle pionnier pour des projets industriels écologiquement et socialement responsables. Les projets suisses de production de biogaz et de méthanisation qui transforment des déchets en énergie n'ont et n'auront aucun problème avec ces exigences.

Herbert Karch,

Directeur de l'Association des petits paysans

Signez et faites signer la Pétition contre la Faim!

Les cultures de matières premières énergétiques ne doivent ni affamer les populations ni détruire l'environnement. L'alimentation doit être prioritaire. Pour faire pression sur la volonté politique de soumettre les projets d'agrocarburants à des critères équitables, vingt organisations font signer la pétition jointe à ce numéro du bio actualités.

Bio Suisse appelle ses membres à signer la pétition et à en parler à leurs clients. Les formulaires de signatures peuvent être téléchargés depuis www.bio-suisse.ch ou demandés par téléphone au 031 312 64 00 ou par courriel: vkmb@bluewin.ch.

Ravageurs des stocks: Nouvelles possibilités avec EcO₂

Les produits Bourgeon sont cultivés sans traitements chimiques de synthèse, et les produits de ce genre ne doivent pas non plus être utilisés au cours de leur entreposage. On dispose maintenant d'une nouvelle alternative: la suppression de l'oxygène.

De nombreux produits Bourgeon doivent être stockés après la récolte, ce qui leur fait courir le risque d'être attaqués par des rongeurs et des insectes. Dans le secteur conventionnel, ce problème est résolu à l'aide d'une multitude de pesticides et de gaz toxiques. Bio Suisse veut cependant aussi garantir que les produits obtenus

– parfois à grand-peine – sans chimie n'entrent pas en contact avec des produits chimiques et ne soient pas contaminés par des résidus issus de la lutte contre les ravageurs des stocks.

Les entreprises situées en aval de l'agriculture doivent donc mettre en place depuis 2005 un système intégré de

lutte contre les ravageurs. Mais que faire quand toutes les mesures d'hygiène et de surveillance ne suffisent pas à empêcher une attaque de survenir?

Étouffer les ravageurs au lieu de les empoisonner

En plus des produits de traitement autorisés par Bio Suisse, parmi lesquels on trouve aussi des gaz inertes* comme le CO₂ (dioxyde de carbone, gaz carbonique) qui n'est pas non problématique, il y a depuis quelques années la possibilité de traiter les locaux et les silos avec de l'air pauvre en oxygène sans devoir augmenter sa teneur en CO₂. Un fabricant Hollandais a rendu cette technique utilisable en grand dans le stockage des denrées alimentaires sous le nom d'EcO₂.

Les premières installations EcO₂ de Suisse ont été installées en avril 2009 par Desinfecta à Pratteln et par Ultra-Brag AG à Muttentz (les silos de l'Auhafen), où six chambres de traitement ont été construites. Dans le cas de la solution stationnaire de Desinfecta à Pratteln, les produits attaqués sont enfermés avec les conteneurs livrés dans un local de traitement imperméable aux gaz.

Un peu plus tard c'était au tour de Silo Olten AG, le deuxième plus grand exploitant de silos de Suisse, d'investir dans une telle installation. «La technique EcO₂ est un investissement pour l'avenir», dit Joseph Roggo, le directeur de Calcium agro, dont la filiale Silo Olten est maintenant à même d'insuffler dans les silos de l'air composé essentiellement d'azote pour y détruire les ravageurs sans laisser de résidus.

Ça marche aussi pour les produits conventionnels

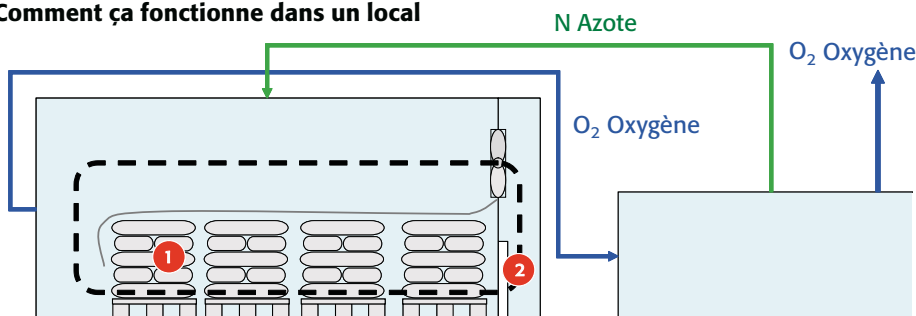
Une solution idéale pour le stockage des céréales biologiques donc. L'autre avantage de cette technique est qu'elle permet

* On appelle inertes les substances qui ne réagissent pas ou seulement très faiblement chimiquement avec d'autres substances.

Principe du fonctionnement pour le traitement des locaux

On retire l'oxygène jusqu'à une concentration résiduelle de 1 % (l'atmosphère normale est composée de 21 % d'oxygène, de 78 % d'azote et de 1 % de gaz carbonique et de gaz rares). Tous les stades de développement des organismes nuisibles meurent par manque d'oxygène.

Comment ça fonctionne dans un local

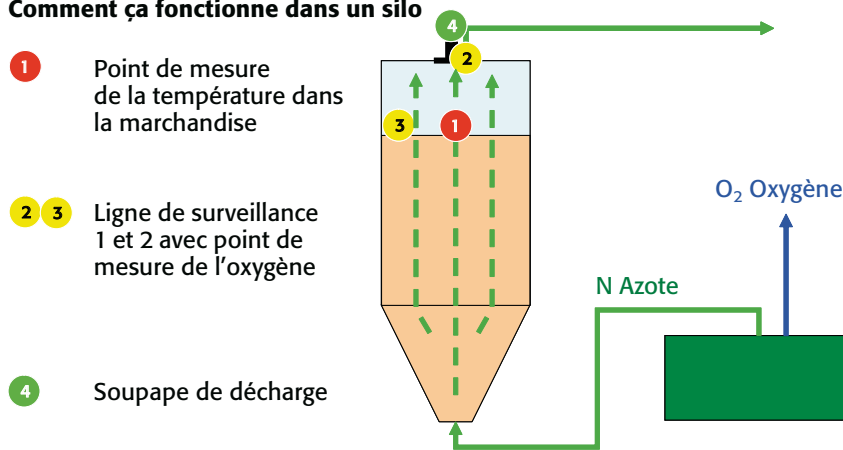


- 1 Point de mesure de la température dans la marchandise
- 2 Point de mesure de la température et de l'humidité du courant d'air

Principe du fonctionnement pour le traitement des silos

On retire l'oxygène jusqu'à une concentration résiduelle inférieure à 1,5 % (l'atmosphère normale est composée de 21 % d'oxygène, de 78 % d'azote et de 1 % de gaz carbonique et de gaz rares). Tous les stades de développement des organismes nuisibles meurent par manque d'oxygène.

Comment ça fonctionne dans un silo



- 1 Point de mesure de la température dans la marchandise
- 2 3 Ligne de surveillance 1 et 2 avec point de mesure de l'oxygène
- 4 Soupape de décharge



Photos: Desinfecta AG

Les vannes de dosage pilotées par ordinateur permettent d'injecter toujours la bonne quantité d'air pauvre en oxygène dans le silo.

Au cœur de l'installation EcO₂ de la société Silo Olten. On voit, derrière le réservoir sous pression, le déshumidificateur qui permet d'éviter que l'air soit trop humide dans le silo.

de lutter contre les ravageurs dans les entreprises qui stockent des marchandises conventionnelles ou bio.

Il s'agit d'insuffler de l'air pauvre en oxygène dans la cellule jusqu'à ce que la teneur en oxygène descende en-dessous de 1,5 %. Cette opération dure entre quatre heures et quatre jours selon la grandeur de la cellule, explique le chef de silo Andreas Friedl: «selon la température, il faut en-

suite compter jusqu'à huit semaines pour qu'on soit sûr que les ravageurs ne vivent plus». Le bon fonctionnement de l'installation est surveillé en ligne depuis la Hollande par le constructeur.

Fortes dépenses d'énergie et d'argent

Les désavantages de cette technologie sont sa consommation d'énergie et ses coûts

d'investissement. Les installations EcO₂ pourraient être trop chères pour les petits entrepositaires, mais l'investissement semble en valoir la peine pour de grandes entreprises comme Silo Olten, Ultra-Brag ou Desinfecta, notamment parce que le CO₂ autorisé par Bio Suisse pour le gazage des céréales pourrait bien avoir bientôt besoin d'une autorisation – sans compter les émissions à effet de serre.

Le stockage des produits Bourgeon, et surtout celui des céréales, a besoin non seulement de bonnes mesures préventives, mais aussi du CO₂ et d'autres solutions efficaces en cas d'infestation aigüe de ravageurs. «L'expérience montre malheureusement que les marchandises bio, surtout étrangères, arrivent souvent relativement «vivantes» et posent ensuite des problèmes à partir du début de l'été», dit Eugen Rothen, le directeur de Silo Olten AG.

Les conditions de traitement qui permettent d'atteindre 100 % de mortalité pour tous les stades de développement dépendent des ravageurs et des stades de développement (œufs, larves, adultes) en présence. La durée du traitement est donc influencée par l'espèce de ravageur, son stade de développement, la composition de l'atmosphère et la température (cf. tableau «Durée du traitement...»).

Les conditions du traitement ont été optimisées sur la base des recherches et des expériences pratiques pour arriver à éliminer à 100 % même les insectes et les stades de développement les plus résistants tout en ménageant la qualité de la marchandise.

Jörg Schumacher, Bio Suisse;
Bettina Landau, FiBL;
Daniel Fassbind, Desinfecta AG

Avantages et désavantages de la méthode EcO ₂	
Avantages	Désavantages
Pas de résidus (pas nécessaire d'utiliser des produits ou des pesticides chimiques de synthèse)	Le traitement dure longtemps (impossible de déplacer rapidement la marchandise stockée)
Pas d'apparition de résistances	Installations chères et gourmandes en énergie
Très grande sécurité du travail	
Phase d'aération pas nécessaire (1 ou plusieurs jours pour la phosphine)	
Les silos en béton ne doivent pas être spécialement étanchéifiés (absolument nécessaire pour les traitements su CO ₂), mais de faibles taux de déperdition sont un avantage	
Pas de brassage nécessaire pour mélanger la marchandise avec le gaz, donc pas de dissémination des ravageurs dans le système de transport	

Durée du traitement de tous les stades avec la technique EcO ₂ (moins de 1,5 % d'O ₂)	Traitement des locaux		Traitement des cellules de silos	
	35°	27°	20°	27°
Température du produit	35°	27°	20°	27°
Sylvain (<i>oryzaephilus surinamensis</i>)	7 jours	9 jours	27 jours	19 jours
Ver de la farine ou charançon du blé (silo)	7 jours	9 jours	29 jours	21 jours
Teignes	5 jours	7 jours	14 jours	7 jours
Élimination de l'oxygène jusqu'à une concentration résiduelle de 1%.				
(Source: Desinfecta AG)				

«Nous sommes solidement établis»

Comme le dernier bio actualités l'a brièvement annoncé, le directeur de Bio Suisse Stefan Flückiger a quitté notre Fédération après seulement neuf mois. Et la suite? Le bio actualités en a discuté avec la présidente Regina Fuhrer.

bio actualités: Je suppose que tu ne veux rien dire au sujet des raisons du départ précipité de Stefan Flückiger?

Regina Fuhrer: Je peux seulement dire que cette séparation a été précédée par un processus intensif et qu'elle nous a éprouvés.

Photo: zvg



Dans le «Bund» et le «Tages-Anzeiger», le journaliste Romeo Regens met en doute ta «capacité

à coopérer avec un directeur sachant faire preuve d'indépendance»... C'est son interprétation.

Cela veut dire que vous faites appel à un bureau de sélection de cadres?

Oui, entre trois et cinq des meilleures candidatures sont évaluées par une agence spécialisée qui a de l'expérience dans les associations, fédérations et organisations à but non lucratif.

Combien de temps tout cela peut-il durer?

Nous espérons pouvoir choisir une nouvelle personne à la fin août. À condition bien sûr d'avoir reçu de bonnes candidatures, sinon ça peut durer deux ou trois mois de plus.

Bio Suisse peut-elle fonctionner pendant des mois sans directeur?

Bio Suisse bénéficie d'une bonne solution transitoire: c'est Doris Schwarzenbach qui assume la direction ad interim. Elle fait partie de la Direction de Bio Suisse depuis plusieurs années, et elle connaît très bien les dossiers. Elle dirige le secrétariat de manière très compétente et fiable. Bio Suisse est solidement établie. La Direction partage sa responsabilité, et toute l'équipe reste engagée et motivée: elle s'attaque activement à ses tâches et à ses défis.

Interview: Markus Bär

■ PETITES ANNONCES

Demandes

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

Agriculteur avec formation en agriculture biologique cherche place de travail.

Expérience: vaches laitières et allaitantes, petit bétail, cultures fourragères, alpage, élaboration et utilisation des préparations, foresterie, rénovations de bâtiments, transformation du bois, travail social. Je cherche une place à long terme dans une ferme bio où je pourrais assumer des responsabilités. Références sur demande. Je peux aussi travailler comme assistant d'exploitation en attendant. De préférence région BE/FR/JU/SO.

Yves Brüll, tél. 034 461 22 14 ou 076 460 06 15, se réjouit de votre appel.

Offres

À vendre **foin bio en balles** ou autre conditionnement, tél. 032 935 12 91

À vendre **3 veaux mâles HW** et des **bœufs** pour l'engraissement nés entre janvier et mars 2010, tél. 055 642 16 85

À vendre un **rouleau lisse Bärtschi** 1,5 m pour le maraîchage, avec barre de semis, une **sarclieuse maraîchère Haruw** 1,5 m, une **herse étrille Rabewerk** 5 m, et un **pulvérisateur Birchmeier** tracté à haute pression avec dévidoir, tél. 078 647 57 76.

Paysan bio fraîchement diplômé de 39 ans cherche place dans ferme bio où il pourrait travailler de manière très indépendante et à son rythme. Je suis lève-tôt, rapide et plein d'énergie. Je peux si nécessaire m'occuper aussi de la paperasserie (comptabilité et déclaration d'impôts). Temps partiel du lundi au vendredi midi plus week-ends de temps en temps. Serge Halter, tél. 077 442 97 82, courriel seleo@postmail.ch

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

Réaliser soi-même ses étiquettes, cartes postales et affiches Bourgeon

Une nouvelle prestation de Bio Suisse permet aux producteurs Bourgeon de réaliser eux-mêmes sans peine étiquettes, affiches, cartes postales et bâches avec le Bourgeon en les personnalisant et, dans un deuxième temps si souhaité, de les faire imprimer professionnellement à des prix avantageux.

Le bio actualités a déjà publié au début de l'année (bio actualités 1/2010, page 17) un article sur le nouveau programme informatique Web2Print, qui offre la possibilité de personnaliser rapidement et de faire imprimer des cartes postales Bourgeon pour seulement 15 francs les 50 pièces. Ou alors il vous faut des étiquettes pour la vente directe? Vous trouverez sur le site internet de Bio Suisse l'accès au grand choix d'étiquettes imprimables: elles sont très faciles à personnaliser et ne coûtent une fois imprimées que 6 francs les 10 planches. Vous pouvez aussi réaliser et faire imprimer des affiches au format F4 («mondial», 89,5 x 128 cm) pour 50 francs



pièce ou des bâches à 200 francs pièce, et même des brochures et des prospectus. Tous les modèles proposés peuvent être personnalisés selon vos besoins, et le programme comprendra bientôt de nouveaux modèles d'étiquettes de plusieurs formes et grandeurs, par exemple des rondes pour les fromages et des rectangulaires pour les bouteilles.

Il suffit d'essayer – c'est gratuit!

Le mieux est de procéder comme suit: Ouvrez une session sur <http://biosuisse.openmedia.ch>, cliquez sur «Français dans le menu déroulant «Sprache», puis saisissez votre Nom d'identification (= votre numéro Bio Suisse) et votre mot de passe (la première fois c'est bsw2p pour tout le

monde, et nous vous prions de le modifier sitôt cette première session ouverte).

Un lien placé en haut à gauche permet d'accéder au mode d'emploi.

Avez-vous des questions sur Web2Print? Pas de problème! Flavia Müller, tél. 061 385 96 10, courriel flavia.müller@bio-suisse.ch, vous renseignera et vous aidera volontiers. psh

Du nouveau matériel pour les fermes

La boutique du site internet de Bio Suisse vous propose du nouveau matériel promotionnel pour vos fermes, p. ex. des sacs en bâches Bio Suisse, des panneaux indicateurs et des petits drapeaux. Vous trouverez ces articles promotionnels et beaucoup d'autres encore sur www.bio-suisse.ch → Service → Matériel promotionnel. psh



Le Road show en tournée

Le Road show de cette année vient de démarrer sa tournée. Tous les lieux et dates de cette tournée marketing de Bio Suisse se trouvent sur www.bio-suisse.ch → Consommateurs → Événements → Champions en route.

Cette campagne met comme chaque année en avant les Champions de la nature présentés par la publicité de Bio Suisse, et il y a des dégustations de produits cuisinés sur place: en juin du bircher müsli, en juillet de la viande grillée avec des pommes de terre et du beurre aux herbes, en août du gaspacho (une soupe de légumes espagnole servie froide), et en septembre un dessert aux petits fruits et à la crème.



IMPRESSUM

bioactualités
BIO SUISSE
FiBL

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 Stephan Jaun (Chefredaktor),

Petra Schwinghammer, Christian Voegeli

(Bio Suisse); Markus Bär, Thomas Alföldi

(FiBL); 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



Photo: Stephan Jaun

Tous les chevaux Bourgeon devront désormais pouvoir se mouvoir librement: les dérogations pour les stabulations entravées seront échues à la fin de l'année.

Les chevaux en pension peuvent avoir 10 % d'aliments non bio

Les non-ruminants doivent recevoir depuis le 1.1.2010 une alimentation composée de 95 % de produits bio – c.-à-d. Bourgeon. L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) et l'Assemblée printanière des délégués de Bio Suisse ont cependant décidé que les chevaux en pension peuvent continuer de recevoir 10 % d'aliments fourragers non biologiques. Cette exception aux directives générales est possible parce que les chevaux en pension ne sont jamais propriété de l'agriculteur Bourgeon. Bio Suisse sait en effet très bien que la plupart des propriétaires de chevaux veulent pou-

voir décider eux-mêmes quels concentrés leur cheval doit recevoir. Si cela n'est pas possible, les propriétaires de chevaux risquent de changer de pension et de ne plus mettre leur cheval dans une ferme bio. Or les chevaux en pension sont une branche importante pour de nombreuses fermes Bourgeon. La seule exigence posée aux aliments non biologiques est qu'ils soient exempts d'OGM.

Les chevaux du paysan Bourgeon doivent par contre être nourris avec des aliments fourragers Bourgeon conformément au Cahier des charges. Une pro-

portion de 5 % de produits non bio serait théoriquement possible mais, à l'exception des fourrages grossiers, les composants fourragers qui peuvent être non bio ne conviennent pas pour les chevaux. La protéine de pomme de terre et l'amidon de maïs sont surtout importants pour les porcs et les volailles. Les moulins fourragers qui proposent des aliments Bourgeon Intrants ont par contre presque toujours des aliments pour chevaux à leur assortiment.
Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Chevaux: Stabulations entravées définitivement interdites à partir de fin 2010

Les dérogations pour les stabulations entravées pour les chevaux seront échues à fin 2010, ce qui signifie que toutes les fermes qui ont encore p. ex. des écuries à stalles devront avoir trouvé pour le 1^{er} janvier 2011 une solution pour leurs chevaux: soit des boxes, soit des stabulations

libres pour un élevage en groupes. Il y a très souvent des possibilités simples et bon marché. Barbara Früh du FiBL répondra volontiers à vos questions pratiques: tél. 062 865 72 18, courriel barbara.fruh@fibl.org.

bsm

ANGRO
PLUS+

Combinaison des substances biologique actives

- ✓ la feuille est plus tonifiant et plus juteux
- ✓ les fleurs sont plus repues et plus colorées
- ✓ les fruits sont plus riches
- ✓ la augmentation de la qualité et la quantité est mesurable
- ✓ plus de 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



«Der Laden» est LE magasin bio 2010

Les consommateurs et les consommatrices ont pu participer directement au choix du meilleur Magasin Biologique Suisse de l'année 2010 en élisant leur magasin préféré et en lui donnant des notes.

Les gagnants sont maintenant connus: trois magasins bio ont été couronnés vainqueurs de l'évaluation globale, et six autres ont reçu une distinction pour la meilleure note obtenue dans leur catégorie. C'est «Der Laden» de Laufon qui a été couronné Meilleur Magasin Biologique Suisse de l'année 2010, et on trouve à la deuxième place «Le Piment Vert» de La Tour-de-Peilz et, sur la troisième marche du podium, «Gsund & Gnuss» de Worb.

Voici la liste des magasins bio qui ont été primés pour avoir obtenu la première place dans une catégorie: «Le Piment Vert» (diversité assortimentale et qualité), «Gsund & Gnuss» et «Le Piment Vert» (amabilité du service), «Der Laden», (compétence du conseil), «Regenbogen», Schwyz (sentiment de bien-être dans le magasin), et le supermarché bio «Yardo», St-Gall (service à la clientèle).

La campagne «Magasin Bio 2010» avait été lancée par les organisations Bio Suisse, Demeter, Bio Partner Schweiz AG, Biofarm et Somona. comm.

Bio Suisse réorganise sa communication

Bio Suisse s'est dernièrement partiellement restructurée. Les relations publiques ne sont plus un poste à part mais font partie du nouveau département «Information et RP». La nouvelle équipe comprend le «Responsable Information et RP» Stefan Jaun et ses deux collaboratrices Petra Schwinghammer et Sabine Lubow. Petra Schwinghammer travaille à temps partiel comme «Assistante Information et RP», a 31 ans, est agricultrice, rédactrice et employée de commerce. Elle n'a pas arrêté l'agriculture puisqu'elle gère avec son compagnon une ferme bio dans le Jura.

Sabine Lubow est la nouvelle responsable des relations publiques. Elle a 56 ans, a étudié le journalisme et la communication d'entreprise, est bilingue allemand-français et a une longue expérience professionnelle comme spécialiste de la communication et comme journaliste. Elle vit avec sa famille en Alsace. psh



La nouvelle équipe du département Information et RP de Bio Suisse: Petra Schwinghammer, Stefan Jaun et Sabine Lubow.

Le stand de la Déclaration de Berne a eu beaucoup de succès au BioMarché de Zofingue. Elle y a en effet montré que trois multinationales (Syngenta, Monsanto



et Dupont) contrôlent plus de 40 % du marché mondial des semences, qu'une tomate sur sept porte le sceau de Syngenta et que 10'000 travailleuses et travailleurs sont empoisonnés chaque année par le pesticide «Paraquat» de Syngenta. go

L'«ambassadrice du bio» s'en va – et reste

Responsable des relations publiques de Bio Suisse jusqu'à la fin du mois de mai, Jacqueline Forster a



quitté Bio Suisse pour se consacrer à de nouvelles tâches au FiBL.

En six ans de travail pour Bio Suisse, Jacqueline Forster a mis sur pied et développé ce poste des relations publiques, entretenant d'excellentes relations à l'intérieur comme à l'extérieur de la Fédération, avec les médias et le public. Elle a aussi toujours su ramener les problèmes complexes à l'essentiel pour que les messages soient compréhensibles.

Tous les membres du secrétariat et du Comité de Bio Suisse remercient Jacqueline Forster pour son immense engagement pour l'agriculture biologique et lui souhaitent pleine satisfaction avec les nouveaux défis qu'elle va relever au FiBL. On se réjouit de la revoir dans les cercles bio ou en public. psh

Les entreprises agricoles sont toujours moins nombreuses et plus grandes

La Suisse comptait en 2009 encore 60'034 entreprises agricoles, soit 1,4 % ou 840 de moins que l'année précédente. L'Office fédéral de la statistique (OFS) a présenté le 18 juin le dépouillement du recensement des entreprises agricoles. La diminution de 1,4 % se situe dans la moyenne des cinq dernières années, mais la tendance à l'agrandissement des exploitations est toujours plus nette: la surface moyenne était de 17,6 hectares en 2009, et un tiers des exploitations ont plus de 20 hectares.

Le nombre de fermes bio diminue lui aussi depuis 2005: il y en avait l'année passée 200 de moins qu'en 2008.

L'agriculture employait en 2009 au total 166'722 personnes, dont 73'445 à temps plein (c.-à-d. actifs à plus de 75 % dans le secteur agricole). LID

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

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).

Autres événements

Dégustation au Château de Coppet dans le cadre du dimanche du potager (dans les serres du château): 5 septembre 2010, 10.30–12.30

Renseignements et inscriptions

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

Was

Hundert Marktstände von Biobauern aus der Region, viel Unterhaltung, Brauchtum und Kulinarik.

Weitere Informationen

www.osolebio.ch

Marché biodynamique

Date

Samedi 11 septembre

Lieu

1800 Vevey, sous la halle de la Grenette

Contenu

Premier marché de produits biodynamiques en Suisse romande.

Organisation

Association Romande de Biodynamie ARB

Renseignements

www.arbdyn.ch

Le Marché-Concours national des chevaux, une fête à vivre!

Dates

6, 7 et 8 août

Lieu

2350 Saignelégier

Pour tous renseignements

www.marcheconcours.ch

VINEA, le salon suisse des passionnés de vins

Dates et horaires

4 et 5 septembre

Lieu

3960 Sierre, Avenue Général Guisan – Centre Ville

Programme

VINEA innove une fois de plus pour sa 17^{ème} édition en ouvrant les rues de Sierre aux vins de toute la Suisse. Ce pari ambitieux est de faire de cet événement, le rendez-vous des passionnés de vins suisses tout en continuant à mettre en

avant les fabuleux nectars valaisans.

Coûts

Passaport de dégustation

Accès

Parking gratuit Plaine Bellevue.

Pour les usagers du train, proximité immédiate de la gare CFF.

Organisation

Association VINEA, Case postale 966, 3960 Sierre, tél. 027 456 31 44, fax 027 456 21 44, courriel info@vinea.ch, www.vinea.ch

11^{ème} Salon des goûts et terroirs



Le Salon suisse des

Goûts & Terroirs: une 11^{ème} édition de saveurs authentique!

Dates

Du 28 oct. au 1^{er} nov.

Lieu

1630 Bulle, Espace Gruyère

Organisation

Salon suisse des goûts et terroirs, Bulle

www.gouts-et-terroirs.ch

La Fête du Vin de La Neuveville

Dates

Du 10 au 12 septembre

Lieu

2520 La Neuveville

Programme

Nombreux crus locaux à déguster, plus de 30 spécialités culinaires, concerts, une trentaine de stands couverts, la fête foraine et ses carrousels, la journée des enfants, ses jeux, sa tombola et son cortège, le cortège du dimanche, des chars, des fanfares et plus de 500 figurants, une ambiance inimitable

Pour tout savoir

www.feteduvin.net

La Semaine du Goût

Dates et lieux

Le 18 septembre à Lucerne

Les 25 et 16 septembre à Onex

Programme

La Semaine du Goût s'inscrit dans une démarche de développement durable et de sauvegarde du patrimoine culinaire. Les événements qui en font partie reflètent la richesse du goût et de tout ce qui touche à une alimentation basée sur le respect de produits où l'homme et le terroir ont encore toute leur importance. Ils nous donnent envie de nous réunir pour nous nourrir, nous font prendre conscience que manger est un temps pour nous ressourcer et nous faire plaisir. La Semaine du Goût à l'ambition de: valoriser la diversité des goûts et des cultures alimentaires, favoriser les échanges entre les métiers de la bouche, sensibiliser les jeunes générations au plaisir du goût, rendre les consommateurs attentifs à la qualité des produits, mettre en valeur le savoir-faire artisanal, promouvoir la santé par une nourriture variée et équilibrée, favoriser la découverte de produits de qualité, préserver la tradition et encourager l'innovation culinaire, revaloriser l'art culinaire domestique.

Pour tout savoir

www.gout.ch

Marché Bio de Saignelégier

Thème 2010: Les graines

Dates

Samedi 18 et dimanche 19 septembre, 09.00 – 18.00

Lieu

2350 Saignelégier

FOIRES ET MARCHÉS

6. Ostschweizer BioMarkt

Wann

28. August, 9.00–16.00

Wo

8570 Weinfelden, Areal Schulhaus Pestalozzi

Was

Mit Kultur, Kleintieren, Kinderzelt und Wettbewerb.

O SOLE BIO

Wann

Samstag/Sonntag, 28./29. August

Wo

Zug, Landesgemeindeplatz und Seepromenade



Photo: Bio Suisse

troika communication creative

LES PETITES GRAINES

Venez découvrir le plus grand et surtout le plus beau marché bio de Suisse !

23^e Marché Bio et artisanat Saignelégier

18-19 sept. 10

Halle du **Marché-concours** **9-18 h**

Bourgeon Bio. Le goût du vrai.

Voyagez malin... Venez en train! www.les-cj.ch

Suisse. Naturellement.



TRANSFORMATION ET COMMERCE

Congrès des transformateurs: «Rapports responsables avec la qualité bio»

Date

Mardi 21 septembre 2010, 09.00 – 16.30

Lieu

Brüglingerhof, 4052 Bâle

Contenu

Le secteur bio fournit de grands efforts pour constamment améliorer et développer les denrées alimentaires bio quant à la qualité,

à l'écologie et aux aspects sociaux. En tant que transformateur, vous participez de manière déterminante à ce développement et permettez ainsi de garantir la valeur ajoutée des produits bio. Ce Congrès des transformateurs bio, organisé en commun par Bio Suisse, bio.inspecta, Demeter et le FiBL, vous informera des dernières tendances et fournira des réponses à des questions d'actualité: Quelle est la contribution de l'agriculture biologique à la biodiversité? Les «health claims» sont-ils judicieux pour les produits bio? Comment différents acteurs

évaluent-ils les opportunités commerciales du commerce équitable et du bio? Possibilités et limites de la certification de produits bio neutres en CO₂? Lors du Congrès, d'autres questions seront abordées concernant la déclaration des produits, les emballages écologiques et le QACCP comme instrument d'amélioration de la qualité.

Organisation

Bio Suisse, Demeter, FiBL et bio.inspecta

Responsable

Ursula Kretschmar, FiBL Frick, 062 865 04 15

Coûts

Inscriptions jusqu'au 31 août: Fr. 300.– y. c. documentation et repas, pour preneurs de licences Bourgeon et Demeter Fr. 200.–; à partir du 1er septembre: + Fr. 50.–

Renseignements et inscriptions

Le programme détaillé peut être téléchargé depuis l'agenda sur www.bioactualites.ch ou demandé au secrétariat des cours, Elisa Lucia, FiBL Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel elisa.lucia@fibl.org www.inscription.fibl.org www.bio-suisse.ch

Programme

Fabuleux marché bio, avec plus de 50 fermes bio proposant leurs délicieuses spécialités, animations pour petits et grands, exposition d'artisanat professionnel de haute qualité, participation de plusieurs magasins et associations proches de l'écologie, restauration variée sur les stands (grillades, salades, assiettes froides, sandwiches, crêpes, pizzas, pâtisseries, ...), samedi 18.00: Marmite magique: soupe pour tous préparée par tous, dimanche 09.30 – 13.00: Grand petit-déjeuner: alléchant buffet réalisé avec un choix impressionnant de produits offerts par les fermes bio de la région! Entrée libre.

Pour tout savoir

www.marchebio.ch

Marché Bio de Morges

Date

25 septembre

Lieu

1110 Morges

Programme

Stands de producteurs, dégustations, cantine avec restauration, animations pour petits et grands, animaux de la ferme. C'est une occasion idéale de faire une sortie en famille, de rencontrer les agriculteurs bio de la région ou de faire ses provisions de produits bio.

Renseignements

- Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50, courriel c.bovigny@prometerre.ch
- Lionel Lo Brutto, Bioplants SA, 1027 Lonay, tél. 021 801 62 29

Foire aux sonnailles Avec la participation des producteurs bio de la région

Dates

Du 15 au 17 octobre

Lieu

1323 Romainmôtier

Programme

Tout le programme sur www.romainmotier.ch

Renseignements

Christian Bovigny, tél. 021 905 95 50, courriel c.bovigny@prometerre.ch

Fête la Terre

Dates

Du 18 au 22 août

Lieu

Evologia, 2053 Cernier

Programme

Fête la Terre est la grande rencontre traditionnelle, festive et conviviale des mondes rural et citadin dont Evologia est l'interface permanente. On trouvera sur place le Jardin des Énergies, le Forum de Fête la Terre, le Village Bio, le Marché du Terroir, le Bourg des Artisans, les Commerçants ambulants, Cirqu'Alors, la Parade dominicale.

Pour tout savoir

www.evologia.ch

VERARBEITUNG, HANDEL

Umgang mit Pestizid- und GVO-Rückständen

Wann

Freitag, 29. Oktober

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Kenntnisse der Kontaminationsrisiken, Optimierung der internen Abläufe und Instrumente für das Einschätzen von Rückstandsfällen. Für QS-Verantwortliche und weitere interessierte Personen.

Auskunft, Anmeldung

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

Journées des portes ouvertes dans les fermes bio, toujours de 10 à 16 heures

Date	Nom	Adresse	NPA	Localité	Canton
7 et 8 août	Angela e Mario Tognetti-Micheletti	Al piano 23a	6592	San Antonino	TI
7 et 8 août	Giacomo Kolb	Al pianasc	6994	Aranno	TI
14 et 15 août	Daniel Ritler	Ried	3919	Blatten	VS
14 et 15 août	Peter Burri	Derfji	3926	Embd	VS
14 août	Berglandprodukte		3995	Ernen	VS
21 août	Ernst Renfer-Fahrni	Eichholz 79	2543	Lengnau	BE
21 et 22 août	Sarah und Theo Schädeli	Oberdettigenstrasse 9	3043	Uettligen	BE
21 août	Stiftung Bächtelen	Grünaustrasse 53	3084	Wabern	BE
21 août	Urs und Hans Siegenthaler	Schwand	3110	Münsingen	BE
22 août	Peter und Ursula Bühler	Biohof Geist 68	3663	Gurzelen	BE
28 août	Famille Bertrand Comtesse	Agriculture Féérique	2063	Engollon	NE
28 et 29 août	Esther et Jean-Marc Auroi-Streun	La Salamandre	2534	Orvin	BE
4 septembre	Gîte rural des Vergers	Avenue des Vergers 70	1963	Vétroz	VS
11 septembre	François-Philippe Devenogé	La Forge	1304	Dizy	VD

Elisabeth Suringar, magasin Bio-Servette, 1202 Genève

Le magasin Bio-Servette est situé au cœur de Genève, à deux pas du siège des Nations Unies. Les gérants Elisabeth et Hans Suringar sont deux jeunes retraités dynamiques. Elle, genevoise pur souche, a repris le magasin de sa sœur en 2003. Son mari est un ancien ingénieur d'origine néerlandaise. Il s'occupe de l'approvisionnement en fruits et légumes et accueille la clientèle anglophone. Ils aiment les balades et le cinéma. Elisabeth est une fan des plats indiens très épicés et des biscuits bio de la marque du Prince Charles.

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

Parce que les produits bio sont bien meilleurs pour la santé que les produits issus de l'agriculture traditionnelle. Le bio n'a pas toujours été une conviction profonde pour moi. J'y suis venue progressivement quand j'ai repris le magasin qui appartenait au départ à ma sœur. Elle est macrobiotique et a toujours été convaincue par le bio. Moi, c'est en goûtant les produits bio que j'ai constaté qu'ils étaient meilleurs.

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

Oui, à 99 %. Il doit y en avoir un ou deux qui ne sont pas bio, mais vraiment pas grand-chose.

3 Les clients sont-ils particulièrement critiques?

Certains, oui. Ils font des remarques parce

que c'est trop cher. Ce matin un client m'a fait une remarque sur les abricots. On ne vend que des abricots suisses, et il se plaignait en disant que les abricots italiens étaient meilleurs. Mais dans l'ensemble, il y a peu de critiques. Et beaucoup de compliments de gens convaincus par les bienfaits du bio.

4 Devez-vous faire beaucoup de conseil?

Non, pas tellement. En général les gens savent ce qu'ils veulent et je ne suis pas très «vendeuse». Je dis ce que je pense des produits quand on me pose la question. Si j'aime un produit j'en parle. Mais j'évite de donner des conseils pour les compléments alimentaires, par exemple. D'ailleurs, j'en vends très peu.

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

Certaines personnes refusent d'acheter du sarrasin de Chine pour des raisons écologiques, mais ils ne sont pas très nombreux. Pour les légumes et les fruits, les clients viennent chez nous parce qu'ils savent que nos produits sont de la région, c.-à-d. de France voisine ou de Suisse. Il y a quand même quelques légumes qui viennent de loin, comme les pommes de terre douces qui arrivent d'Israël – ou les bananes, qu'on a du mal à faire pousser chez nous...

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

Je pense que c'est 50 – 50. Ce sont deux aspects très liés.

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

On a beaucoup de clients de passage qui nous ont repéré sur Internet. Nous

avons aussi énormément de DINKS*, ces hommes ou femmes solitaires, et qui vivent dans le quartier, et beaucoup de LOVOS* qui ont un mode de vie volontairement simple. Chaque année, des Californiens et des Israéliens viennent randonner dans la région. Avant de monter dans les Alpes, ils viennent s'approvisionner pour 15 jours chez nous. On a aussi quelques clients du quartier qui ne veulent pas aller dans les grandes surfaces, des femmes enceintes, des familles.

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

Les clients de passage, on les attire parce qu'on est le premier magasin bio qui sort lorsque l'on tape «magasin bio» et «Genève» sur Google. Sinon, on parle de notre magasin dans le quartier. On connaît un peu tout le monde. Ça se fait par le bouche à oreille. Par contre, on ne pousse pas à la consommation. On a renoncé à attirer les gens «non bio». Si on vient chez nous, il faut l'avouer, il ne faut pas vouloir faire des économies sur la nourriture.

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

En prenant le temps de discuter avec lui. Et s'il nous ramène une marchandise, il faut le rembourser tout de suite. La clientèle, c'est avant tout une question de contact. L'accueil est très important.

Interview: Blandine Levite



Photo: Blandine Levite

Elisabeth et Hans Suringar devant leur magasin Bio-Servette à Genève.

*DINKS = Acronyme de l'anglais «Double Income No Kids»: Double revenu pas d'enfants. Ce sont des couples dans la trentaine et en général assez aisés.

** LOVOS est l'acronyme de «Lifestyles of Voluntary Simplicity», qu'on peut traduire par Modes de vie pour une simplicité volontaire. Ces gens font le choix d'un mode de vie plus authentique, plus simple.

Exagérations dignes du «Blick»

À propos du communiqué de presse «Bien-être de l'animal et environnement en équilibre» du 4 juin 2010 de la station de recherches Agroscope Reckenholz-Tänikon

» Avec sa perspective scientifique en contre-plongée trop focalisée sur le problème de l'ammoniac, la station de recherches Agroscope Reckenholz-Tänikon ART, qui dépend de l'OFAG, tire dans le dos non seulement des paysans suisses, mais aussi de la stratégie de qualité prônée par la conseillère fédérale Leuthard. «Les animaux heureux nuisent à l'environnement», dit en substance la station de recherche dans un communiqué de presse. On s'en frotte les yeux d'étonnement: tout le mouvement Bio et PI ne serait qu'une fumisterie, et les conditions d'élevage écologiquement correctes seraient donc les caillebotis intégraux, les clapiers et les batteries? Scénarios catastrophes, exagérations, demi-vérités et suppositions, rien ne manque à ce battage digne du «Blick».

Grâce à Reckenholz on sait enfin que les dégâts causés aux forêts par les tempêtes ne sont pas dus à la gigantesque puissance des vents d'ouragan – avant on appelait ça les forces de la nature – mais au méchant ammoniac émis par les déjections des vaches et des porcs heureux et qui infiltre les racines des arbres.

Et la population est menée en bateau: il serait irréaliste de vouloir diminuer le nombre d'animaux parce que le monde entier veut manger toujours plus de viande*. Comme si l'alimentation mondiale dépendait de la Suisse et que notre pays était un pays exportateur de viande comme le Danemark ou la Hollande, qui produisent deux fois plus de porcs que leur marché intérieur n'en achète, alors que la Suisse produit à peine les trois-quarts de ses besoins intérieurs.

La réalité est que la production mondiale de viande a globalement doublé – et même quintuplé pour l'engraissement de poulets – ces trente dernières années. En Suisse par contre, la consommation de viande et le nombre total d'UGB ont nettement diminué. Bref, la production animale de masse augmente dans le monde entier tandis que chez nous elle diminue. Parler ici d'un grave problème généralisé

d'ammoniac pour investir sur le dos des paysans et du bien-être des animaux des sommes colossales dans la recherche et la résolution technologique du problème est un pur non-sens, dégrade notre système de production alimentaire et ne sert qu'aux productions animales de masse à l'étranger qui, contrairement aux pratiques des paysans suisses, se fichent éperdument de l'environnement et du bien-être des animaux. Et cela d'autant plus que les paysans font déjà efficacement leur part en optant pour l'épandage à tuyaux souples.

Il serait bien plus approprié de mettre enfin le holà aux pratiques des cantons – p. ex. Lucerne – qui ont massivement augmenté la production animale depuis l'an 2000. On y épand quatre fois plus de lisier de porc à l'hectare qu'en moyenne suisse tandis que le gros des cantons ont moins de 1 UGB/ha. Dans ceux-là, les engrais de ferme et leurs composants azotés sont et restent ce qu'ils ont toujours été: une partie précieuse et utile d'une agriculture proche de la nature. Donc: Lorsque la charge en bétail est adaptée à la surface agricole disponible, l'écologie et les formes d'élevage respectueuses des animaux ne sont pas en contradiction!

Dr Hansuli Huber, Directeur de la Protection Suisse des Animaux PSA

* NdT: Ce passage se réfère sans aucun doute à une partie du texte publiée le 3 juin et corrigée le lendemain par l'ART et qui ne figure plus dans la version aujourd'hui disponible.

Une euphorie toute relative

À propos de la brève «Betterave sucrière: Il faut des producteurs Bourgeois pour 2011!», bio actualités n° 4/2010

» Suite à l'article sur la betterave sucrière publié dans le bio actualités 4/2010, je me permets de nuancer «l'euphorie» quant à la reprise de la culture biologique des betteraves sucrières en Suisse pour 2011. Ayant pratiqué cette culture avec difficulté en 2007, 2008, et 2009, je constate les lacunes suivantes:

1. La sucrerie de Frauenfeld ne nous assure pas chaque année la prise en charge des betteraves sucrières, ce qui n'est pas dans le respect du produc-

2. La vulgarisation est insuffisante sur le plan du désherbage mécanique et de la main-d'œuvre nécessaire;
3. Il est nécessaire de créer, en incluant les producteurs allemands, une association des producteurs de betteraves bio qui livrent à Frauenfeld (afin d'échanger sur les pratiques culturelles et d'améliorer la technique).

Si les trois points ci-dessus ne sont pas remplis pour 2011, il est inutile de chercher de nouveaux producteurs.

De plus, le prix est insuffisant et la marge brute trop basse, de toute façon incomparable avec le conventionnel. Il faut absolument à l'avenir atteindre en bio une marge brute comparable aux résultats conventionnels, au même titre que pour une céréale bio par rapport à une céréale conventionnelle.

Pour moi, la betterave reste une culture noble qui a de l'avenir. Elle doit aussi avoir le mérite d'être rentable.

Olivier Bédard, Agriculteur bio, Montricher VD



Talon de commande bioactualités



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

Éditeurs: FiBL et Bio Suisse

Je m'abonne au 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



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales bio

Nous offrons les meilleurs prix pour vos céréales bio. Céréales fourragères avec prix supplémentaire en contre-affaire avec les aliments.

- Céréales panifiables
- Céréales fourragères
- Colza, soja, lin etc.

Nos centres de pris en charge :

3206 Biberen, Mühle Rytz AG


3144 Gasel, Mühle Rytz AG

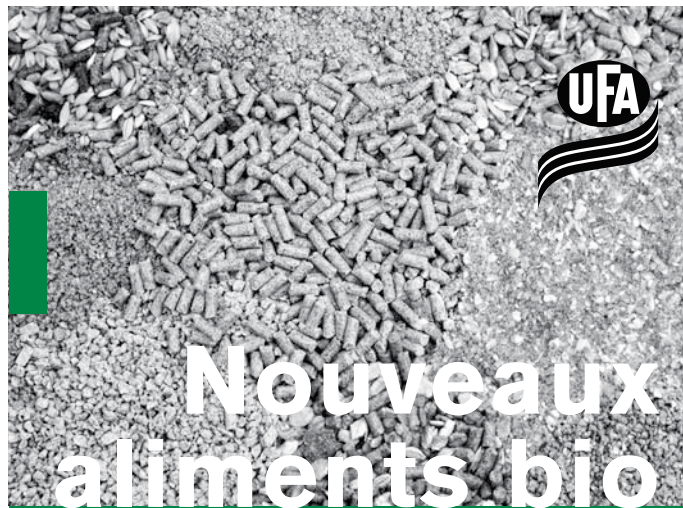
2805 Soyières, Entrepôt de Bellerive

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**



Nouveaux aliments bio

UFA investit dans son moulin bio

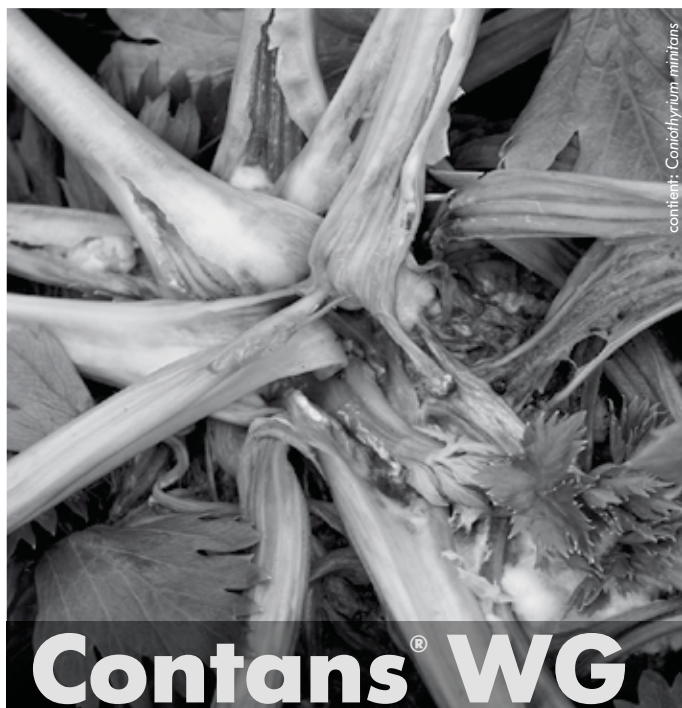
- Qualité et sécurité maximales
- Compétence en production animale
- Assortiment complet

Nous prenons toutes vos céréales indigènes bio

In Ihrer
LANDI
ufa.ch

Service technique UFA
Puidoux
058 434 09 00

Zollikofen
058 434 10 00



contient: Coniothyrium minimum

Contans® WG

La force de la nature contre le sclérotinia

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

 **Andermatt
Biocontrol**

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



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

www.hosberg.ch

KAGfreiland
das tierfreundliche Bio-Leben

 **BIO SUISSE**