

bioactualités ^{10/10}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

DÉCEMBRE|JANVIER



Haute culture Page 4

Sélection bovine adaptée aux conditions locales Page 10

Bio Suisse veut des variétés et des races bio Page 16

Les aliments certifiés biologiques sont bien plus que des produits – Ils reflètent un mode de vie. Bienvenue au BioFach !



Nuremberg, Allemagne
16 – 19.2.2011



BioFach 2011

Salon Pilote Mondial des Produits Bio

Le rendez-vous du monde bio

www.biofach.com

Tous les exposants,
produits et nouveautés sur :
www.ask-BioFach.de

Organisateur
NürnbergMesse
visitorservice@
nuernbergmesse.de

**Accès réservé aux
visiteurs professionnels**

Informations
Chambre de Commerce
Allemagne-Suisse
Tel +41 (0)44.2 83 61 75
Fax +41 (0)44.2 83 61 00
suisse@nuernbergmesse.com

BioFach est patronné par



International Federation of
Organic Agriculture Movements

NÜRNBERG MESSE



UFA 170F

Aliments d'élevage
floconnés

- digestibilité élevée
- ingestion précoce
- minéralisé et vitaminisé
- exempts de poussière et de germes

Rabais Fr. 5.-/100 kg jusqu'au
15.01.11

ufa.ch

Dans votre
LANDI



Isomate® et Isonet®

Lutte par confusion

contre les tordeuses en Viticulture et Arboriculture

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



Andermatt
Biocontrol

Bonnes idées pour hautes tiges

Alors qu'en Allemagne l'arboriculture extensive rime avec bio et que la production fruitière en vergers haute-tige est devenue une niche de marché bien exploitée par les paysans bio, la situation est quelque peu différente en Suisse.

Même si les effectifs et l'importance des hautes tiges diminuent aussi constamment chez nous – chaque jour qui passe voit septante arbres haute-tige disparaître de notre paysage, les fruits à cidre viennent surtout des vergers haute-tige, et les cerises de table haute-tige trouvent une clientèle. Sans compter que les paiements directs peuvent fortement contribuer à faire des vergers haute-tige une branche de production importante.

On entend par contre peu parler du bio en relation directe avec l'arboriculture haute-tige. La protection des plantes semble trop difficile, les rendements trop faibles et le travail trop pénible. Et l'image quelque peu poussièreuse de l'arboriculture haute-tige semble ne pas aller très bien avec la capacité novatrice du mouvement bio.

Or la transformation cherche des idées pour de nouveaux produits de haute qualité. Des denrées alimentaires plus saines parce que biologiques et dont la production contribue en même temps à la conservation d'un habitat extraordinairement important pour de nombreuses espèces animales et végétales menacées et pour le caractère de nos paysages – voilà des arguments qui font mouche auprès des consommateurs.

Les arbres fruitiers haute-tige ne pourront donc être conservés que si l'aspect économique joue. Le label HAUTES-TIGES SUISSE, créé notamment par l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/BirdLife Suisse, distingue les produits des vergers haute-tige suisses et doit leur trouver des débouchés. Et ça marche très bien: les produits Hautes-Tiges s'écoulent dans les magasins bio, la restauration et la vente directe, et avec la Coop on a maintenant un grand distributeur qui s'y intéresse – surtout s'ils sont de production biologique.

Les arbres fruitiers haute-tige ne pourront donc être conservés que si l'aspect économique joue. Le label HAUTES-TIGES SUISSE, créé notamment par l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/BirdLife Suisse, distingue les produits des vergers haute-tige suisses et doit leur trouver des débouchés. Et ça marche très bien: les produits Hautes-Tiges s'écoulent dans les magasins bio, la restauration et la vente directe, et avec la Coop on a maintenant un grand distributeur qui s'y intéresse – surtout s'ils sont de production biologique.

Michael Schaad

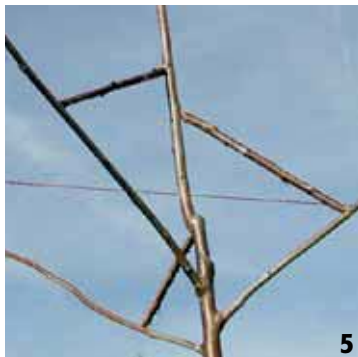
Michael Schaad,

Coprésident de HAUTES-TIGES SUISSE,

Chef de projet pour l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/

BirdLife Suisse

bioactualités



PRODUCTION

4 Les vergers haute-tige peuvent être rentables

Il est bien connu que les vergers haute-tige ont une grande valeur écologique, mais on sait moins qu'ils peuvent fournir une bonne valeur ajoutée. À condition d'être assez grands et d'être cultivés de manière professionnelle.

8 Reportages filmés sur l'entretien du sol

9 Nourrir les vaches en fonction de leur lactation

10 Vaches laitières adaptées aux conditions locales

Une étude commune du FiBL, du LBBZ Plantahof et de Bio Grischun se penche sur la réponse des Grisons à la question de l'adaptation de la production laitière aux conditions locales.

MARCHÉ ET CONSOMMATION

12 Résidus dans les produits biologiques

Ce dernier volet de la série révèle les principales sources de contamination pendant le transport, le stockage et la transformation et montre comment faire pour les éviter le plus possible.

15 Magasins bio

Interview de la responsable du secteur alimentaire du magasin «claro» de Morat.

BIO SUISSE

16 Les résultats de l'Assemblée des délégués

17 Le Prix d'encouragement à été attribué à ...

18 Bio Suisse relance les grandes cultures

20 Oliv, un magazine pour vos clients privés

21 Un service agricole au paradis ...

22 Les produits Bourgeon enchantent l'Allemagne

23 Pain Bourgeon Coop: entre high-tech et tradition

CONSEILS

24 Les nouvelles règles bio pour 2011

RUBRIQUES

26 Brèves

29 Agenda

30 Impressum

31 Petites annonces

Photo de couverture: Hans Brunner dans son verger à Steinmaur ZH.

Photo: Marion Nitsch

Arboriculture haute-tige, ou quand écologie rime avec économie

La valeur des vergers haute-tige pour la biodiversité est incontestée. Leur contribution à l'apparence de nos paysages cultivés est aussi reconnue. Et pourtant les dernières décennies ont vu disparaître un nombre incroyable d'arbres fruitiers haute-tige. Un changement de tendance se dessine timidement, car l'arboriculture fruitière haute-tige biologique n'est pas seulement écologiquement intéressante, elle est aussi économiquement rentable. Si certaines conditions sont respectées.

Les arbres haute-tige représentent un bien culturel et paysager important. Les vergers haute-tige, combinés à l'exploitation extensive de la strate herbacée, font en outre partie des habitats vitaux pour de nombreuses espèces animales, dont certaines sont menacées comme la chouette chevêche, la huppe fasciée ou la pie-grièche à tête rousse.

Les vergers haute-tige sont aussi d'une valeur inestimable du point de vue de la diversité des espèces, de la conservation d'un réservoir génétique indispensable et de l'aptitude à diverses formes de valorisation comme la fabrication de jus et de fruits secs.

Tout cela n'a pas empêché le nombre d'arbres fruitiers haute-tige de passer en soixante ans de 15 à 2 millions. Et encore, une grande partie de ceux qui restent sont plutôt en mauvais état. Les vergers sont surannés et souvent trop dispersés pour permettre une bonne conservation de la diversité des espèces, pauvres en structures et le plus souvent combinés à une utilisation trop intensive de la strate herbacée, par exemple sous forme d'une prairie fourragère intensive.

La diminution du nombre d'arbres haute-tige est avant tout due à l'évolution radicale de la demande et à leur manque

de rentabilité économique. Produire des fruits de table avec des hautes tiges ne se justifie plus que pour certains marchés de niche, car les gros fruits croquants et impeccables demandés aujourd'hui ne peuvent que difficilement être produits de manière rentable avec des arbres haute-tige. Il est alors beaucoup plus intéressant de produire dans ces vergers des fruits pour l'industrie – surtout s'il est possible de mécaniser au moins en partie la récolte.

En plus des paiements directs fédéraux et cantonaux plus élevés depuis quelques années et en plus de différents projets d'encouragement, la bonne demande de fruits biologiques pour l'industrie contribue à obtenir des prix assez intéressants pour que quelques fermes bio aient dernièrement recommencé à investir dans les plantations haute-tige.

Voici maintenant les réflexions capitales qui doivent être menées avant toute plantation ainsi que les aspects dont il faut tenir compte pour que l'arboriculture haute-tige biologique soit une réussite à la fois écologique et économique.

À clarifier avant toute plantation

Vu que les arbres haute-tige sont plantés pour plusieurs dizaines d'années et quelques générations, une planification clairvoyante et détaillée est décisive pour la réussite. Les questions suivantes doivent être clarifiées à fond avant toute plantation:

- Importance de l'arboriculture haute-tige dans l'entreprise: L'étendue et l'orientation de l'arboriculture haute-tige résultent avant tout de l'intérêt du producteur, des possibilités commerciales à moyen et à long terme, des réserves en main-d'œuvre et des caractéristiques du site.
- Importance de l'utilisation de la strate herbacée pour l'entreprise: Le rendement fourrager peut être intéressant, surtout pendant les premières années qui suivent la plantation. Le pâturage

ne devrait être pratiqué que sur sol ressuyé pour protéger les arbres et, pour des raisons d'hygiène, seulement après la récolte et en protégeant bien les troncs. Si le but est d'optimiser l'aspect écologique du verger en extensifiant l'utilisation de la strate herbacée, le rendement fourrager diminue au profit de l'augmentation des paiements directs écologiques.

- Fruits de table ou pour l'industrie: L'arboriculture haute-tige est certainement prédestinée pour la production de fruits pour l'industrie. Le commerce bio cherche surtout des pommes et des poires à cidre ainsi que des cerises et des pruneaux pour l'industrie, et les prix payés aux producteurs sont intéressants. Les producteurs qui font de la vente directe ou qui peuvent mécaniser correctement la récolte (échelles hydrauliques) peuvent même réussir à produire rentablement des fruits de table, mais il faut toujours clarifier soigneusement les possibilités de commercialisation et de valorisation à moyen et à long terme.
- Importance et encouragement de la diversité des espèces et aménagement du paysage: voir l'encadré qui se trouve à la page 6.
- Inclinations et capacités personnelles: Il faut être fortement motivé et bien formé pour réussir en arboriculture.

Réflexions économiques

- Organisation du travail: Il s'agit de clarifier si et quand on a besoin de plus de main-d'œuvre et s'il y a des possibilités judicieuses (éventuellement de plusieurs exploitations) de rationalisation. Suivant la sorte de fruits, la récolte représente entre 70 et 80 % des coûts de production. L'utilisation d'une récolteuse de fruits permet de faire passer le travail de récolte de 2,5 heures à 20 minutes par



Nouvelle plantation: le sol sous la couronne des arbres est maintenu sans végétation pendant cinq ans et les arbres sont bien protégés.

arbre et, dans les cultures de cerisiers, l'utilisation d'un secoueur permet de réduire les frais de récolte de plus de 50 %.

- **Rentabilité:** Ce type d'arboriculture peut être rentable si on arrive grâce à des soins appropriés à obtenir de bons rendements et des fruits de bonne qualité tout en diminuant les coûts. Le résultat financier est encore amélioré par les diverses contributions, qui peuvent dépasser 50 francs par arbre. Le calcul des rendements financiers peut même tenir compte du rendement fourrager et du revenu de la vente du bois.
- **Choix de l'emplacement:** L'arboriculture haute-tige peut tout à fait être rentable jusqu'à 600 mètres d'altitude, et certaines variétés bien adaptées peuvent être cultivées jusqu'à 1000 mètres dans les endroits abrités. Les meilleures parcelles sont aérées, ensoleillées, plates ou légèrement en pente et dont l'air froid peut s'écouler. Il faut éviter les emplacements gélifs,



Photos: Andi Häseli

Un pâturage pas trop intensif et seulement quand le sol est bien ressuyé convient bien dans les vergers haute-tige.

très venteux et très pentus ainsi que les versants à l'ombre et les sols avec de l'eau stagnante. Le sol doit être

profond, c.-à-d. que les arbres doivent pouvoir s'enraciner jusqu'à une profondeur de 70 cm. Les poiriers,

Viser la qualité demandée par l'Ordonnance sur la qualité écologique (OQE)

Les ceintures de vergers haute-tige plantés il y a des dizaines voire des centaines d'années qui entourent traditionnellement les villages représentent des habitats exceptionnels pour de nombreuses espèces animales. Parmi les nombreux habitants des vergers se trouvent de nombreux oiseaux qui nichent à l'abri des arbres creux et trouvent leur nourriture dans l'herbe du verger et dans ses environs. Mésanges bleues et charbonnières, grimpeaux des jardins ou gobemouche gris se rencontrent fréquemment dans les vergers tandis que le rouge-queue à front blanc, le torcol fourmilier, la chouette chevêche et la huppe fasciée sont devenus plus rares. L'importance des vergers haute-tige pour la biodiversité est reconnue par l'OQE et récompensée par des contributions d'un montant approprié. La conservation et la création de vergers de grande qualité écologique est encouragée par une contribution de 30 francs par arbre qui se rajoute aux 15 francs de base. La qualité écologique exigée peut être atteinte en prenant diverses mesures supplémentaires dont voici les plus importantes – sous réserve des instructions parfois plus strictes de certains cantons:

- La distance de vol entre le nid et la source de nourriture est un facteur décisif pour la réussite des couvées des oiseaux. Un couple de mésanges bleues capture pour ses jeunes plusieurs kilos d'insectes par année, dont des ravageurs! La distance entre le verger et la



surface corrélée ne doit pas dépasser 50 mètres. La zone de recherche de nourriture représente la «surface corrélée» exigée par l'OQE. Les meilleures sont les prairies extensives et riches en espèces sous les arbres ou à proximité immédiate. Les autres surfaces de compensation écologique comme les haies et les bosquets champêtres peuvent être comptées comme surfaces corrélées, mais la qualité des prairies peu intensives et des pâturages extensifs est définie par l'OQE.

- Les vergers doivent comporter au moins une possibilité de nidifier par dizaine d'arbres. S'il n'y a pas assez de cavités naturelles dans les arbres, il faut suspendre des nichoirs. Pour choisir les nichoirs, le mieux est de commencer par se renseigner sur les espèces qui doivent être favorisées dans la région: auprès du projet de réseautage écologique, de l'association régionale de

protection de la nature et des oiseaux ou encore de la Station ornithologique suisse (www.vogelwarte.ch) et de l'Association Suisse pour la Protection des Oiseaux ASPO/BirdLife Suisse (www.birdlife.ch). On peut aussi recommander de poser des nichoirs pour les chauves-souris car elles contribuent fortement à la régulation des populations d'insectes.

- **Dernier point:** La surface corrélée doit entièrement remplir les critères de qualité de l'OQE, ou alors il faut au moins 3 éléments structurels pour 50 arbres. Les éléments structurels peuvent être des murs de pierres sèches ou des tas de pierres, de branches ou de bois de feu qui fournissent des abris à de nombreux petits animaux comme les hérissons ou les loirs. Les hôtels pour abeilles sauvages, les surfaces rudérales, les mares, les haies, les lisières de forêt étagées, les vieux grands arbres et les arbres isolés sont des éléments paysagers qui contribuent à la diversification des espèces et à stabiliser les populations d'auxiliaires.

Des informations détaillées se trouvent dans la fiche technique d'Agridea «Ordonnance sur la qualité écologique (OQE) – Qualité biologique des vergers haute-tige» qui fait partie du classeur «Vergers haute tige/Diversité – paysage – patrimoine – OQE».

Voir aussi www.oqe.ch.

Véronique Chevillat, FiBL

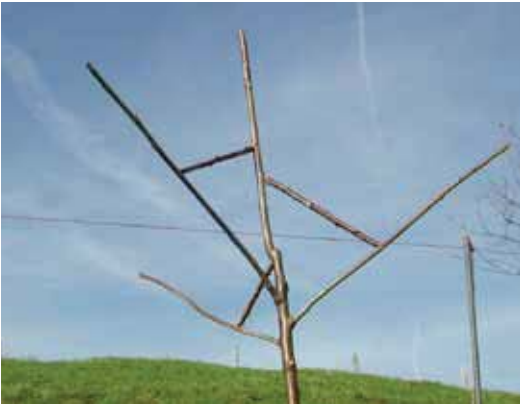


Photo: Andi Häseli

La taille de formation et le mode de conduite sont décisifs pour le rendement à long terme.

qui sont des arbres à enracinement profond, supportent mieux les sols secs ou mouillés que les pommiers. Les pruniers supportent aussi les sols lourds et humides où les pommiers ne se plaisent pas. Les cerisiers poussent aussi dans les sols superficiels et lourds qui ne conviennent pas bien aux pommiers. Si nécessaire, améliorer le sol avant la plantation, par exemple avec des drainages, des sous-solages et des engrais verts.

Critères pour choisir les variétés

- Le choix des cultures et des variétés doit tenir compte des conditions et des aspects discutés ci-dessus. Le choix des variétés tiendra notamment compte non seulement de la sécurité de rendement mais aussi, selon la valorisation prévue, de l'aptitude à la récolte mécanique et au secouage, des exigences sur le plan de la polli-

nisation et, particulièrement en agriculture biologique, de la robustesse à l'égard des ravageurs et des maladies comme le feu bactérien, la tavelure ou la moniliose. Pour la production de jus, d'autres paramètres comme la teneur en sucre, l'arôme, l'acidité, l'aptitude au pressage et le bon rendement en jus sont aussi importants.

En bio, c'est la production de jus de pomme qui offre les meilleures perspectives. Le jus de pomme bio est recherché et atteint de bons prix, et quelques variétés robustes et économiques sont intéressantes pour les cultures extensives. Pour la cerise, c'est la production pour la conserverie (p. ex. pour les yogourts) qui est au premier plan. Une bonne demande, de bons prix, des variétés secouables et robustes à l'égard de la moniliose comme Dolleseppler et Wölflisteiner permettent de réorienter la production de cerises. Depuis qu'elle jouit d'une estime retrouvée, la production de noix connaît un nouvel essor depuis quelques années, et les espèces fruitières sauvages ainsi que les arbres solitaires comme les tilleuls et les bouleaux sont de précieux éléments paysagers.

Produire des fruits de table dans des vergers haute-tige ne peut être rentable que pour des fruits à pépins et seulement si des spécialités (p. ex. ProSpecieRara) permettent d'obtenir de bons prix et si une échelle hydraulique facilite la récolte. La production de cerises de table en verger haute-tige doit être laissée aux amateurs à cause des grands risques (éclatement, moniliose, mouche de la cerise) et des gros besoins en main-d'œuvre de cette production.

Plantation et entretien

- **Plantation:** Le moment idéal pour la plantation est la fin de l'automne après avoir préparé le sol et l'avoir laissé suffisamment ressuyer, mais les jeunes arbres peuvent aussi être plantés jusqu'au printemps pourvu que le sol ne soit pas gelé. Les distances de plantation doivent être choisies en fonction du potentiel de croissance des arbres, de la sorte de fruits, de la variété et du mode conduite (taille Oeschberg ou haute tige en forme de fuseau), des exigences en matière d'utilisation fourragère et de mécanisation de la récolte, et enfin des règles concernant les contributions pour les compensations écologiques.
- **Fertilisation, entretien des lignes d'arbres:** Pour garantir une bonne croissance juvénile, le sol sous la cou-

ronne des arbres devrait être maintenu sans végétation pendant les trois à cinq premières années par des sarclages et avec une couche de fumier ou de compost. La fertilisation des arbres en production sera calculée d'après leur croissance, leur charge en fruits et les résultats des analyses de terre.

- **Taille, formation des arbres:** La formation des arbres et leur taille régulière doivent contribuer à faire durer la phase productive et à la bonne qualité des fruits. Il faut donc obtenir une charpente de la couronne stable, solide et laissant pénétrer la lumière jusqu'au centre de la couronne.
- **Protection phytosanitaire:** Même si on choisit de pratiquer une arboriculture fruitière non intensive, une protection phytosanitaire adaptée est nécessaire si on veut assurer à long terme la santé des arbres et la sécurité du rendement. La plus importante contribution à la protection phytosanitaire reste l'utilisation de variétés rustiques et, dans le cas des fruits pour l'industrie, l'acceptation de légères attaques de ravageurs et de maladies. À part ça, les mesures indirectes comme l'élimination systématique des rameaux oïdiés et des fruits momifiés par la moniliose contribuent de manière décisive à la diminution des maladies.

Le ravageur le plus dangereux en arboriculture haute-tige est, et de loin, le campagnol. Lors de la plantation, cela vaut donc la peine d'emballer la motte dans un grillage galvanisé anti-rongeurs, mais, et cela d'autant plus dans les vergers dépourvus de cette protection, les contrôles réguliers et la lutte avec des pièges ou un appareil à gazer restent incontournables.

Les jeunes arbres ont souvent besoin qu'on les protège contre les pucerons, parce que les dégâts qu'ils causent aux jeunes pousses peuvent nuire fortement à la formation de la couronne. Pour les arbres en production, les mesures phytosanitaires dépendront fortement de la pression infectieuse et des objectifs de valorisation, mais seul un contrôle régulier des arbres permet de réagir à temps et de prendre les mesures adéquates en cas d'apparition importante d'un ravageur.

Les descriptions détaillées et approfondies des aspects importants pour la réussite de l'arboriculture haute-tige mentionnés dans cet article se trouvent dans la fiche technique du FiBL «La culture biologique des vergers haute tige» (voir encadré à gauche). Andi Häseli, FiBL

Une fiche technique du FiBL



- La culture biologique des vergers haute tige

Éditeur: FiBL/SRVA

Volume: 20 pages

Numéro de commande: 1086

Prix: Fr. 9.–

Commande: www.shop.fibl.org

ou FiBL,

tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73,

courriel info.suisse@fibl.org

«Un projet pour plusieurs générations»

Hans Brunner dirige une entreprise familiale avec près de 500 arbres fruitiers haute-tige à Steinmaur ZH. Certains de ces arbres avaient été plantés par son grand-père. Le bio actualités a voulu savoir comment on peut vivre en produisant des fruits haute-tige.

bio actualités: Vous arrivez à rentabiliser votre arboriculture haute-tige. Nous révélez-vous vos trois principaux secrets?

Hans Brunner: Il y a tout d'abord la mécanisation et le choix des variétés. L'approche globale est aussi importante, car les cultures fruitières doivent faire partie d'un tout: il faut la proximité d'un transformateur performant, et les contributions publiques jouent aussi un grand rôle. Les vergers fournissent de nombreuses prestations à la collectivité, ce qui est important pour les relations publiques.

Que faites-vous comme relations publiques?

Nous proposons régulièrement des visites des vergers et de la cidrerie, et nous organisons tous les deux ans une fête de la floraison avec un thème qui sert de fil conducteur. La dernière fois c'étaient des histoires sur les fruits, par exemple des contes sur les pommes. Deux conteuses accompagnaient les visites, et cela a beaucoup plu aux petits comme aux grands. Nous invitons aussi plusieurs exposants sur le thème de l'année, il y a une cantine et de la musique. Cette fête attire chaque fois 500 à 700 personnes.

Comment maîtrisez-vous la logistique?

Là aussi tout est question d'intégration: le mieux est d'avoir des partenaires comme l'association de Steinmaur pour la protection de la nature et des oiseaux ou l'association pour l'encouragement des anciennes variétés de fruits.

Vous avez parlé de «la proximité d'un transformateur»: dans votre cas, la cidrerie fait apparemment partie de la ferme arboricole?

La cidrerie est dirigée par mes frères. C'est une entreprise familiale, mais elle est organisée en société anonyme et séparée de l'entreprise arboricole.

Combien de postes compte l'entreprise de valorisation?

Environ dix postes à plein temps – nous sommes la plus petite des grandes cidreries.



Photo: Mairion Nitsch

Revenons au premier secret, celui de la mécanisation.

La mécanisation doit être adaptée à la grandeur de l'exploitation. Dans notre cas, elle est assez grande pour qu'on puisse avoir nos propres machines. Avec le service de l'arboriculture du canton de Zurich, nous avons réexaminé la mécanisation de plus près en 2006 en nous basant sur la fiche technique du FiBL sur l'arboriculture haute-tige, et nous sommes aussi en contact régulier avec Andi Häseli et Franco Weibel du FiBL. C'est une très bonne collaboration.

Mon père avait déjà acheté une récolteuse de fruits en 1968, une des premières de Suisse. Nous avons aujourd'hui une récolteuse automotrice, et depuis 1989 une échelle hydraulique que nous avons remplacée en 2008 après 7000 heures d'utilisation. Et nous avons aussi un secoueur.

Choisissez-vous les variétés en fonction du marché?

Si possible oui, mais un verger n'est-il pas forcément un projet multigénérationnel? Le problème de l'évolution du goût des consommateurs se pose surtout pour les fruits de table. Cela nous a poussés à planter un petit verger basse-tige.

Votre verger haute-tige professionnel est-il d'aussi bonne qualité écologique que les petits vergers pleins de vieux arbres et de bois mort qui n'ont pas besoin d'être rentables?

Je ne vois là aucune contradiction: même un grand verger professionnel peut être écologiquement intéressant. Nous avons

des arbres redevenus sauvages, des arbres mourants, de nombreux éléments structurels et – c'est très important – toujours de nouveaux jeunes arbres.

Que conseillez-vous aux paysans et aux paysannes qui veulent se lancer dans l'arboriculture haute-tige ou professionnaliser et développer ce secteur?

C'est le bon moment pour se lancer dans la production biologique de pommes et de poires à cidre. Le marché est là et la demande de jus de pommes haute-tige augmente. Le soutien public est actuellement très bon. Le Fonds Suisse pour le Paysage et d'autres organisations soutiennent les projets de hautes tiges en subventionnant les jeunes arbres. On ne sait bien sûr pas ce qu'il en sera dans dix ans, mais les arbres seront amortis avant d'entrer en production.

Il est aussi indispensable d'avoir une formation arboricole de base puis de bien s'informer et se perfectionner. Il faut avoir des réseaux, et le Groupe pour les hautes tiges et la Commission techniques Fruits de Bio Suisse sont de bonnes plateformes pour les échanges sur la technique et la commercialisation. Et enfin je pense qu'il est absolument nécessaire de se faire conseiller.

Interview: Markus Bär

Portrait de l'entreprise

Ferme arboricole Hans Brunner, 8162 Steinmaur ZH
Reconversion au bio en 1988/89

Altitude: 450 m

Surface agricole utile: 7 ha

Arbres: près de 500 fruitiers haute-tige et 400 mi-tige, surtout des pommiers et des poiriers pour la cidrerie, mais aussi des cerisiers, des pruniers, des pruneaux, des noyers et des fruits sauvages. Verger basse-tige de 60 ares pour la production de fruits de table.

Variétés: Près de 300, allant de la moyenâgeuse Goldparmäne à la moderne Topaz

Main-d'œuvre: 1 poste à plein temps plus des auxiliaires pour la récolte et d'autres travaux

Animaux: abeilles

Fumure: Achats de composts, mulchage

Éléments écologiques: Prairies naturelles extensives, éléments structurels, env. 500 m de haies sauvages avec ourlet herbeux

Pour en savoir plus: www.brunnermosterei.ch → Obstbau

Reportages filmés sur l'entretien du sol

Dans les neuf reportages filmés chez des praticiens intitulés «De paysans à paysans», des producteurs et des productrices expliquent comment ils font pour ménager le sol dans les grandes cultures, les cultures fourragères et la vigne. Parmi eux, sept agriculteurs et agricultrices bio des cantons d'Appenzell Rhodes extérieures, de Schaffhouse, de Schwyz, de Thurgovie et de Zoug ainsi qu'un vigneron bio du canton de Neuchâtel parlent de leurs expériences.

Protéger activement les sols agricoles n'est pas une entreprise aisée. Complexes et le plus souvent invisibles, les processus qui se déroulent dans le sol se déroberont souvent à toute perception et compréhension directes. Et le jargon des spécialistes ne facilite rien alors que tout un chacun doit pouvoir entretenir correctement les sols de son domaine.

Et comment atteindre les agriculteurs intéressés mais qui ne sont pas ou pas encore des spécialistes des sols? Les films «De paysans à paysans» complètent idéalement la vulgarisation et la formation continue. Ils montrent des exemples de réussites dans diverses régions de Suisse: «Expériences réussies pour ménager les sols» n'est-il pas le sous-titre de ce DVD de neuf films? On voit différents paysages et des animaux, on voit comment les producteurs argumentent, comment ils utilisent quelles machines, comment ils vivent leurs réussites – et aussi quelques échecs. Ces films donnent l'envie et le courage d'essayer soi-même.

Projeter ces films dans des groupes de travail ou lors de séances de vulgarisation a fait ses preuves, car ils présentent des idées dans un environnement informel et suscitent facilement la discussion. Les paysans apprécient la présentation des expériences de leurs collègues notamment parce qu'ils parlent le même langage qu'eux. L'idéal est que des agriculteurs et des vulgarisateurs expérimentés participent et apportent des



Photos: Wissensmanagement Umwelt GmbH

«Les racines confèrent à ce sol lourd et argileux une structure souple idéale pour la culture des légumes.» Le paysan bio Stephan Marti, de Klarsreuti TG, au sujet de la valeur des engrais verts cultivés pour améliorer le sol.

informations complémentaires. Ces films sont parlés en suisse allemand et en français et sous-titrés en allemand, en français ou en anglais.

Des films en relation directe avec le bio

Les films suivants montrent des exemples ou abordent des thèmes de l'agriculture biologique (marqués en gras):

■ **Grandes cultures et maraîchage:**

- Semis direct du Jura au Léman (film n° 6): Trois agriculteurs présentent



Le vigneron bio Pierre Lambert, Chez-le-Bart NE, présente ses expériences avec l'enherbement de ses vignes.

leurs expériences avec le semis direct: ils gagnent du temps, économisent de l'argent, diminuent l'érosion et peuvent faire des semis dans des sols superficiels impossibles à labourer. En semant un couvert végétal directement avec la batteuse, on peut limiter, voire même éviter une trop forte pression des mauvaises herbes. Cantons: BE (Jura bernois), FR, VD; 16 min.

- Soins des sols avec compost et engrais vert (film n° 7): Le compost et les engrais verts améliorent la structure du sol et combattent le tassement. Les quatre producteurs sont unanimes: Ménager le sol leur permet de vendre aujourd'hui des produits bio de haute qualité, et ils montrent pourquoi ils utilisent non seulement la charrue et la bêcheuse mais aussi du compost et des engrais verts. Cantons: TG, ZG, SH; 20 min.

■ **Cultures fourragères**

- Production fourragère ménageant les sols (film n° 8): Les dégâts dus au piétinement sur les pâturages en pente peuvent être limités, entre autres, avec une organisation réfléchie de la pâture, des parcs allongés et perpendiculaires à la pente, une fertilisation différenciée et des animaux légers. Cinq agriculteurs de Suisse centrale racontent pourquoi il vaut aussi la peine de ménager le sol en production fourragère. Cantons: LU, UR, AR, SZ; 35 min.

■ **Vigne**

- Enherbement et gestion des sols viticoles (film n° 9): Les vigneron·nes n'ont plus honte d'enherber leurs vignes. La visite de quatre exploitations romandes montre les avantages de l'enherbement et comment faire pour l'entretenir et le maîtriser. Spontané ou semé, un enherbement diversifié limite l'érosion et améliore la portance du sol. Cantons: GE, VS, VD, NE; 24 min. mb

Neuf films sur un DVD

Concept et direction du projet:

Patricia Fry, Wissensmanagement Umwelt GmbH, Zurich, Tél. 044 461 33 27,

Courriel contact@patriciafry.ch, Production: Halbbild Halbtou GmbH, Zurich, www.halbbildhalbtou.ch

DVD: Langues d'origine français et suisse allemand, sous-titres d/f/e; durée 9 à 35 min., 163 min. au total

Commande: Agridea Lausanne, Tél. 021 619 44 00, courriel contact@agridea.ch, www.agridea.ch, numéro de commande, CDE-467, Fr. 30.–

Pour en savoir plus: www.depaysansapaysans.ch

Acétonémie: Adapter la ration à l'évolution de la lactation

La proportion de vaches qui tombent malades et même meurent est supérieure à la moyenne pendant les premières semaines de la lactation. L'affouragement est une clé importante de la prévention. L'accès permanent à du foin riche en fibres est particulièrement important.

Les besoins en énergie de toutes les vaches augmentent rapidement après le vêlage quelles que soient leurs performances laitières. Si ces besoins ne sont pas couverts, la vache puise dans ses réserves corporelles. Les conséquences négatives possibles sont illustrées ci-contre. Si l'apport d'énergie est insuffisant, la vache forme dans la panse peu de protéines absorbables dans l'intestin (PAI) et la teneur en protéines du lait diminue. Des symptômes comme la perte de l'appétit et la baisse du rendement laitier ne sont visibles que dans 10 % des cas d'acétonémie. La plupart du temps, seule une teneur en graisse du lait de plus de 4,8 % et un rapport graisse/protéine de plus de 1,5 : 1 signale une acétonémie, mais cette forme de la maladie est tout aussi sérieuse.

Ce qu'on appelle acétonémie butyrique n'a rien à voir avec une augmentation de la dégradation des graisses, elle provient de l'affouragement d'un ensilage d'herbe trop mouillée: une vache ne doit pas ingérer plus de 50 g d'acide butyrique par jour.

Tout commence avant le vêlage

Pour que l'approvisionnement en énergie marche sans problème après le vêlage, les vaches ne doivent pas engraisser à la fin de la lactation. Les vaches trop grasses ont plus tendance à ingérer moins de MS vers la fin du tarissement. Si la vache entre déjà en bilan énergétique négatif avant le vêlage, cela provoque une augmentation de la métabolisation de la graisse corporelle et de la teneur en acétone du lait.

Les vaches tarées devraient si possible manger le même fourrage de base que les vaches en lactation, mais dilué avec de la paille ou du foin écologique, pour que la flore ruminale (de la panse) n'ait pas besoin de se modifier. Selon l'état corporel des vaches tarées, la teneur en énergie de la ration devrait se situer entre 5 et 5,4 MJ NEL.

Pendant les premiers jours de la lactation, les vaches peuvent ingérer beaucoup moins de fourrages bien que leurs besoins



soient particulièrement hauts. À cause de la limite de 10 % de la MS affouragée, l'aliment concentré doit être utilisé surtout pendant les trois premiers mois de la lactation. À partir de 20 kg de lait, les besoins en énergie ne peuvent être couverts qu'avec des aliments complémentaires avec une teneur en énergie de plus de 7 MJ NEL par kilo, ce qui est le cas par exemple des aliments spéciaux pour la phase de démarrage contenant p. ex. 7,4 MJ NEL et 22 % de protéines brutes.

Éviter l'acidification de la panse

Après le vêlage, la quantité d'aliment concentré dans la ration journalière ne doit pas augmenter de plus de 1,5 kilo par semaine parce que la vache mange peu au début et qu'il y a un risque d'acidose de la panse si la ration est pauvre en fibres et riche en amidon. On peut aussi prévenir les acidoses en ne donnant pas plus de 1,5 kg de concentré à la fois et en laissant la vache manger du fourrage grossier en permanence. Après une longue interruption, le concentré ne doit pas être donné au début de l'affouragement.

Les vaches dont la panse est trop acide ont plus souvent des chaleurs silencieuses, des kystes et des métrites non purulentes. Symptômes des acidoses de la panse: fèces trop liquides, moins de 50 ruminations par bol alimentaire, un rapport

graisse/protéine du lait inférieur à 1,1 : 1, problèmes d'onglons. L'affouragement de foin riche en fibres permet de détendre la situation. Si la ration est trop pauvre en énergie, il peut être judicieux de donner pendant la phase de démarrage un tampon pour la panse conforme au Bourgeon – p. ex. des levures vivantes. Les additifs de ce genre favorisent une flore ruminale idéale pour la dégradation des fibres et de l'acide lactique et donc contribuent à une meilleure valorisation des éléments nutritifs.

Ration protéique et teneurs en urée

Pour éviter les sautes de performances au début de la lactation, il est important – surtout dans les fermes bio – de viser une courbe de lactation aussi plate que possible. On peut freiner un peu les très hautes performances initiales en réduisant l'apport de protéines avant et pendant le vêlage. Si les rations sont trop riches en protéines ou les teneurs en urée trop élevées (à partir de 40 mg/dl) pendant plus de trois mois, le foie est fortement surchargé et les muqueuses sont irritées. Il y a aussi un risque d'endommagement de l'ovule, ce qui peut provoquer la perte de l'embryon pendant les premières semaines de la gestation.

Ignaz Hutter, UFA-Beratungsdienst Wil

Les Grisons veulent adapter leurs vaches bio aux conditions locales

Adapter la production laitière aux conditions locales et aux besoins des animaux est important du point de vue écologique et économique. Surtout en agriculture biologique, puisqu'elle met l'accent sur des cycles des éléments nutritifs moins ouverts. Mais à quel point la production laitière biologique est-elle adaptée aux conditions locales et aux besoins des animaux, par exemple dans les Grisons? Le FiBL, le LBBZ Plantahof et Bio Grischun ont voulu le savoir de plus près.

En agriculture biologique, l'affouragement des ruminants dépend très fortement des conditions locales puisque la ration annuelle doit comporter au moins 90 % de fourrages grossiers (Cahier des charges de Bio Suisse). Les fourrages achetés doivent en outre provenir à 100 % de fermes bio, et soit il n'y en a pas assez sur le marché soit ils coûtent assez cher.

Les animaux bio devraient donc pouvoir s'en tirer en n'ayant quasiment que les fourrages de la ferme, ce qui signifie que les vaches doivent être particulièrement bien adaptées aux conditions locales et à la ferme elle-même. On ne peut cependant pas parler de LA vache bio parce que les fermes bio sont souvent placées dans des conditions très différentes. Le but doit plutôt être d'adapter la sélection à la situation individuelle de chaque ferme.

Dans le cadre du projet «Biozucht Graubünden» (sélection bio aux Grisons), les conseillers du LBBZ Plantahof ont visité des producteurs de lait bio et recensé pendant deux ans les données de 99

fermes, ce qui représente un cinquième des fermes laitières biologiques grisonnes. Les fermes sont bien réparties dans le canton et représentatives des Grisons tant par leur taille que par la grandeur de leurs troupeaux.

Évaluation standardisée des fermes et des troupeaux

Le FiBL a développé un système d'évaluation qu'il a optimisé en collaboration avec le LBBZ Plantahof. Les données sur les caractéristiques des fermes et des troupeaux provenaient des enquêtes faites dans les fermes, et celles sur les performances, la santé et la fertilité des bêtes ont été reprises du «BrunaNet», une banque de données de la Fédération suisse d'élevage de la race Brune (FSEB, www.braunvieh.ch → BrunaNet). La confrontation des caractéristiques de la ferme et du troupeau permet de savoir si et à quel point la production est adaptée aux conditions locales et aux animaux.

Une ferme sur deux devrait changer quelque chose

Tout est correct dans exactement la moitié des fermes étudiées, c.-à-d. que les possibilités des fermes et les exigences des vaches correspondent bien à très bien. Les possibilités des fermes sont par contre nettement supérieures aux exigences des vaches dans 12 % des cas, ce qui signifie que ces fermes n'épuisent pas complètement leur potentiel laitier.

Dans le cas des 38 % restants, les conditions offertes par les fermes ne suffisent pas ou même pas du tout par rapport aux exigences de leurs vaches, qui ont alors en moyenne plus de problème de fécondité, des durées d'utilisation inférieures et plus souvent besoin de traitements thérapeutiques. Ces fermes doivent améliorer leur production fourragère et/ou viser un troupeau moins fortement typé lait.

Une ferme sur deux doit donc changer quelque chose.

Une conclusion en forme de coup d'envoi

Les causes de l'inadéquation de la sélection des vaches laitières avec les conditions des régions de montagne sont complexes. Les paysans ne sont pas les seuls responsables, et nous pensons qu'il faut agir sur trois niveaux pour arriver dans un délai raisonnable à produire du lait en respectant les conditions propres des régions de montagne.

■ **La génétique:** Indépendamment des races, il faut mettre l'accent sur la rusticité et la valorisation des fourrages grossiers. Les efforts doivent venir des fédérations d'élevage mais aussi des producteurs, qui doivent axer leur demande et leur pratique sur la génétique correspondante.

■ **La ferme:** La stratégie d'entreprise de la ferme et son application cohérente forment le cœur même de la production laitière adaptée aux conditions

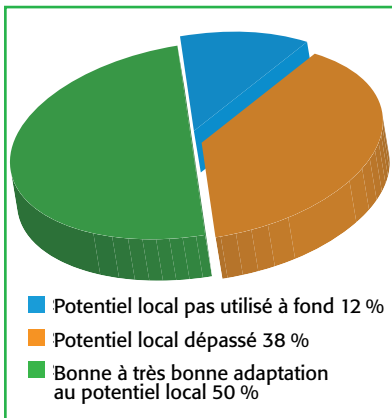


Christian Mani, d'Andeer GR, ne veut plus augmenter le rendement laitier de ses vaches mais améliorer leur rusticité et leur musculature en croisant ses Brunes avec de la Brune d'origine.



Photo: Andi Schmid

«Schau, Biovieh!» (regarde, des vaches bio!): l'«agrischa» 2010 comprenait pour la première fois une exposition de bétail bio. L'adaptation aux conditions locales y revêtait plus d'importance que le rendement laitier et la morphologie.



La moitié des fermes analysées ont une production laitière bien à très bien adaptée aux conditions locales. Les autres n'utilisent pas à fond le potentiel local (12 %) ou le dépassent (38 %).

locales. En se concentrant sur l'optimisation de la récolte des fourrages, la gestion de la ferme et la sélection, cette stratégie doit chercher à choisir la vache pour la ferme et non à changer la ferme en fonction de la vache. Les services de conseils peuvent contribuer à l'élaboration et à l'application de cette stratégie. Une fiche technique sur l'adaptation des vaches aux conditions des régions de montagne est d'ailleurs en cours d'élaboration.

■ **Relations publiques:** Les avantages de la production laitière adaptée aux conditions locales doivent être thématiques dans les événements publics

comme les foires ou les expositions de bétail, qui continuent traditionnellement de mettre l'accent sur le rendement laitier et la morphologie.

Le FiBL et Bio Grischun ont donc organisé une première exposition de bétail quelque peu différente lors de l'exposition agricole grisonne «agrischa» 2010. L'adaptation aux conditions locales était au centre de cette exposition bio qui montrait des vaches très bien adaptées à leur environnement, en très bonne santé et produisant

des quantités raisonnables de lait. Le but est d'organiser d'autres expositions de ce genre pour soutenir les efforts de réorientation de la sélection des vaches laitières.

La conclusion du projet «Biozucht Graubünden» est donc en même temps le coup d'envoi de différentes mesures visant une production de lait biologique bien adaptée aux conditions des régions de montagne.

Andi Schmid, Bio Grischun; Anet Spengler Neff, FiBL; Riet Pedotti, LBBZ Plantahof



Photo: Anet Spengler

Benedikt Brand, d'Andeer GR, avec ses génisses de la Brune d'origine: cette race robuste au rendement laitier moyen est bien adaptée à sa ferme et à ses nombreuses prairies écologiques très diversifiées.

Empêcher les résidus pendant le transport et le stockage

Le dernier article de la série consacrée par le bio actualités aux problèmes de résidus se penche sur les sources de contamination pendant le transport, le stockage et la transformation des produits bio. Bio Suisse veut que les produits Bourgeon contiennent le moins possible de résidus. Ici aussi, une seule vraie bonne solution: séparer soigneusement les produits biologiques et conventionnels.

Du champ à l'assiette, les risques de contamination par des pesticides ou d'autres substances indésirables sont nombreux. Pour les maintenir aussi bas que possible, tous les acteurs de la filière doivent se poser les questions suivantes:

- Les caisses, bennes, containers, wagons, palloxe etc. sont-ils aussi utilisés pour des marchandises conventionnelles?
- Les produits bio sont-ils acheminés ou transformés dans les mêmes installations que les produits conventionnels?
- Les produits bio sont-ils stockés dans les mêmes cellules ou entrepôts que les produits conventionnels? Des traitements antiparasitaires sont-ils effectués dans les entrepôts et installations?
- Toutes les installations, vannes et systèmes de séparation fonctionnent-ils impeccablement, la séparation entre bio et conventionnel est-elle garantie?

- Des gants ou des outils susceptibles de contaminer le produit sont-ils utilisés?
- Les flux des marchandises sont-ils connus à 100 %?
- La migration des substances des emballages est-elle aussi faible que possible, les teneurs correspondent-elles aux dispositions légales?

Ces questions guident les responsables vers les points faibles potentiels.

Nettoyer soigneusement les conteneurs et les moyens de transport

Les conteneurs de transport comme les palloxe, les caisses, les sacs, les camions,

les wagons et les containers doivent être considérés comme des sources potentielles de contamination par des produits phytosanitaires de synthèse ou d'autres résidus. C'est particulièrement vrai dans le cas des produits en vrac comme les céréales. La meilleure mesure contre les résidus serait donc de réserver des conteneurs et des moyens de transport exclusivement aux produits bio.

Ce n'est évidemment pas toujours possible ni écologique, puisque des transports exclusivement bio occasionneraient des trajets partiellement ou complètement à vide.

La meilleure mesure est donc en règle générale de nettoyer le plus soigneuse-

Ces résidus qui proviennent des emballages

Environ 50'000 substances sont utilisées dans la fabrication du papier, du carton, des films plastiques et des joints ou pour enduire, imprimer ou colorer les emballages. Nombre d'entre elles peuvent migrer des emballages dans les denrées alimentaires, p. ex. les plastifiants des couvercles à vis, les particules d'huiles minérales contenues dans les encres, des particules de plastiques, des produits de corrosion ou encore des stabilisants ou des fongicides.

Contrairement aux pesticides, les substances qu'il a déjà été possible d'identifier par des analyses et dont on a pu vérifier l'innocuité toxicologique sont encore peu nombreuses. Il faut donc avoir pour tous les emballages la confirmation qu'ils respectent les normes légales de conformité et les valeurs limites globales ou spécifiques de migration.*

Les denrées alimentaires biologiques et conventionnelles sont pratiquement emballées dans les mêmes matériaux, donc elles subissent au départ les mêmes risques de migrations de résidus provenant des emballages. Les produits bio ne sont en général pas soumis à des valeurs limites plus sévères pour ce genre de résidus, mais Bio Suisse et le FiBL procèdent toujours à une évaluation individuelle de chaque cas de résidus.

Bien que l'industrie et le législateur commencent à agir pour réduire au strict minimum les contaminations des denrées alimentaires par les emballages, il y a encore de nombreuses lacunes. C'est ce que montre le laboratoire cantonal de Zurich: dans les produits comme le riz qui ont été stockés dans des emballages en carton dépourvu de feuille de séparation, le laboratoire a trouvé de grandes quantités de molécules issues de produits pétroliers, en général des huiles minérales provenant des encres d'imprimerie venues du papier recyclé qui sert à fabriquer le carton. Ces résidus ne sont encore soumis à aucune valeur limite officielle, mais on est au moins sûr d'une chose, c'est qu'il faut les faire diminuer. D'ici à ce que la branche trouve des solutions, on peut y contribuer de la manière suivante: utiliser du carton FSC à base de fibres fraîches ou garnir les cartons à base de fibres recyclées avec des sacs intérieurs dotés d'une efficacité isolante adéquate. Bio Suisse inclura ce thème dans son projet en cours sur l'étude des emballages et, le cas échéant, elle édictera ses propres normes.

* Selon l'article 14 de la Loi sur les denrées alimentaires et selon l'Ordonnance sur les objets et matériaux, RS 817.023.21.

Kathrin Seidel, FiBL



Le carton fabriqué avec du papier recyclé peut contaminer son contenu avec des résidus d'huiles minérales. Ce problème n'existe pas avec les cartons fabriqués avec des fibres fraîches (photo).

ment possible: tous les moyens de transport et conteneurs doivent être propres avant d'être remplis avec des marchandises bio.

Surveiller les échanges d'air dans les stocks de céréales

L'avantage des céréales et autres produits secs est leur longue conservation, mais cela augmente aussi le risque de contamination, p. ex. quand des marchandises bio et conventionnelles sont stockées dans des cellules ou des silos séparés mais en relation les uns avec les autres par l'air, ou encore quand les cellules des installations communes ne sont pas suffisamment nettoyées. Cela peut provoquer des contaminations par des produits antiparasitaires chimiques.

Les entrepôts et installations mixtes requièrent donc le plus grand soin pour éviter les contaminations croisées. Le mieux pour les transformateurs et les distributeurs est de procéder selon la Check-list sur le devoir de diligence: www.bio-suisse.ch → Transformateurs et commerçants → OGM, Lutte parasites, résidus, liens → Lutte contre les parasites → «Check-list pour respecter le devoir de diligence dans la lutte contre les parasites pendant le stockage et la transformation».

L'hydrogène phosphoré préoccupe la branche

Le secteur des céréales discute actuellement des résidus d'hydrogène phosphoré – aussi appelé phosphane (PH₃) – présents dans les produits bio. Les chimistes cantonaux incriminent les marchandises bio à partir d'une teneur limite en hydrogène phosphoré de 0,1 microgramme par kilogramme (µg/kg). En cas d'incrimination, les responsables doivent démontrer au chimiste cantonal...

- qu'ils ont totalement respecté leur devoir de prudence,
- qu'ils ont pratiqué l'autocontrôle conformément aux exigences,
- qu'ils n'ont pas gazé les céréales bio et
- que, dans les installations mixtes, la séparation des marchandises est totale et le nettoyage aussi méticuleux que possible.

Il se peut que des recherches postérieures doivent étudier toute la filière des marchandises et qu'il faille faire analyser les échantillons de réserve. Si toutes ces conditions sont remplies, la marchandise en-dessous de 1 µg/kg peut être libérée.

On trouve cependant fréquemment dans la pratique des résidus de PH₃ situés entre 1 et 3 µg/kg et dont la source



Les produits biologiques stockés et/ou transformés dans des installations qui sont aussi utilisées pour des produits conventionnels peuvent contenir des résidus de produits antiparasitaires conventionnels.

de contamination ne peut pas être élucidée clairement. En collaboration avec le FiBL, la société Desinfecta, le Laboratoire des Cantons de Suisse centrale et des preneurs de licences, Bio Suisse a donc mené depuis 2008 différentes analyses et études de cas sur les causes des contaminations au PH₃, mais aussi cherché des mesures judicieuses d'assurance-qualité. Il n'est pour l'instant pas possible de tirer des conclusions définitives car deux de ces études de cas sont encore en cours, mais on peut déjà affirmer les points suivants sur la base des analyses déjà faites:

■ Contaminations croisées dans les silos quand des cellules conventionnelles sont gazées avec du PH₃: Si les opérations sont menées professionnellement et soigneusement dans des cellules bien étanchéifiées, les quantités de PH₃ qui peuvent s'en échapper sont assez petites pour que les contaminations croisées soient faibles.

■ La poussière de céréales et d'aspiration* peut être très fortement contaminée par du PH₃. Cette poussière provient très vraisemblablement de céréales gazées avec des granulés de phosphite d'aluminium. La poussière contaminée est ensuite distribuée dans toute l'installation par la chaîne transporteuse et par son recyclage dans les céréales, donc les silos et entreprises de transformation qui ont du bio et du conventionnel doivent faire très attention à la séparation des ces poussières et au nettoyage des installations. Bio Suisse donnera des

instructions plus précises quand cette étude de cas sera terminée.

■ PH₃ transmis par le sol: Le FiBL a effectué une recherche bibliographique pour savoir si le PH₃ retrouvé dans les plantes et les denrées alimentaires pouvait aussi provenir de sources naturelles dans le sol. On ne peut pas encore répondre définitivement à cette question, mais certains indices font penser que du PH₃ peut se produire naturellement dans certains sols ou engrais et puisse être absorbé par les plantes.

Karin Nowack, Bio Suisse,
et Bettina Landau, FiBL

* Poussière d'aspiration: Les céréales contiennent beaucoup de poussière qui doit être aspirée hors des convoyeurs à cause du danger d'explosion.



De grandes quantités d'hydrogène phosphoré ont été trouvées dans la poussière d'aspiration* et dans tout les types de poussières des silos. Les installations utilisées pour des marchandises biologiques doivent être débarrassées de ces poussières.



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Iso-vitmin®

Sels minéraux pour les exploitations bio

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

Seaux et pierres à lécher

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

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**



LINUS SILVESTRI AG

Commerce de bétail
 9450 Lüchingen/SG
 Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
 Email: kundendienst@isag.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'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillons volontiers!



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84
crivelliimballaggi@hotmail.com



www.agromittelland.ch



AGRO Mittelland GmbH, 5622 Waltenschwil

Tél. 056 664 84 84, Natel 079 691 07 07 Beat Stadelmann
Fax 056 664 84 85, E-mail: info@agromittelland.ch

Agroplum N13

(granulés de 4 mm), Engrais azoté organique pour exploitations BIO avec 13% N, en big bag de 500 kg, nouveau sur la liste des amendements 2011 de Bio Suisse. Fr. 81.-/100 kg inclus TVA, départ dépôt Waltenschwil

Biosojakuchen 44% RP

Farineux, env. 7.5-7.7 MJ Nel: Fr. 108.-/100 kg inclus TVA, Départ dépôt Waltenschwil.
Prix franco, sur demande

Diverses

- Large éventail d'aliments BIO en sac ou big bag
- Divers engrais pour exploitations BIO: Granuphos P18, Patentkali 30 %, sulfate de potasse 50 % K, Kieserit 15 %, calcaire-Dolomit Mg, Agrarkalk

(prix sous réserve)



Tél.: 041 925 82 00

www.asf-sursee.ch
Bahnhofplatz 3
6210 Sursee



En notre qualité de partenaire officiel de Bio Suisse, nous sommes entièrement au service des producteurs de viande bio.

Nous sommes à même de commercialiser toutes les sortes de bêtes bio.

Valable dans toute la Suisse:

Nous cherchons ...

... des producteurs de Bœuf de Pâturage BIO
(Prime : Fr. 2.10 sur le prix AQ OB)
... et des engraisseurs de porcs bio.



- Nous offrons:**
- Enlèvement rapide
 - Prix équitables et transparents
 - Décomptes rapides, c.-à-d. dans les 7 jours
 - Paiements rapides, c.-à-d. dans les 8 jours

Madeleine Zürcher, magasin claro, 3280 Morat

Madeleine Zürcher, 67 ans, milite depuis 1991 dans le cadre du magasin claro de Morat. Elle y est responsable des denrées alimentaires et interlocutrice pour l'extérieur. Cette ancienne logopédiste a grandi dans un commerce familial qui lui a donné dès l'enfance l'amour de la vente. Elle fait aussi volontiers du sport.

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

Les produits du commerce équitable sont utilisables dans le quotidien puisqu'on peut utiliser les denrées alimentaires soi-même ou les donner plus loin comme cadeaux. Il est très important pour nous que nos producteurs puissent fabriquer ces produits dans leur pays et gagner assez pour ne pas être contraints à émigrer.

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

Cela représente environ 70 % des denrées alimentaires. Nous avons aussi des produits européens, par exemple du Montebello, qui étaient autrefois considérés comme équitables. Le supplément de prix comprend les primes du commerce équitable, du bio et d'encouragement des petits producteurs. Aujourd'hui le Montebello vole de ses propres ailes et fait de la production bio, donc ces produits ne sont plus vendus comme équitables mais comme Bio UE.

3 Les clients sont-ils particulièrement critiques?

Nouï! Il y en a qui aimeraient savoir ce qu'il y a derrière certains projets. Nous pouvons documenter tous les produits et projets et présenter les producteurs, les lieux et processus de fabrication, etc. mais les gens posent en général assez peu de questions. claro est vraiment digne de confiance et la clientèle sait ce qu'elle achète.

4 Devez-vous faire beaucoup de conseil?

Ça varie beaucoup. Et ça dépend aussi de la personne qui tient le magasin et si elle aime s'avancer vers les clients ou non.

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



Photo: Irène Böhm

Madeleine Zürcher dans le magasin claro de Morat.

Les transports se font à 99 % par bateau. Nous avons toutes les quatre semaines des fruits frais de TerrEspoir qui viennent par avion du Cameroun, mais nous n'en prenons que la quantité nécessaire pour ce qui a été commandé. Ces fruits sont vraiment mûrs, et ils sont dans le magasin cinq jours après la récolte. Il n'y a pas de meilleure qualité, et je connais les gens, j'ai été sur place. Ils ne peuvent vendre que ce qu'ils ont de trop par rapport à leurs besoins et à ceux de leurs familles, car l'autoapprovisionnement ne doit pas être menacé.

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

Ceux qui connaissent le commerce équitable achètent parce qu'ils soutiennent nos idées et voient qu'il est important de soutenir ces pays.

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

Non. Je ne sais même pas de quoi il s'agit. Il y en a qui n'achètent chez nous que le

café parce qu'ils l'aiment. D'autre n'achètent que du miel, et certains seulement de l'artisanat.

8 Y a-t-il des gens qui viennent chez vous à cause de votre assortiment bio?

Oui. Par exemple nos thés et nos épices sont tous bio, le café en grande partie. Le 80 % de l'assortiment alimentaire est bio, et la plupart des produits sont en même temps équitables. Ce qui n'est pas équitable doit être bio, sinon on n'en vend pas.

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

En étant bien placé ou en ayant un stand au marché. Cette année nous avons fait déguster du thé, et les gens sont revenus en acheter au magasin. Voilà comment on fait rentrer de nouveaux clients.

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

Ils doivent être satisfaits de nos produits. Nous faisons régulièrement paraître des articles sur un produit dans le journal local. Si les gens viennent au magasin pour un certain produit, ils voient peut-être encore autre chose et reviennent plus souvent.

Interview: Irène Böhm

Les magasins claro sont aussi des magasins bio

Les 136 magasins claro de Suisse proposent des produits alimentaires et artisanaux équitables venant de petits producteurs du Sud ainsi que des produits écologiques pour le ménage. La société claro fair trade AG, dont le siège est à Orpund BE, livre aux magasins un assortiment complet qui comprend environ 60 % de denrées alimentaires dont 65 % sont certifiées bio. Les magasins complètent leur assortiment en fonction de leur clientèle, donc ces proportions peuvent varier de l'un à l'autre. Plus de 500 Magasins du Monde, diététiques et autres détaillants prennent une partie de l'assortiment claro.

Pour en savoir plus sur les magasins claro près de chez vous et sur d'autres informations: www.claro.ch mb

Les délégués veulent encourager la sélection bio

Les délégués des organisations membres (OM) de Bio Suisse ont voté un budget de près de 11 millions de francs. Le paquet de prestations que cela représente a pour but de renforcer l'agriculture biologique. Sur demande de plusieurs OM, l'Assemblée des délégués a en outre décidé d'investir 150'000 francs de plus que prévu dans la sélection végétale et animale biologique.

Les 91 délégués des organisations membres de Bio Suisse n'ont pour une fois pas discuté longuement du budget de 10,875 millions de francs. Lors de l'Assemblée des délégués (AD) automnale du 17 novembre à Olten, seule la motion déposée par plusieurs OM pour doter la sélection bio de 150'000 francs de plus a un peu tourné à l'épreuve de force qui a débouché sur la victoire de la motion des OM par 60 voix contre 27 pour la contre-motion du Comité, qui voulait donner «seulement» 50'000 francs de plus en 2011 pour le travail de sélection bio.

Large soutien de la base

«La sélection végétale et animale est très importante pour toute l'agriculture biologique», avait argumenté Ruedi Voegele,

du Verein Ostschweizer Bioproduzenten et du FiBL.

Question de montant

La présidente Regina Fuhrer objectait à cela que Bio Suisse voulait d'abord faire une analyse de la situation et qu'on investirait plus de moyens dans la sélection bio quand on saurait clairement où l'argent en question serait le mieux investi. «Nous sommes tous d'accord sur le principe, car nous voulons tous faire progresser la sélection bio.» Le débat portait donc plus sur la question du montant à libérer immédiatement, a expliqué la présidente pour justifier la contre-motion «moins chère» du Comité.

Regina Fuhrer a aussi laissé entendre que cette somme ne pourrait peut-être

150'000 francs devaient être économisés sur le reste du budget.

Moyens financiers pour les organisations membres

Les délégués ont encore décidé d'octroyer aussi en 2011 un soutien financier aux OM de Bio Suisse: chaque OM recevra un montant fixe de 3000 francs plus 13 francs par affiliation prioritaire. Cette mesure coûtera bien 170'000 francs au total, dont la répartition ira des 3091 francs qui seront alloués à la plus petite OM, Bio Genève, qui ne compte que sept membres, aux 19'120 francs que recevra Bio Grischun, qui est la plus grande OM avec ses 1240 membres.

On mentionnera encore que 115'000 francs sont réservés pour des projets que les OM peuvent déposer auprès de Bio Suisse pour, par exemple, leur permettre de réaliser des projets régionaux de développement du marché ou de financer des activités dans le domaine des relations publiques pour favoriser l'écoulement des produits Bourgeon.

Christine Brugger élue à la CLTC

Les délégués des OM de Bio Suisse ont enfin aussi confirmé l'élection de Christine Brugger à la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce). Cette écotrophologue (= nutritionniste-diététicienne) diplômée dirige à la station fédérale de recherches Agroscope Changins-Wädenswil le projet sur les analyses sensorielles.

En intégrant Christine Brugger, la CLTC veut préparer la succession des deux membres de longue date Max Eichenberger (le président de la CLTC) et Peter Dürr. La CLTC traite toutes les questions d'interprétation et de développement du Cahier des charges et des règlements pour la transformation et le commerce des produits Bourgeon, et c'est elle qui décide de l'octroi du label Bourgeon dans ce domaine.

Stephan Jaun



Photo: Stephan Jaun

Les délégués des organisations membres de Bio Suisse ont donné un signal fort pour le développement de la sélection végétale et animale biologique.

de Neunkirch SH, à propos de la motion des OM.

La nécessité de soutenir davantage ce travail avait déjà été maintes fois discutée et reconnue au sein des divers organes de Bio Suisse, mais cela n'avait malheureusement pas influencé le budget. Voegele présentait la motion au nom de Biofarm, de Bio Fribourg, de Bio Grischun, de Bio Vaud, de Bio Zürich und Schaffhausen,

même pas être utilisée l'année prochaine parce qu'il n'y avait pas de projets adéquats, un argument qui a très vite été considéré dans les rangs des délégués comme une preuve de méfiance à l'égard du travail des sélectionneurs biologiques suisses. Les délégués ne se sont finalement pas seulement décidés à augmenter le budget de la sélection bio, mais aussi, sur une motion de Margrit Renfer, de Lengnau BE, que ces

Le Pain du Bouquetin d'alpinavera reçoit le Prix d'encouragement 2010

Avec son cinquième Prix d'encouragement, Bio Suisse a distingué un projet novateur qui favorise les cultures céréalières Bourgeon dans les régions de montagne. Le Pain du Bouquetin d'alpinavera encourage aussi une étroite collaboration de tous les acteurs de cette filière régionale.

En lançant son Pain du Bouquetin, l'association alpinavera a mis sur le marché le premier produit développé par elle-même. L'idée séduit dès le premier regard: le pain en forme de corne de bouquetin est fabriqué par des boulangeries grisonnes avec des céréales biologiques grisonnes.

alpinavera a immédiatement fait enregistrer ce pain particulier pour le protéger contre les imitations industrielles bon marché à base de céréales importées. Cette organisation régionale de commercialisation a lancé ce printemps sur le marché régional le Pain du Bouquetin, nommé Capricorn-Brot en allemand parce que *capricorn* est le nom romanche du bouquetin, dont les cornes ont inspiré la forme donnée à ce pain, et elle a tout de suite eu du succès.

Les céréales viennent de 50 fermes Bourgeon membres de la coopérative Gran Alpin.

Ce pain Bourgeon est déjà présent dans dix boulangeries

Les paysans ne sont pas les seuls à travailler avec le Bourgeon, puisqu'il est aussi utilisé dans les entreprises de transformation et le commerce: les boulangeries grisonnes qui proposent ce pain Bourgeon sont maintenant au nombre de dix. Elles ont reconverti au bio leur dernier ingrédient conventionnel, la levure, et elles se font contrôler. Les connaisseurs du marché sont d'avis que c'est un pas important pour le secteur agroalimentaire des Grisons.

Le jury du Prix d'encouragement de Bio Suisse a donc récompensé ces efforts en faisant du Pain du Bouquetin son cinquième lauréat le 17 novembre à Olten lors de l'Assemblée des délégués.

Novateur et durable

«En Suisse en général et dans les régions de montagne en particulier, les cultures de céréales sont de plus en plus soumises à la pression des prix et de la libéralisation des marchés», a expliqué aux délégués et aux invités présents à Olten la présidente du jury, la paysanne bio et conseillère natio-



Ils se réjouissent de la distinction reçue par le Pain du Bouquetin, dont la forme s'est inspirée de l'animal héraldique des Grisons: les représentants et représentantes d'alpinavera, des boulangers grisons, de Gran Alpin, de Bio Suisse et du jury du Prix d'encouragement.

nale Maya Graf. alpinavera et les organisateurs et entreprises impliquées ont donc créé ce pain pour contrer cette tendance de manière novatrice.

Ce concept est selon elle une contribution entrepreneuriale au développement durable de l'agriculture biologique: «du point de vue écologique parce que les céréales sont produites conformément au Cahier des charges du Bourgeon, du point de vue économique parce que cette idée novatrice assure un bon prix et de bons débouchés à une branche qui subit fortement les conséquences de la libéralisation, et enfin du point de vue social parce que le Pain du Bouquetin contribue au renforcement identitaire et donc au maintien des cultures de céréales dans les régions de montagne.»

«Fiers de gagner avec un projet communautaire»

À Olten, la joie des représentants d'alpinavera était grande: «Nous n'avions pas tablé sur ce prix et nous nous en réjouissons beaucoup», a expliqué Corsin Farrer, le président d'Alpinavera. La réussite commerciale du projet et cette distinction confirment alpinavera dans son choix de réagir par l'innovation aux changements

de la politique agricole et du marché alimentaire.

Et Reto Schmid, le président de l'association grisonne des maîtres boulangers, pâtisseries et confiseurs, de rajouter avec enthousiasme: «Nous sommes fiers d'avoir gagné ce prix en tant que projet communautaire.» Jasmine Said Bucher, la directrice d'alpinavera, l'a aussi souligné: «L'étroite collaboration au sein de la filière garantit des prix équitables parce qu'on se connaît tous, qu'on s'investit tous pour le même but et qu'on sait donc que ce n'est qu'ensemble qu'on peut réussir à vivre dans les régions de montagne une vie digne d'être vécue.»
Stephan Jaun

alpinavera, plateforme régionale de commercialisation

L'association alpinavera est une plateforme de communication et de commercialisation pour les cantons des Grisons, de Glaris et d'Uri. Elle regroupe actuellement 97 partenariats totalisant plus de 270 entreprises pour un chiffre d'affaires de quelque 70 millions de francs. Un bon tiers des 400 produits sont certifiés bio et labellisés Bourgeon, et la proportion de bio est en augmentation. alpinavera organise entre autres quatre marchés aux cols du Saint-Gothard, d'Oberalp, du Lukmanier et du Klausen.
Pour en savoir plus: www.alpinavera.ch.

On cherche des projets novateurs pour les grandes cultures Bourgeon!

Ce sera la cinquième fois: Bio Suisse attribuera au printemps 2011 des contributions à des projets pour le développement des grandes cultures bio en Suisse.

C'est en 2008 que l'Assemblée des délégués de Bio Suisse a introduit ces contributions pour les grandes cultures Bourgeon. Les agriculteurs qui ont des grandes cultures Bourgeon paient chaque année une contribution au financement de projets de développement des grandes cultures biologiques en Suisse.

Ces contributions ont déjà permis de soutenir certaines cultures depuis le semis jusqu'à la commercialisation, comme ça a par exemple été le cas pour le projet Colza Bio de la coopérative Biofarm: les surfaces cultivées ont augmenté lentement mais continuellement, la sécurité agronomique s'est améliorée grâce aux essais pratiques du FiBL et de la station fédérale de recherches Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART), et finalement il a même été possible de lancer une production suisse de semences biologiques – et donc non transgéniques – de colza. La même

chose est valable pour des cultures comme le lin et le millet, bienvenues pour diversifier les rotations culturales chargées en céréales. En 2008 et en 2009, les projets ont donc mis l'accent sur ces cultures. Ces contributions pour les grandes cultures Bourgeon ont aussi permis de financer des projets lancés dans le cadre de l'Offensive Bio lancée par Bio Suisse pour convaincre de nouveaux producteurs de grandes cultures de passer au bio.

Pour 2010, des projets portant sur la question de la garantie de la qualité du blé et sur la prévention des dégâts causés par les corbeaux aux cultures biologiques de maïs grain et de maïs d'ensilage avaient été admis en plus des projets en cours. Pour l'année 2011, un nouveau projet a déjà été adopté dans le domaine de la sélection des légumineuses à battre.

Souhaiteriez-vous déposer un projet? Alors toutes les informations nécessaires se trouvent ci-après.

L'essentiel en bref pour déposer un projet

Déroulement: Les projets sont toujours déposés au printemps pour l'année suivante. Les candidats peuvent déposer leurs projets jusqu'au 11 février 2011. Le Comité décidera au printemps quels projets seront soutenus en 2012.

Conditions: Les projets doivent concerner des questions concrètes (aussi de commercialisation) sur les grandes cultures. La recherche fondamentale n'est pas soutenue. La priorité sera donnée aux cultures de pomme de terre (p. ex. problèmes de qualité, production de plants bio), de céréales (p. ex. influences du site sur la qualité, production de semences bio) et d'oléagineux. Les projets peuvent être annuels ou pluriannuels. Les demandes doivent respecter les formes et les délais imposés.

Documents: Les demandeurs doivent déposer leurs projets selon un modèle qui peut être téléchargé depuis www.bio-suisse.ch → Service → Fédération → Projets grandes cultures ou commandé à Melitta Maradi, Bio Suisse,

Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, courriel melitta.maradi@bio-suisse.ch.

Melitta Maradi, Bio Suisse

La CT Œufs cherche des annonceurs de données!

La base du calcul des prix de référence pour les négociations de prix avec les acheteurs d'œufs Bourgeon est réactualisée chaque année en fonction des données fournies par les producteurs d'œufs Bourgeon.

Ces calculs sont donc d'autant plus représentatifs que les annonceurs de données sont nombreux. Joignez-vous à cet effort en nous fournissant des données. C'est très important pour vous et pour tous les producteurs d'œufs Bourgeon. Ce travail est rémunéré.

Vous avez 2000 poules pondeuses et vous désirez participer? Alors prenez contact avec Franz Sidler, enzet@blue-mail.ch, tél. 041 980 22 00 mab

Projets de recherche alternative

L'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse a décidé en novembre 2009 de mettre chaque année 20'000 francs au budget pour la recherche alternative. Cette année, cet argent a été utilisé pour un projet de recherche du FiBL sur le feu bactérien. Désormais, c'est la CLA (Commission de labellisation agricole) qui évaluera les concepts.

- Conditions pour déposer un projet:
 - Le requérant doit être membre de Bio Suisse
 - Le projet doit être suivi par un spécialiste
- La CLA évalue les concepts selon les critères suivants:
 - Le but de la recherche doit correspondre au Concept directeur de Bio Suisse
 - Le but doit être défini en faveur de l'agriculture biologique
 - Le projet doit être porté par un groupe de producteurs et non par des intérêts individuels
 - L'objectif doit être atteignable
 - Le concept doit montrer clairement à quoi combien d'argent doit être utilisé
 - Un rapport final sur les résultats doit être établi pour la CLA

Les concepts seront évalués en suivant leur ordre de réception. Aucun nouveau projet ne peut être accepté à partir du moment où les 20'000 francs disponibles pour l'année sont attribués.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

Donnez-nous votre avis sur le Code de conduite!

Un groupe de travail composé de représentant-e-s de l'agriculture, de la transformation, du commerce et de la protection des consommateurs a trouvé au cours de trois ateliers un consensus sur la définition des relations commerciales équitables en Suisse, définition qui a été consignée dans le «Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon» et adoptée comme proposition adressée à Bio Suisse.

Le projet est publié sur le site internet de Bio Suisse: www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Notre opinion sur... → Relations commerciales équitables; une possibilité de prendre position a été installée. L'année prochaine, la prochaine étape du projet «Relations commerciales équitables en Suisse» sera la mise en place, pour un choix de secteurs, de plateformes pilotes de discussions qui débattront de ce Code de conduite qui sera soumis au vote de l'Assemblée des délégués au printemps 2012. Jörg Schumacher, Bio Suisse

Des paysans bio encouragent les autres paysans

Bio Suisse met des moyens financiers à disposition des organisations membres (OM) pour des projets de vulgarisation et d'information. Pour l'encouragement des grandes cultures et des cultures spéciales biologiques, mais aussi pour le renforcement des OM.

Le Comité a décidé d'investir ces moyens financiers pour le développement des régions de grandes cultures parce que cela fait des années que la forte demande de céréales bio du marché suisse ne peut pas être satisfaite.

Les projets les plus divers ont été soutenus: démonstrations de machines, documentation sur les grandes cultures en zone de montagne, séances d'information pour les producteurs de grandes cultures intéressés par la reconversion au Bourgeon, création de cercles de vulgarisation ou encore organisation de visites de cultures. Les exemples suivants montrent ce qui a été fait à Genève et au Tessin. psh

Votre idée – l'étincelle qui fait jaillir le feu! Déposez vite vos projets pour 2011

L'Assemblée des délégués des organisations membres (OM) de Bio Suisse a de nouveau attribué des moyens financiers pour les OM en 2011. Les OM ont la possibilité de déposer des projets pour encourager les reconversions au Bourgeon p. ex. par l'information, le coaching ou le parrainage. Cercles de vulgarisation, visites de cultures et de fermes, séances d'information sur les nouveautés de l'agriculture biologique ou encore collaboration à long terme avec des spécialistes du bio sont autant d'autres possibilités.

Les OM doivent apparaître comme l'organisateur principal. La préférence ira aux projets à long terme prévoyant la participation financière de tiers (p. ex. cantons, associations, prestations non facturées d'un service de vulgarisation, fonds propres de l'OM). Vous êtes producteur ou productrice Bourgeon et vous avez une idée lumineuse? Alors utilisez-là pour sonner le branle-bas dans votre OM!

Prière de s'adresser pour tout renseignement à Stefan Schürmann, Assistant de la coordination de la Fédération, tél. 061 204 66 64, courriel stefan.schuermann@bio-suisse.ch.

C'est plus facile ensemble

Au printemps 2010, Bio Genève et AgriGenève ont invité ProConseil, le FiBL et Agridea à une journée technique destinée à tous les agriculteurs – bio ou conventionnels – pratiquant les grandes cultures.

Le programme comprenait la visite d'essais conventionnels et la visite d'une ferme bio de grandes cultures. Les agriculteurs intéressés se retrouvèrent chez René Stalder, le président de Bio Genève, pour un apéritif et un repas. René Stalder présente son entreprise bio et les motifs qui l'ont poussé à passer au bio.

Il y eut ensuite une présentation du marché bio par les acteurs concernés (Moulin Rytz, Moulin Chevalier, PROGANA). La documentation fournie aux participants comprenait des listes des prix des céréales bio ainsi que des calculs économiques.

Les participants visitèrent aussi trois essais en conditions bio: un sur le potentiel des cultures associées d'orge et de pois protéagineux, un sur le produit Twin N (à base de bactéries) utilisé sur du blé d'automne, et le troisième sur les grandes cultures bio sans bétail.

Ils allèrent ensuite à Mapraz (Thônex GE), où le FiBL conduit depuis 2000 avec Agridea Lausanne un essai de longue durée qui fournit des enseignements précieux sur les limites d'un système de grandes cultures bio sans bétail. Les participants furent étonnés de voir la vigueur et la beauté d'un blé situé sur un sol profond mais sans aucune fumure.

Les agriculteurs conventionnels ont montré un grand intérêt pour les techniques culturales bio et une attitude très positive par rapport à l'agriculture biologique.

Les organisateurs et Bio Genève estiment que ce type d'action touche de manière efficace les agriculteurs non bio pour les intéresser à l'agriculture biologique. Ils envisagent d'organiser à nouveau de telles journées lors des années à venir.

Maurice Clerc, FiBL



Photo: Christian Bovigny

René Stalder (chemise verte), le président de Bio Genève, commente l'essai de cultures associées qu'il conduit dans sa ferme avec le FiBL depuis 2009.

Profiter de l'expérience des autres

Le projet de Bio Ticino pour les grandes cultures a démarré fin octobre 2010 sous le titre «Campi bio per il Ticino». Les personnes intéressées s'étaient retrouvées à Rivera pour une séance d'information. Il y avait des chefs d'exploitations de grandes cultures intéressés à se reconverter au Bourgeon ainsi que des paysans bio expérimentés. Le secrétaire de Bio Ticino, Gianmarco Fattorini, a commencé par présenter le projet et son but, l'augmentation de la surface des grandes cultures bio.

La conseillère cantonale en agriculture biologique, Gaia Vergoni, a ensuite donné une brève introduction sur les bases légales et les directives du Bourgeon pour les grandes cultures, puis elle a parlé de l'application pratique des directives en tenant compte de la protection du sol, des rotations culturales et de la durabilité, et enfin des difficultés de la reconversion. Des tableaux comparatifs actualisés lui ont permis de montrer que la combinaison des paiements directs et des prix du marché rend la reconversion économiquement intéressante malgré les rendements en moyenne plus faibles.

À la fin, les agriculteurs bio présents ont répondu aux questions de leurs collègues conventionnels, ce qui a permis de discuter à fond des possibilités et des limites de la mécanisation interentreprises, de la fumure, des semences, de la production fourragère et de la situation des marchés des différents produits.

Rolf Kaufmann, Bio Ticino

«oliv» – un magazine intéressant pour vos clients

Le magazine «oliv», édité par Bio Plus AG et distribué gratuitement dans les magasins bio, publie 12 fois par année des articles intéressants sur «la vie en vert». Ceux qui font de la vente directe au marché ou la ferme peuvent aussi le commander gratuitement pour leurs clients – une bonne manière de leur donner sans bourse délier des informations intéressantes et ciblées.

Le magazine «oliv», qui paraît chaque mois depuis janvier 2010, est fourni gratuitement aux magasins bio. Son lectorat cible est les personnes qui veulent vivre de manière écologique. Ce magazine fournit aux consommateurs bio des recettes, des informations sur les nouveaux produits, sur la nutrition et sur les soins naturels, des articles sur des thèmes environnementaux comme la problématique des déchets ou la protection de la biodiversité. Bio Suisse publie dans chaque numéro un publiereportage consacré à un thème bio d'actualité tout en faisant ressortir les avantages du Bourgeon par rapport à d'autres labels bio.

Ce magazine imprimé sur papier recyclé comprend une partie en français et une en allemand.

Vous faites de la vente directe, p. ex.



Le magazine gratuit «oliv» s'adresse aux consommateurs de produits biologiques.

au marché ou à la ferme, et vous désirez offrir régulièrement «oliv» à vos clients? Pas de problème, c'est gratuit! Il vous suffit de demander le nombre d'exemplaires (mais au moins 25) désirés à l'adresse ci-dessous. Il est aussi possible de demander un exemplaire d'essai.

Vous avez aussi la possibilité d'attirer l'attention sur vous en faisant imprimer votre adresse personnelle sur la couverture du magazine. Cela coûte 50 francs jusqu'à 300 exemplaires. Vous pouvez aussi acheter pour 130 francs un présentoir de 1,5 mètre de hauteur qui a été conçu spécialement pour «oliv».

Si le magazine, sa personnalisation avec votre adresse ou le présentoir vous intéressent, adressez-vous à Bio Plus AG, Ruth Hofmann, tél. 062 769 01 89, courriel ruth.hofmann@bio-plus.ch. psh

Photos: Bio Plus AG



Agenda 2011 de la Fédération Bio Suisse

Assemblées des délégués	20.04, 09.11	
Conférences des Président-e-s	23.03, 29.06, 12.10	
Conférence de presse annuelle	23.03 ou 30.03	
Séances du Comité	01.02, 08.03, 12.04, 17.05, 14.06, (19.07), 06.09, 04.10, 08.11, 07/08.12	
Séances de la CLA (Commission de labellisation agricole)	18.01, 22.03, 03.05, 27/28.06, 06.09, 25.10, 06.12	
Séances de la CLTC (Commission de labellisation de la transformation et du commerce)	02.02	
Assemblées générales des organisations membres		
Bärner Bio Bure	12 janvier	
Biofarm	19 mai	
Bio Fribourg	10 février	
Bio Glarus	18 février	
Bio-Ring Appenzellerland	26 janvier	
Schweizer Bergheimat	18 novembre	
Schwyzer Bio-Bauern	15 mars	
VOB – Ostschweiz	15 février	
Foires et marchés avec une présence de Bio Suisse		
Natur Messe	10–13 février	Bâle
BioFach	16–19 février	Nuremberg (D)
Tier & Technik	24–27 février	St-Gall
Marché des plantons de Wildegg	30 avril / 1 mai	Château de Wildegg
BioMarché	17–19 juin	Zofingue
O SOLE BIO	20–21 août	Zoug
1001 Légumes & Co.	3–4 septembre	Rheinau

Un stage agricole «au paradis»

Son but est d'ouvrir des horizons insoupçonnés et de nouer des contacts, mais aussi et surtout de favoriser la compréhension mutuelle entre les «fonctionnaires vissés à leur chaise» du secrétariat et les paysans et paysannes bio: le stage agricole des nouveaux collaborateurs de Bio Suisse est un sésame. Une citadine venue du secteur des prestations financières vient d'en faire l'expérience ...

Un stage agricole d'introduction obligatoire de deux jours est certainement un enrichissement pour les collaborateurs non-paysans de Bio Suisse, peut-on lire en substance dans l'annexe préparatoire du point 2.4 de l'ordre du jour de l'Assemblée des délégués de l'an 2000 qui a décidé d'introduire un stage agricole obligatoire de deux jours pour les nouveaux collaborateurs.

Dix ans après, c'est mon tour. Un petit semestre après mon entrée dans ce monde du travail totalement nouveau, munie de mes chaussures de montagne, je me présente devant le magasin fermier des Clavadetscher à Malans. Autour de moi, la munificence grisonne rayonne de tous ses feux: l'or du feuillage des vignes et la blancheur de la première neige sur les sommets rendent le ciel encore plus bleu. Ou est-ce le contraire? Mes chaussures de montagne seraient parfaites pour une belle randonnée ... mais des horizons nouveaux m'attendent ici. Avec son râteau, ses gants et sa chienne, Godi Clavadetscher, le pionnier bio des Grisons, nous conduit vers un coteau situé au bout du village. Il annonce tout de suite la couleur: «Nous vivons ici dans la plus belle partie des Grisons. Pour moi, c'est le paradis.» On le sent très attaché à son village. Il s'arrête au pied d'un chemin pentu qui mène à une parcelle communale abandonnée qui est de nouveau fauchée depuis deux ans. Cette tache laissée à la nature comporte toujours beaucoup de buissons qui s'y sont répandus au



Photos: Sabine Lubow

Entouré de vignes et de montagnes, le village grison de Malans.

fil des ans. Godi fauche les fougères et les ronces tandis que Valérie et moi ratissons ces broussailles entre les quelques noyers pour les transporter sur des tas disposés au bas de la pente. Je manque plusieurs fois de perdre l'équilibre, et mes épaules habituées au travail de bureau renâclent à l'ouvrage.

Après avoir «gouverné» le soir puis le matin suivant dans la toute récente stabulation libre pour les chevaux en pension, c'est parti pour le point fort de mon service: on vendange la dernière parcelle de vigne encore chargée de raisin.

Perles rares

Tout le clan Clavadetscher est là avec connaissances et amis – petits et grands, tout le monde est venu. Une joie respectueuse règne en ce dernier vendredi

d'octobre. Et cela malgré l'énorme perte de récolte causée par l'épidémie de mildiou particulièrement sévère qui a touché Malans cette année. En ce frais matin, la tache verte que fait cette vigne au milieu du village ressemble un peu au jardin d'un cloître. L'air est en effet tout rempli d'un respect quasi religieux pour ces perles rares que nos sérateurs prélèvent sur les sarments.

Ces deux journées se terminent bien trop vite par la rentrée du raisin dans la cave que Roman et Valérie partagent avec leur voisin direct, le vigneron Georg Fromm. Un petit achat de vin au magasin de la ferme boucle la boucle. Non sans avoir ouvert une nouvelle porte que je refranchirai volontiers sans aucune obligation.

Sabine Lubow, Bio Suisse



Dans l'entreprise familiale des Clavadetscher, on s'enthousiasme pour la vigne et les jus de la treille depuis la plus tendre enfance.

Les produits Bourgeon enchantent l'Allemagne

Depuis quelques temps, Bio Suisse prospecte le marché allemand des produits bio avec l'aide de quelques fabricants de produits laitiers. C'est Denree, un des leaders allemands de la distribution des produits bio, qui fournit les produits Bourgeon suisses aux magasins bio de toute l'Allemagne. Différentes activités de marketing sont prévues pour y faire connaître les produits biologiques suisses.

L'encouragement de l'exportation est une partie importante de la stratégie marketing de Bio Suisse, qui souhaite promouvoir et faire connaître les produits Bourgeon suisses à l'étranger en y acquérant de nouveaux clients.

L'expérience ayant montré que le mieux est de présenter sur place les produits Bourgeon aux clients en les faisant déguster dans les points de vente, Bio Suisse a lancé le projet «Grüezi Bio», dont le nom a été choisi pour souligner l'origine suisse et la qualité bio et attiser la curiosité des consommateurs. C'est en été 2009 que Bio Suisse a lancé avec deux entreprises suisses, la laiterie Biedermann et la Züger Frischkäse, un premier projet pilote avec le distributeur allemand de produits bio Denree.

Près de 100 journées de dégustations «Grüezi Bio»

Les réactions positives de tous les concernés ont encouragé Bio Suisse à donner cette année une plus grande envergure à ce projet. Le budget a pu être augmenté grâce au soutien de l'Office fédéral de l'agriculture, et on a complété l'assortiment avec un fromage de montagne des Grisons. Un prospectus a été distribué, et Bio Suisse et ses partenaires ont organisé en octobre dernier dans une nonantaine de magasins bio de toute l'Allemagne des journées de

dégustations qui avaient ceci de particulier que tous les collaborateurs qui s'en occupaient étaient des producteurs de lait fournisseurs de Biedermann ou de la Züger Frischkäse. Une véritable ambiance de «Grüezi Bio» a pu être transmise aux consommateurs allemands grâce au matériel promotionnel spécialement conçu pour l'occasion. La planification était entièrement assurée depuis la Suisse par Bio Suisse et ses partenaires.

Une expérience pour les vendeurs et les commerçants

Avoir des bons produits c'est bien, mais avoir des produits qu'on a connu dans leur milieu d'origine est encore mieux.

Une cinquantaine de commerçants bio d'Allemagne ont donc participé cette année à un voyage de deux jours en Suisse dont le but était que les participants connaissent mieux les produits qu'ils vendent. Cette excursion a donc permis à ces propriétaires de magasins bio de visiter la laiterie Biedermann, la Züger Frischkäse AG et la cave taillée dans le roc de la société Bergsenn AG et donc de faire personnellement connaissance avec les entreprises suisses sous licence Bourgeon.

Le voyage les a conduits du Lac de Constance jusqu'en Engadine pour voir la fromagerie la plus haute d'Europe, la Lataria Engiadinaisa SA (LESA) de Bever.



Dégustation «Grüezi Bio» dans le magasin bio Füllhorn de Bruchsal (D).

La visite de Guarda, le joyau des petits villages de montagne de l'Engadine, a été pour les Allemands le couronnement du voyage. Ils y ont visité les fermes de deux paysans Bourgeon qui livrent leur lait à la LESA.

Swissness et bio ne suffisent pas

Le but est maintenant de développer progressivement l'assortiment pour le commerce biologique allemand. Selon les responsables de Bio Suisse, les expériences confirment l'impression que les produits suisses ont bonne réputation en Allemagne. Les produits Bourgeon ont donc certainement un bon avenir à l'étranger. L'origine suisse et la qualité bio sont des arguments forts, mais, pour se démarquer de la concurrence et engranger des succès durables sur le marché allemand, ils doivent être utilisés avec innovation, créativité, flexibilité et un bon marketing. Renforcée par ces nouvelles expériences, Bio Suisse continuera l'année prochaine de développer le programme «Grüezi Bio». Au menu, optimisation des promotions et inclusion de nouveaux produits pour améliorer l'attractivité de l'assortiment.

Valérie Monnin, Bio Suisse



Voyage-fromage pour Denree: Fondue Bourgeon devant la cave naturelle de Bergsenn.



Photo: Christian Horisberger

Le pain Bourgeon entre high-tech et tradition

Les sept grandes boulangeries de la Coop utilisent 35'000 tonnes de produits de meunerie par année pour fabriquer 680 produits différents. Plus de 30 % des pains qui quittent les fournils de ce grand distributeur ont le Bourgeon. Cette production industrielle est revenue à certaines pratiques artisanales traditionnelles et l'a fait savoir lors d'une conférence de presse.

Le secteur boulanger de la Coop avait invité en septembre les médias à une visite du fournil de sa centrale de distribution bâloise de Lysbüchel. Le grand distributeur a permis aux visiteurs de regarder dans les coulisses une histoire de reconversion particulière: celle du passage de la boulangerie industrielle à la «boulangerie artisanales dotée de moyens industriels».

Un peu d'histoire: pour diminuer les coûts et augmenter les marges, les boulangeries industrielles ont de plus en plus «stressé» la pâte à pain en lui laissant de moins en moins de temps pour lever et en lui imposant par-dessus le marché les contraintes de la mécanisation.

Comme l'expliquait Christoph Stalder, le responsable des boulangeries de la Coop, le retour du grand distributeur aux valeurs boulangères artisanales s'est traduit par de nombreux aménagements et investissements. Aujourd'hui le pain est de nouveau fabriqué comme du temps de nos grands-mères, c.-à-d. avec du levain

qui a eu 16 à 20 heures de maturation. Il y a aussi des avantages physiologico-nutritionnels puisque la teneur en sel peut descendre à 1,5 % dans le 70 % de l'assortiment, que les arômes naturels s'expriment mieux et que le pain reste plus longtemps frais, croustillant et appétissant.

Défis à relever pour les cultures de blé bio

Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse, est plus que convaincu que, surtout dans le secteur bio, l'authenticité des goûts joue un rôle très important pour les consommateurs. «Entre 2006 et 2009, le pain frais a réussi à lui seul à passer de 126,2 à 141,1 millions de francs, et maintenant, avec 16 % de parts de marché, il caracole tout devant – juste derrière les œufs – à la deuxième place des produits individuels sur un marché en augmentation», constate-t-il. Le pain est donc le produit individuel qui réalise le meilleur chiffre d'affaires devant le lait frais, les

légumes, les fruits et la viande. Et la matière première nécessaire à sa fabrication, le blé, est aussi la grande culture la plus pratiquée en agriculture biologique.

La qualité du blé bio suscite pourtant régulièrement d'après discussions. Cela vient du fait que la transformation industrielle demande toujours plus de farines à forte teneur en gluten humide. La quantité de gluten humide est en effet décisive pour l'aptitude boulangère des farines de blé puisque c'est lui qui fait que la pâte lève bien. Bio Suisse attribue donc une grande importance à la constance de la qualité des blés bio et à leur teneur en gluten humide, et elle a mandaté le FiBL pour lancer au printemps un projet d'identification des potentiels d'amélioration qualitative des cultures de céréales, ce qui représenterait une importante contribution à la préservation des avantages concurrentiels et commerciaux de l'agriculture biologique vivrière de proximité.

Sabine Lubow, Bio Suisse

Bio 2011: Les nouvelles règles				
Bio Suisse – Agriculture				
Secteur	Thème	Cahier des charges (CDC), Règlements (RGT), Ordonnances	Texte	Explications
Généralités	Commerce équitable	CDC art. 9.1.1 à 9.5.1	Les partenaires commerciaux devront participer à des plateformes de discussions et respecter le Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon.	Décision de l'Assemblée des délégués (AD) du 14.04.2010. Le projet d'application est encore en cours de définition. Pas d'obligations prévues avant fin 2012.
Production végétale	Plantes sauvages, plantes de bruyère	RGT «Production de plantes d'ornement et de plantes aromatiques en pots»	Le règlement comprend maintenant des dispositions pour les plantes sauvages indigènes, et la composition des substrats pour les plantes de bruyère a été redéfinie.	Bio Suisse a repris les exigences de Bioterra en matière de production de plantes sauvages indigènes pour les jardins naturels.
Production animale	Stabulations entravées pour les chevaux	CDC art. 3.1.3	Les chevaux ne peuvent plus être attachés à partir du 01.01.2011.	Les autorisations exceptionnelles pour les stabulations entravées pour les chevaux expirent fin 2010.
	Affouragement des chevaux en pension	CDC art. 3.1.8 et annexe 5	Pour les chevaux en pension, la proportion d'aliments fourragers non bio peut continuer d'atteindre 10 % de la consommation totale, mais aucun aliment contenant des composants OGM ne peut être utilisé.	Pour les autres non-ruminants, cette limite est de 5 % depuis le 01.01.2010. Les chevaux en pension n'étant pas une production bio, on peut tolérer une application moins stricte rendue nécessaire à cause du désir des propriétaires des chevaux en pension de décider quels aliments concentrés ils reçoivent.
	Graines de lin	CDC annexe 5	Les graines de lin non bio ne sont plus autorisées.	Il y a assez de graines de lin de qualité bio.
	Poudre de lait	CDC art. 3.1.8 et RGT «Affouragement»	La poudre de lait Bourgeon est maintenant autorisée à titre de complément. Les veaux à l'engraissement doivent consommer au minimum 1000 litres de lait complet (lait de vache non altéré).	L'AD du 14.04.2010 a décidé d'autoriser la poudre de lait à titre de complément. Il est judicieux de pouvoir valoriser les surplus saisonniers (printemps) sous forme de poudre de lait bio.
	Analyses des salmonelles	RGT «Aviculture»	Toutes les fermes qui commercialisent des œufs doivent faire chaque année au moins une analyse pour <i>Salmonella enteritidis</i> .	Selon les nouvelles dispositions de l'Office vétérinaire fédéral, les producteurs qui ont moins de 1000 poules ne doivent plus faire d'analyses de salmonelles. Bio Suisse règle donc elle-même la procédure pour les petits producteurs d'œufs.
	Volailles de chair	RGT «Aviculture»	Toute la surface au sol (avant: 2/3) du poulailler doit être suffisamment recouverte de litière.	Réalignement sur l'Ordonnance sur les éthoprogrammes.
	Porcs	RGT «Porcins»	La dimension «Surface totale porcherie y. c. parcours» a passé de 11,5 à 10,5 m ² pour les truies en groupes d'allaitement.	Cette dimension avait été augmentée en 2009 à cause d'une directive de la SRPA, mais la limite entre la porcherie et le parcours n'était pas bien définie et cette augmentation s'est par la suite révélée inadéquate.
Bio Suisse – Transformation et commerce				
Secteur	Thème	Cahier des charges (CDC), Règlements (RGT), Ordonnances	Texte	Explications
Dispositions générales	Utilisation du Bourgeon pour des produits non alimentaires	CDC art. 1.3.3 à 1.3.6, 6.1.4, RGT «Exigences générales», § 10 Désignation	Le Bourgeon de déclaration peut être utilisé dans la liste des ingrédients pour les produits Bourgeon non transformés suivants: cosmétiques; médicaments naturels; textiles, produits à base de laine, peaux, articles de maroquinerie; produits à base de cire d'abeille; produits qui ne respectent pas entièrement les principes du Bourgeon à cause de certaines dispositions légales (p. ex. les aliments vitaminés pour les nourrissons).	L'AD du 14.04.2010 a adopté 5 nouveaux articles du CDC pour définir l'utilisation du Bourgeon pour les produits non alimentaires qui contiennent des matières premières Bourgeon.
Désignation des produits et moyens publicitaires	Déclaration de l'organisme de certification	RGT «Exigences posées à l'utilisation du Bourgeon pour les produits et pour les moyens publicitaires»	L'organisme de certification doit être mentionné de la manière suivante: CH-Bio-XXX. (XXX = numéro de l'organisme de certification)	L'Ordonnance bio a modifié la manière de mentionner l'organisme de certification. Si la dernière étape de la fabrication ou de la préparation n'a pas été effectuée en Suisse, «CH» doit être remplacé par le code du pays correspondant.

Bio 2011: Les nouvelles règles

Bio Suisse – Transformation et commerce

Secteur	Thème	Cahier des charges (CDC), Règlements (RGT), Ordonnances	Texte	Explications
Produits laitiers	Yogourt	RGT «Lait et produits laitiers», § 2.3 Yogourt et autres sortes de lait fermenté, § 2.10 Masses de base aux fruits et autres masses de base	Ingrédients Bourgeon: Amidon pour la fabrication des masses de base. Ingrédients biologiques: Amidon de riz natif et amidon de tapioca pour la fabrication des masses de base.	L'utilisation d'amidon Bourgeon ou d'autres qualités bio est étendue à la fabrication des masses de base.
Produits carnés	Boyaux	RGT «Viande et produits carnés», § 2.6 Emballages	Boyaux: Les boyaux naturels et artificiels sont autorisés.	Passage supprimé: «La coloration ultérieure des boyaux n'est pas autorisée.»
Produits apicoles	Teneur en thymol dans la cire	RGT «Produits apicoles», § 2.2 Critères mesurables de la qualité du miel et de la cire	Teneur maximale en thymol dans la cire: 5.0 mg/kg	La teneur maximale en Thymol dans la cire a été relevée et inscrite dans le règlement.
Boissons alcoolisées et vinaigre	Vin	RGT «Boissons alcoolisées et vinaigre», § 2 Vins et vins mousseux	Révision complète.	Le règlement sur la vinification a été révisé suite aux efforts de l'UE pour inclure la vinification dans la réglementation bio de l'UE.
Restauration à la ferme	Restauration commerciale à la ferme	RGT «Transformation fermière et en sous-traitance, commerce et vente directe», § 3 Restauration commerciale à la ferme	Le respect des exigences de Bio Suisse est vérifié (aussi pour la Cuisine avec produits Bourgeon) lors du contrôle bio.	Le modèle «Cuisine avec produits Bourgeon» doit aussi être possible pour les producteurs. Il fait partie du contrôle bio.

Ordonnance bio

Secteur	Thème	Cahier des charges Règlements, Ordonnances	Texte	Explications
Contrôle	Obligations lors des contrôles	OBio art. 30 al. 1 et 2	Reformulation de l'article sur le contrôle annuel: le mot «complet» a été supprimé en rapport avec le contrôle annuel.	Cela permet à un contrôle surprise (lors duquel tous les documents ne sont pas forcément présentés) de compter comme contrôle annuel.
Apiculture	Provenance des abeilles et pratiques apicoles	OBio DFE art. 8 al. 4 (nouveau), et art. 15 al. 2bis	Les apiculteurs bio qui participent aux épreuves de performances conformément à l'Ordonnance sur l'élevage peuvent avoir des abeilles provenant d'exploitations non bio. Il est aussi permis de rogner les ailes de la reine pour ces épreuves de performances.	Ces dispositions permettent aux apiculteurs bio de participer aux activités de sélection conformes à l'Ordonnance sur l'élevage.
Production végétale	Produits phytosanitaires autorisés	OBio DFE, Annexe 1	Réintroduction de l'éthylène et de l'alun de potasse.	Ces deux substances sont par erreur tombées du texte l'année passée lors de la révision de l'Ordonnance bio. Elles sont maintenant listées avec les produits phytosanitaires et non plus avec les auxiliaires technologiques.
	Engrais, préparation et substrats autorisés	OBio DFE, Annexe 2	Le type d'engrais «Mélanges de matériel végétal compostés ou fermentés» a été complété par «excréments animaux».	Les exploitations agricoles fermentent de plus en plus du lisier pour produire du biogaz. Pour que cette production soit rentable, on mélange des matières végétales et animales. La modification de l'intitulé de ce type d'engrais permet de clarifier la manière d'agir avec les mélanges de digestats issus des installations de biogaz.
Production animale	Produits purs pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations servant à la garde d'animaux	OBio DFE, Annexe 8	La chaux et la chaux vive ont été ajoutées à la liste «Produits autorisés».	Cet ajout a été fait en accord avec la réglementation bio de l'UE.

Éthoprogrammes

Pas de modifications

Cette vue d'ensemble ne résume et ne présente que les principales modifications de la réglementation du Bourgeon et des ordonnances fédérales sur l'agriculture biologique. C'est toujours le texte littéral d'origine qui fait foi. Les modifications intervenues dans les réglementations des autres labels (Demeter, KAG-Freiland, Bio-Weidebeef, Natura Beef etc.) sont disponibles auprès des organisations correspondantes. L'habituelle fiche technique «Agriculture biologique: Les nouvelles règles» avec les modifications des directives de tous les labels (donc aussi Demeter, KAGfreiland, Bœuf de Pâturage Bio, Natura Beef etc.) sera disponible avant fin 2010 sur www.shop.fibl.org sous forme de PDF à télécharger gratuitement, et les exemplaires imprimés en couleur pourront être commandés au FiBL, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel info.suisse@fibl.org

La biodiversité a un prix – non, elle a beaucoup de prix!

Aussi divers que la biodiversité elle-même et bientôt aussi nombreux que les vers de terre dans un champ bio, les concours et les prix qui récompensent les meilleures compensations écologiques, les meilleures interactions entre agriculture et biodiversité et les meilleurs engagements entrepreneuriaux en la matière pullulent. Nous avons mentionné dans le bio actualités 9/2010 qu'une ferme Bourgeon romande et une alémanique avaient gagné des médailles d'or ... or il y en a d'autres ...

«L'agriculture a besoin de la biodiversité – la biodiversité a besoin de l'agriculture»

Parmi les lauréats de ce concours national organisé par Agridea et la Haute école suisse d'agriculture, on trouve encore une ferme Bourgeon du Valais et la coopérative Biofarm.

Une médaille d'or a donc aussi été attribuée à l'alpage de Tunetsch pour sa gestion qui favorise les prairies et les pâturages maigres et diversifiés et qui

du fromage, randonnées, dormir dans la paille). On peut se faire une idée de cet alpage sur www.esel-aletsch.ch.

Le projet «culture biologique du lin en Suisse» de la coopérative Biofarm, qui a aussi reçu une médaille d'or, est un bon exemple pour démontrer que la production agricole et la biodiversité ne s'excluent pas mais peuvent se compléter de manière parfois surprenante. Du semis à l'évaluation de la qualité, le dialogue entre producteurs, chercheurs et commercialisateurs est l'élément central de ce projet communautaire. Le lin est une culture extensive sans lien de parenté avec aucune autre, dont les champs accueillent facilement des espèces menacées comme l'alouette des champs ou le lièvre, sans compter des adventices devenues plutôt rares comme p. ex. la légousie miroir-de-vénus. La production de l'huile de lin bio, particulièrement bonne pour la santé, tient donc compte de toutes les dimensions de la durabilité. Pour en savoir plus: www.biofarm.ch.

Et on pourrait encore parler de la médaille d'argent du projet «Ferme de l'Arete et agriculture bio» de Stéphane Vial de Châtel-St-Denis FR ou de la médaille de bronze du projet de plantations de haies et de fruitiers haute-tige de Gilles Roch de Ballens VD... que certains projets bio qui ont été primés nous échappent encore ou pas, nos meilleures félicitations à toutes et à tous pour ces belles réalisations!

Petra Schwinghammer, Bio Suisse / mp

La Coop reçoit elle aussi un prix pour la biodiversité

À la mi-novembre, la Coop a reçu dans la catégorie «Leadership» le «Biodiversity Award», décerné par l'organisation à but non lucratif Union for Ethical BioTrade (UEBT) en collaboration avec United Business Media (UBM). Avec ces Biodiversity Awards, UEBT et UBM reconnaissent le rôle important joué par certaines entreprises dans la réalisation

des objectifs de la Convention sur la biodiversité de 1992.

Le jury a souligné l'engagement de la Coop pour l'agriculture biologique, pour la production régionale ainsi que pour les races animales et les espèces et variétés de plantes cultivées menacées. Il a aussi loué le travail de relations publiques de la Coop pendant l'Année internationale de la Biodiversité, notamment la distribution d'un million de sachets de graines de fleurs sauvages et le spot TV avec la chanson «C'est réel» du rappeur Stress.

UEBT/UBM

Swiss Cheese Awards – Bio à la puissance dix

La ville de Neuchâtel accueillait au début octobre les meilleurs fromages suisses pour les honorer comme il se doit. Le jury des «Swiss Cheese Awards», le plus grand concours de la branche en Suisse, a distingué plus de 120 maîtres fromagers. On trouve parmi eux des producteurs et des fromagers Bourgeon qui ont reçu ces médailles tant convoitées pour les fromages Bourgeon suivants: l'Alpstein Bergkäse d'Andreas Hinterberger, Bergkäserei Gais, 9056 Gais AR; l'Andeerer Traum de Maria Meyer, Sennerei Andeer, 7440 Andeer GR; le Crestawald de Dionis Zinsli, Sennerei Sufers, 7434 Sufers GR; le Seeländer Kugel (vainqueur dans sa catégorie), le Premium Charmant, le Camembertli et le Premium aux Noix d'Ueli Moser, Bon Cas, 3293 Dotzigen BE; le Spluga di Grotta (vainqueur dans sa catégorie) et le Passo dello Spluga de Jürg Flükiger, Sennerei Splügen, 7435 Splügen GR; le Pfeffer-Rahm (Don Pepe) d'Alphons Vogel, Käserei Vogel, 6416 Steinenberg SZ; le Vacherin Fribourgeois AOC de Jérôme Raemy, 1643 Gumefens FR; le Schafchäslì et le Toggenburger Blumenkäse de Thomas Stadelmann, Käserei Stofel, 9657 Unterwasser SG; le Bündner Bergkäse (vainqueur dans sa catégorie) de Mario Albin, 7148 Lumbrin GR; Le Tilsit au lait cru de Paul Hug, Käserei Maseltragen, 8723 Maseltragen SG. slu



Photo: Markus Jenny

De l'or pour la gestion exemplaire d'un alpage: Simon Bohnet de Mörel VS.

combine le tout avec un tourisme respectueux de la nature. Simon Bohnet, de Mörel VS, gère cet alpage depuis 2005. Il y pratique une pâture mixte avec des moutons, des vaches, des chèvres et des ânes qui influence favorablement la qualité écologique des herbages. Les nombreux produits de l'alpage (plusieurs fromages et du sérac de lait de brebis, de vache et de chèvre) sont commercialisés en vente directe.

Cette entreprise agricole biologique propose aussi de l'agrotourisme, et elle a trouvé une niche intéressante dans le monde du tourisme respectueux de la nature en organisant des trekkings avec des ânes ou des chèvres et divers événements à l'alpage (démonstrations de fabrication

L'agroPrix 2010 récompense de l'ail bio

À Grossaffoltern BE, les Bucher ont réussi à prouver qu'il est possible de cultiver de l'ail en grand même en Suisse. Et en bio. Leur foi persévérante en leur projet et leur ténacité ont été récompensées en novembre par le très convoité agroPrix d'innovation agricole, qui est considéré comme le plus grand concours suisse d'innovation agricole. Cet événement placé sous le patronat de l'Union Suisse des Paysans est organisé par l'Emmental Versicherung. Cette année il a couronné les Bucher, une famille paysanne bio du Seeland. Après des années d'efforts et de recherches, ils ont en effet réussi à récolter une trentaine de tonnes d'ail bio sur 9,5 hectares, devenant ainsi les seuls agriculteurs suisses à pouvoir cultiver et récolter une pareille quantité de ces précieux bulbes blancs. Les Bucher investiront l'argent du prix dans du matériel pour leur production d'ail. L'ail devait jusque là être importé surtout de Chine et de France, et l'ail bio d'Espagne et d'Italie.



Photo: zVg

C'est au Kursaal de Berne que le conseiller d'État Andreas Rickenbacher a remis l'agroPrix doté de 20'000 francs à la famille Bucher.

LID/Bio Suisse

Aller voir Bio Suisse au rendez-vous du développement durable

La foire NATURE avec son congrès, son festival et son gala se déroulera du 10 au 13 février 2011 au centre des congrès de la Foire de Bâle parallèlement au deuxième week-end de la Muba (la Foire des échantillons de Bâle). NATURE se désigne comme LA plateforme suisse du développement durable. Bio Suisse y sera de nouveau avec un stand. Un des points forts de l'édition 2011 sera la grande exposition interactive «Flux de substances» sur les rêves d'habitats et de modes de vie durables. Il y aura aussi le nouveau «marché du futur», qui présentera de jeunes projets et initiatives qui s'engagent pour l'environnement et le développement durable. Le thème du congrès national 2011 de NATURE sera «Nature et consommation». On notera parmi les orateurs des célébrités comme le Professeur Ernst Ulrich von Weizsäcker et le Prince Albert II de Monaco (avec sa campagne contre la consumma-



Photo: Bio Suisse

Faire connaissance du bio par la dégustation – Bio Suisse s'engage aussi pour les consommateurs.

tion du thon). Juste après, le soir du 11 février, le 2^{ème} Gala NATURE présenté par le distributeur de vin bio Delinat montera sur scène. Le prix suisse du développement durable «Prix NATURE Swisscanto» pendant ce gala auquel participeront notamment Kofi Ansah, la star de la haute couture africaine fairtrade, ainsi que «l'étoile montante du Gault et Millau 2010», Tanja Grandits restaurant bâlois Stucki. Pour en savoir plus: www.natur.ch.

psh

Le meilleur vin bio

Le meilleur vin bio distingué par le Grand Prix du Vin Suisse 2010 est le même que l'année passée. Juste une année plus jeune, contrairement à son père Reynald Parmelin qui en a lui maintenant une de plus. Le vigneron bio de Begnins VD cultive neuf cépages sur 11 hectares. Le vin gagnant, son Johanniter, a de nouveau plu cette année par son fruité, sa fraîcheur et son complexe aromatique qui nous met l'eau à la bouche. Ce vin a reçu lors du Grand Prix du Vin Suisse une médaille d'ar-



Reynald Parmelin et sa femme Susanne.

gent ainsi que le Prix Bio Suisse, qui est décerné au vin bio qui a eu la meilleure note. Sa résistance aux maladies fait du Johanniter, un cépage interspécifique issu du croisement entre Pinot Gris, Chasselas, Riesling et Seyve-Villard (un vieux cépage français), une variété qui convient très bien en bio. Reynald Parmelin a été en 1994 le premier domaine viticole vaudois à être entièrement certifié bio. Pour admirer les belles bouteilles bleues du Domaine La Capitaine et en savoir plus sur l'entreprise et ses activités – notamment gastronomiques: www.lacapitaine.ch.

psh/mp

Deux fois l'or pour un apiculteur bio

Onze médailles d'or ont été décernées lors du concours des miels organisé par l'Olma dans les catégories «natif» et «brassé». Un seul apiculteur bio a reçu de l'or – et par deux fois: Peter Linder, une fois avec un miel provenant de la ville de Berne et une fois avec un miel originaire de Kirchlintach BE. Peter Linder, menuisier d'origine, cultive un verger et tient des magasins d'apiculture à Berne et à Thoune ainsi que le «Bio Imkershop» (le magasin de l'apiculteur bio) à Soleure. Voilà dix ans qu'il a passé au bio. Avec un mélange de fierté et d'étonnement, cet apiculteur passionné a dit au bio actualités: «Je vis des abeilles!»



Photo: Alfred Schädler

Olma/VDRB/mb

Annexe: Fiche technique «L'étiquetage des denrées alimentaires biologiques»

Ce numéro du bio actualités contient la toute récente fiche technique du FiBL sur l'étiquetage des produits bio qui a été réalisée par le FiBL sur mandat de Bio Suisse et de Demeter. Son but est d'aider tout le monde à lutter contre

l'augmentation du nombre de réclamations – entre autres du côté des autorités – au sujet d'étiquetages défectueux. Cette fiche technique présente aussi différentes modifications des dispositions légales dans le domaine de l'étiquetage des denrées alimentaires. Cette publication, qui existe en français, en italien et en allemand, peut être téléchargée gratuitement depuis www.shop.fibl.org (numéro de commande: 1542).

On notera encore que la réalisation de cette fiche technique a fait appel à la collaboration de Christine Müller de l'Office fédéral de l'agriculture, de Frank Roth de bio.inspecta et d'Edith Kieffer du Service de la protection des consommateurs du Canton d'Argovie. Pour toutes les questions d'étiquetage des produits bio, le mieux est de s'adresser aux spécialistes en la matière qui travaillent

dans le secteur Transformation et commerce du département Garantie et développement de la qualité du secrétariat de Bio Suisse.

Important: les étiquettes des produits fermiers seront vérifiées gratuitement. **sja**

Attention: Un mauvais numéro de commande est indiqué sur la fiche technique (sur la couverture en bas à gauche). Le bon numéro de commande pour cette fiche technique sur l'étiquetage est le **1542**. Nous vous prions d'excuser cette erreur.



À propos de la décision de l'OVF d'abroger la vaccination contre la langue bleue dès 2011

L'association Bauernverband est très heureuse du succès remporté par les antivaccinations: l'obligation de vacciner est enfin abrogée pour 2011. On ne doit cette décision qu'à l'âpre résistance des éleveurs qui ont vu clair ou qui ont subi des dommages.

Nous contredisons avec force que les vaccinations aient permis de prendre cette décision: les troupeaux sains des non-vaccinants prouvent le contraire.

La grippe aviaire n'a jamais été une pandémie et la langue bleue jamais une épizootie. Les impôts gaspillés dans cette affaire auraient permis de financer le Haras National d'Avenches pendant au moins dix ans.

Les lobbys pharmaceutiques à qui tout ça a profité devraient au moins assumer les dommages causés par la vaccination au lieu de se retrancher derrière les vétérinaires cantonaux pour les nier!

Reste à espérer que les fédérations concernées cessent dorénavant d'approuver ce genre de gabegie.

L'association Bauernverband continuera d'être vigilante. Pour tout renseignement: Urs Hans, Président de l'association Bauernverband, Neubrunn, tél. 078 656 18 10 comm.

PUBLICITÉ

BIO TEST AGRO AG

Schwand 3110 Münsingen
Tél. 031 722 10 70
Fax. 031 722 10 71
E-Mail: info@bio-test-agro.ch
Internet: www.bio-test-agro.ch



SIS 056



SCESp 086

Séance d'information 2011 pour tous les paysans bio			
Région	Lieu	Date	Heure
Canton d'Argovie	Murimoos, Muri AG	05.01.2011	13.15 Uhr
Canton de Lucerne	Restaurant Brauerei, Sursee	05.01.2011	20.00 Uhr
Berne et environs	Inforama Rütli, Zollikofen	06.01.2011	13.15 Uhr
Langnau et environs	Inforama Bäregg, Bärau	06.01.2011	20.00 Uhr
Cantons TG, SG, AR, AI	Restaurant Freihof, Wil	10.01.2011	13.15 Uhr
Cantons ZH, SH	LS Strickhof, Lindau ZH	10.01.2011	20.00 Uhr
Simmental	Rest. Bären, Zweisimmen	11.01.2011	13.15 Uhr
Spiez et environs	Inforama Hondrich, Hondrich	11.01.2011	20.00 Uhr
Grisons	LS Plantahof, Landquart	13.01.2011	13.15 Uhr
Cantons SZ, UR, LU	Rest. Rose, Ibach Schwyz	13.01.2011	20.00 Uhr
Brienz/Interlaken	Hotels Artos, Interlaken	17.01.2011	20.00 Uhr
Berne et environs	Schwand, Münsingen	19.01.2011	13.15 Uhr
Burgdorf et environs	Rest. Schützenhaus, Burgdorf	19.01.2011	20.00 Uhr
Langnau et environs	Inforama Bäregg, Bärau	20.01.2011	13.15 Uhr
Eggiwil et environs	Hotel Hirschen, Eggwil	20.01.2011	20.00 Uhr
Cantons BS, BL und SO	LS Ebenrain, Sissach	24.01.2011	13.15 Uhr
Oberaargau, Canton SO	Inforama Waldhof, Langenthal	24.01.2011	20.00 Uhr
Ju/Jura bernois/NE	École d'agriculture, Cernier	27.01.2011 (date provisoire)	

En janvier 2011 BTA revient dans votre région afin de vous informer sur les thèmes en liens avec l'agriculture biologique. Profitez de l'occasion pour faire votre connaissance et mieux connaître nos prestations. Cette séance est gratuite et ouverte à tous les intéressés.

Exploitation commerciale certifiée biologique, spécialisée en importation directe

agrobio **schönholzer**
www.agrobio-schönholzer.ch

Bühlhof
CH-9217 Neukirch an der Thur
Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)
Fax: +41 (0)71 642 45 91
Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)
Email: info@agrobio-schönholzer.ch

D'actualité:

Céréale plante entière BIO, déshydraté, en cubes:
En big-bags, fourrage grossier riche en amidon, énergie rapidement disponible, en remplacement de cube de maïs plante entière, d'ensilage de maïs et de pulpe de betteraves séchées

Foin de luzerne & pellet de luzerne BIO (p.ex. power pellets >20% matière azotée): En balles ou big-bags, fourrage grossier, riche en protéines et fibres facilement digestibles, en β -carotène et en calcium

Lin Crunch BIO: Fourrage concentré pour la production laitière et pour les élevages

Avoine BIO: entier ou aplati, composant de la ration d'élevage et fourrage classique pour chevaux, riche en protéines de haute qualité, en acides gras insaturés, en fibres, en vitamines et en minéraux

Foin BIO: Séché en grange et séché au sol

Produits de maïs BIO: Ensilage de maïs, cube de maïs plante entière, cube de maïs-grain

Paille BIO et conventionnelle: En petites bottes et en grandes balles, longue, coupée ou hachée

Commander collectivement = économiser!

GRANDES CULTURES

Journée de Progana et du FiBL

Date et horaire

Jeu. 27 janvier 2011, 09.00 à 16.00

Lieu

Yverdon, restaurant «La Grange»
(en face de la gare)

Contenu

Programme du matin (= partie Progana)

Blé panifiable: développement du marché, variétés, résultats du suivi de la qualité en 2010. Produire du soja pour le tofu: comment maîtriser les mauvaises herbes? Produire de la caméline pour l'huile: technique de production, prise en charge et commercialisation
Programme de l'après-midi (= partie FiBL)

Cultures associées de pois protéagineux et de céréales: résultats des essais 2009-2010 et recommandations techniques. Méligèthe du colza: résultats des essais de 2008 à 2010; recommandations pratiques. Fourniture d'azote aux cultures par les engrais verts.

Vous pouvez vous inscrire pour le matin, pour l'après-midi ou pour la journée entière.

Coûts pour le programme de l'après-midi

Fr. 40.– (Repas et boissons non comprises)

Responsable

Nicolas Chenuz, Progana, et Maurice Clerc, FiBL

Renseignements et inscriptions

Progana, Nicolas Chenuz, Chemin Rouge 33, 1305 Penthalaz, 078 872 72 34, 021 535 04 71, courriel nicolas.chenuz@bluewin.ch ou FiBL, Secrétariat des cours, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

Grandes cultures en agriculture biologique?

Date et horaire

Mardi 22 février 2011, 09.30–16.00

Lieu

FRI-Courtemelon

Contenu

Le marché est actuellement très fortement demandeur de céréales et d'oléagineux de qualité biologique. Notre région se prête particulièrement à ces différentes productions, mais la conduite de ces cultures nécessite des connaissances techniques pointues pour assurer une qualité et un rendement intéressants. Cette journée permettra d'acquérir les bases techniques élémentaires en relation avec ces cultures. Les différentes nouvelles techniques culturales (cultures associées, semis simplifié, production d'azote par engrais verts...) et la situation actuelle du mar-

ché seront également abordées.

Programme

Bases nécessaires à la production biologique de grandes cultures / Actualités et opportunités du marché pour les grandes cultures bio / Nouvelles techniques culturales en matière de production bio.

Intervenants

Milo Stoecklin et Bertrand Wüthrich

Coûts

Fr. 120.– ou compris dans l'abonnement FRI aux conditions usuelles.

Responsable

Milo Stoecklin, FRI

Renseignements

FRI Fondation Rurale Interjurassienne, Courtemelon / CP 65, 2852 Courtételle, Milo Stoecklin, tél. 032 420 74 65, fax 032 420 74 21, courriel milo.stoecklin@frij.ch.

Inscriptions

Jusqu'au 20.01.2011 à l'aide du talon d'inscription annexé ou par tél. au 032 420 74 20 ou en ligne sur le site www.frij.ch

Grandes cultures et bovins non-laitiers – une combinaison idéale?

Date

Mercredi 2 mars

Lieu

Montmirail, Thielle-Wavre (NE)

Contenu

Sur une ferme jusqu'alors sans bétail, on pourrait garder des génisses en pension ou engraisser des bovins sans concentrés pour valoriser les prairies. Ou serait-il plus judicieux de vendre le foin? Présentation des différentes possibilités techniques et des aspects économiques. Visite d'un producteur.

Organisation

Maurice Clerc et Eric Meili, FiBL

Renseignements et inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

Biodynamie: Comprendre le calendrier des semis de Maria Thun

Dates

Samedi 12 et dimanche 13 mars

Lieu

F – 75006 Paris, Centre Adèle Picot

Programme

Cette formation sera l'occasion de mieux comprendre le calendrier des semis de Maria Thun (chercheuse allemande). Edité depuis 30 ans, ce calendrier résulte de 50 ans de recherches sur l'influence de la lune et des planètes. Il permet aux jardiniers et aux agriculteurs de travailler la terre en tenant compte de l'influence des planètes sur le sol, les plantes, les abeilles et les autres animaux.

Intervenants

Didier de la Porte (agriculteur biodynamique)

Laurent Dreyfus (formateur au Mouvement de Culture Bio-Dynamique)

Coûts

110 €, 55 € pour les agriculteurs dont la cotisation vivea est à jour (sinon ajouter 16 € pour l'adhésion obligatoire)

Renseignements et inscriptions

Cf. cours «Découverte de l'agriculture Biodynamique»

Venez tous à Swiss'expo 2011 !

Voilà déjà quelques années que la coopérative PROGANA organise la présentation des vaches bio à la foire Swiss'expo organisée chaque année à Beaulieu Lausanne. En 2011, cette foire se déroulera du 13 au 16 janvier.

PROGANA y tiendra un stand pour la promotion de l'agriculture biologique.

La coopérative biologique romande souhaite que ce stand devienne un lieu de rencontre entre les paysans bio et les paysans conventionnels qui s'intéressent à l'agriculture biologique.

Le stand organisé par PROGANA comprendra une exposition d'une sélection de vaches typiquement adaptées à l'agriculture biologique, une buvette-rencontre avec restauration, et même un espace pour les enfants où quelques veaux seront exposés.

Venez, et participez vous aussi à cet effort en étant librement présent au stand pour aider l'équipe permanente à la faire vivre et pour discuter avec les collègues conventionnels qui ne manqueront pas de venir poser de nombreuses questions!

Pour tout renseignement: Coopérative PROGANA, Nicolas Chenuz, Chemin Rouge 33, 1305 Penthalaz, tél. 078 872 72 34 ou 021 535 04 71, courriel nico-las.chenuz@bluewin.ch.



TRANSFORMATION FERMIERE

Déclaration des produits bio et matériaux d'emballage écologique – Cours pour les agricultrices et agriculteurs faisant de la transformation à la ferme

Date et horaire

Mardi 25 janvier, 09.00 à 16.00

Lieu

Posieux / FR, Institut agricole de Grangeneuve

Contenu

Déclarer correctement le produit sur l'étiquette n'est pas seulement utile pour le contrôle bio, mais aussi pour le consommateur. Comment faire juste et utile? Le cours présentera également les différentes possibilités d'emballage des produits bio: types d'emballage et coûts en fonction de différents critères: quantité transformée, durée de conservation, image du produit, cahier des charges... Venez au cours avec des exemples d'emballages et d'étiquettes (de chez vous ou d'ailleurs), pour mon-

trer des solutions réussies ou pour soulever une question à laquelle vous cherchez une réponse.

Coûts pour le programme de l'après-midi

Fr. 80.– (Repas et boissons non comprises)

Responsable

Maurice Clerc et Ursula Kretzschmar, FiBL

Renseignements et inscriptions

FiBL, Secrétariat des cours, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel cours@fibl.org, www.inscription.fibl.org

PRODUCTION ANIMALE

La méthode OBSALIM: observer ses animaux pour ajuster les rations

Évaluer et ajuster la ration de son troupeau laitier ou allaitant par l'observation des animaux et en échangeant avec des collègues. Voilà une manière intéressante et très pratique de faire de l'alimentation. C'est possible à l'aide de la méthode OBSALIM, développée par le Dr Bruno Giboudeau, et dans le cadre d'un groupe d'intérêt.

Suite aux belles expériences faites ces dernières années, nous vous proposons de former de nouveaux groupes d'intérêt dans le Jura et le Jura bernois. Si des personnes d'autres régions sont intéressées et trop éloignées pour venir chez nous, nous sommes à disposition pour venir animer un groupe (7 à 12 personnes environ) avec l'accord du service de Vulg régional.

Dates et lieux

Troupeaux laitiers:

1^{ère} rencontre le lundi 17 janvier, 13.30–16.30

Troupeaux allaitants:

1^{ère} rencontre le mercredi 2 février, 13.30–16.30

Lieux à déterminer en fonction des exploitations visitées.

Contenu

Discussion et accord des participant-e-s sur quelques objectifs et le fonctionnement du groupe d'intérêt.

Observation, en groupe et avec appui, en partant des symptômes généraux du troupeau (activités, homogénéité, vitalité) jusqu'au diagnostic et aux propositions d'ajustement de la ration.

Observation globale puis détaillée (tête, poils, bouses ...) des animaux avec commentaires et explications.

Durée

Rencontres d'une demi-journée. Chaque groupe décide du nombre et de la fréquence des rencontres.

Intervenants

Véronique Frutschi, FRI, troupeaux laitiers, tél. 032 420 80 63

Laetitia Sire, FRI, troupeaux allaitants, tél. 032 420 74 57

Inscription

Jusqu'au 7.1.2011, resp. au 24.1.2011 par téléphone au 032 420 74 26 ou en ligne sur le site www.frij.ch

Remarque

Les personnes souhaitant annoncer leur troupeau comme « 1^{er} troupeau d'exercice » sont priées de contacter la responsable concernée.

Biodynamie: La chaleur comme force fondamentale

Dates

Samedi 26 et dimanche 27 mars

Lieu

Au domaine de Saint Laurent, F – 71250 Château

Programme

Ce stage, construit sur une progression expérimentale méthodique, se propose de nous accompagner dans la découverte (ou la redécouverte) de phénomènes qui se succèdent, se répondent, se complètent, construisent un langage par lequel, des manifestations les plus simples aux plus grandioses se disent les forces primordiales de la nature.

À partir de nombreuses expériences de physique, en adoptant une démarche goethéenne (sur l'observation), nous mettrons en évidence l'activité de la chaleur sur les substances des différents règnes, minéral ou organique de la nature: le chaud et le froid, le dynamisme expansion – contraction, les changements d'états, chaleur libre – chaleur cachée, le «geste» de la chaleur, la responsabilité de l'homme.

Intervenant

Joseph Micol (enseignant en pédagogie Steiner)

Coûts

100 €, 50 € pour les agriculteurs dont la cotisation vivea est à jour (sinon ajouter 16 € pour l'adhésion obligatoire)

Renseignements et inscriptions

Cf. cours «Découverte de l'agriculture Biodynamique»

SANTÉ ANIMALE

Homéopathie:

Échanges d'expériences/ Homöopathie:

Erfahrungsaustausch

Lors de la deuxième demi-journée, nous projeterons un film sur la fabrication des médicaments homéopathiques. Cette session-là sera bilingue.

Dates

11 janvier 2011 (session bilingue), 13.15–16.15

Lieu

Fondation Rurale Interjurassienne, 2732 Loveresse

Kursziele

Erfahrungsaustausch: was funktioniert gut, was kann noch verbessert werden etc.

Die Repertorisierungstechnik beherrschen

Korrekte Fallaufnahme und Finden der wichtigsten Arzneimittel in der Praxis

Vorbeugende Massnahmen und homöopathische Mittel der wichtigsten Krankheiten der Nutztiere kennenlernen.

Kursleitung / Responsable

André Ackermann, Homöopharm AG, Oensingen

Inscription

Jusqu'au 06.12.2010 par téléphone au 032 420 74 26 ou sur Internet: www.frij.ch

Remarques

Il serait bon d'avoir déjà quelques notions d'homéopathie ou d'avoir suivi un cours de base. Pour tout renseignement, prière de s'adresser à Véronique Frutschi, tél. 032 420 80 63

L'homéopathie: une alternative aux antibiotiques chez la vache laitière

Date

Mercredi 2 février 09.00–16.00

Lieu

Agrilogie, Grange-Verney, 1510 Moudon

Objectifs

– Connaître les bases et les principes de l'homéopathie
– Savoir quand et comment s'utilise l'homéopathie

– Pouvoir commencer à utiliser l'homéopathie dans sa ferme

Intervenants

Pamela Staehli, FiBL, et Jean-Marc Bovay, agriculteur bio à Dèmoret

Organisation

ProConseil, Moudon

Responsables

Pierre Guignard et Lisa Pagani

Coût

Membres vulg Fr. 120.–, non-membre Fr. 240.–

Inscription

ProConseil, Office formation et jeunesse, tél. 021 614 24 35

Renseignements

Pierre Guignard, tél. 021 905 95 50

RECONVERSION

Devenir agriculteur, maraicher ou viticulteur biologique

Dates

Mardis 11 et 25 janvier, 09.30–16.00

Lieu

IENA, Avenches

Contenu

Ce cours, qui est validé comme cours de d'introduction exigé en première année de reconversion par le Cahier des charges de Bio Suisse, aborde les points suivants:
– Les exigences pour le label «Bourgeois» et l'ordonnance bio
– Les conséquences économiques attendues pour votre exploitation
– La présentation de partenaires des filières bio

– Le témoignage de producteurs bio expérimentés

– La connaissance du système de contrôle et de certification

– Et surtout: toutes les questions que vous apporterez

Intervenants

– Lisa Pagani, ProConseil

– Pascal Olivier, CNAV
– Nicolas Rossier IAG
– Selina Droz, bio.inspecta

Responsables

Lisa Pagani, tél. 021 905 95 50, Pascal Olivier, tél. 032 889 36 44, Nicolas Rossier, tél. 026 305 58 60

Coût

Membre vulg Fr. 120.–, non-membre Fr. 240.–

Inscription et renseignements

Auprès du conseiller bio de votre canton.

ARBORICULTURE, PETITS FRUITS

Réunion arbo bio pour Genève

Date et horaire

Jeudi 20 janvier, 09.00–12.00 (repas prévu)

Lieu

Chez Denise Alder, 34 Route de

Congrès de la viticulture biodynamique: L'approche biodynamique de la vigne – connaissances et recherches

Dates

Jeudi 10 et vendredi 11 mars

Lieu

Ethic Etapes Dijon, Centre de Rencontres Internationales, Boulevard Champollion 1, F – 21000 Dijon

Programme

Ce séminaire a pour objectif de resituer la viticulture dans l'agriculture au sens noble et large du terme, d'amener des éléments de compréhension sur ce qu'est la vigne, ce végétal si particulier qui provoque tant de passions, de faire connaître des résultats de recherche enthousiasmants concernant l'usage des préparations biodynamiques, de se questionner sur notre lien au sol, sur le sens et le rôle du vigneron d'aujourd'hui. Cet événement donne la parole à des chercheurs, à des formateurs, mais également à des producteurs. Quel sera le rôle de la viticulture biodynamique dans le monde viticole de demain?

Le programme détaillé se trouve en format PDF sur le site www.bio-dynamie.org

Coûts

Congrès 2 jours: Viticulteurs 90 €, Techniciens et Structures 180 €
Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter.

Renseignements et inscriptions

Syndicat de l'Agriculture Biodynamique, Place de la Gare 5, F – 68000 Colmar, tél. 0041 389 24 37 01 (tous les matins de 08.30 à 12.00 et les lundi et mercredi après-midi de 13.30 à 16.00), fax 0041 389 24 27 41, courriel sabd@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

IMPRESSUM

bioactualités



19^{ème} année

Parution 10 fois par an (vers le 20 du mois, sauf en janvier et en août), aussi en allemand (bioaktuell) et en italien (bioattualità)

Tirage 598 exemplaires français, 7058 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse;

Abonnement annuels (résiliables pour fin décembre): CH 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 (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer, Sabine Lubow (Bio Suisse); Markus Bär, Jacqueline Forster (FiBL); bioactualites@fibl.org

Traduction Manuel Perret, 1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba, FiBL

Impression Brogle Druck AG, Postfach, 5073 Gipf-Oberfrick, Tél. +41 (0) 62 865 10 30, Fax +41 (0) 62 865 10 39

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

Valavran, 1293 Bellevue,
tél. 079 294 10 88

Contenu

Bio Genève, séance de vulgarisation pour les professionnels

Programme

Phytothérapie et bilan arboricole 2010

Intervenants

P.-A. Indermühle, J.-L. Tschabold

Organisation

Bio Genève

Coûts

Gratuit pour les membres de Bio Genève, d'AgriGenève et de l'UMG, 30.- pour les autres participants, à régler sur place.

Responsable

Mathias Corthay

Renseignements et inscriptions

Mathias Corthay, 10 Route du Carre-d'Aval, 1252 Meinier, tél. 022 750 00 20.

BIODYNAMIE

Découverte de l'agriculture Biodynamique

Dates

Samedi 29 et dimanche 30 janvier

Lieu

Au domaine de Saint Laurent, F – 71250 Château

Programme

- La naissance de l'agriculture biodynamique
- Les fondements de l'agriculture biodynamique
- La notion d'organisme agricole
- Les préparations biodynamiques
- Les rythmes et les influences planétaires
- L'être humain, à la base de la mesure de toute ferme
- Le bien-fondé agronomique de la diversité des cultures et des élevages
- L'alimentation des animaux, les produits destinés aux consommateurs: les reflets d'un organisme sain et varié
- L'éthique de l'agriculture biodynamique et la triarticulation de l'organisme social

Intervenant

René Becker (formateur et agriculteur en biodynamie depuis 25 ans)

Coûts

100 €, 50 € pour les agriculteurs dont la cotisation vivea est à jour (sinon ajouter 16 € pour l'adhésion obligatoire)

Renseignements et inscriptions

Maison de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, Place de la Gare 5, F – 68000 Colmar, tél. 0041 389 24 36 41 (tous les matins de 08.30 à 12.00 et les lundi et mercredi après-midi de 13.30 à 16.00), fax 0041 389 24 27 41, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org

DIRECTIVES, NORMES

Présentation de la nouvelle loi vaudoise sur l'agriculture

Voici le reste des dates des séances de présentation de la loi sur l'agriculture vaudoise, qui comporte d'intéressantes nouveautés notamment pour développer l'agriculture biologique et toutes les formes de commercialisation et de transformation en circuits courts. Cette loi prévoit plusieurs instruments visant à stopper l'érosion de la valeur ajoutée des produits agricoles constatée ces dix dernières années dans le canton, plus particulièrement en soutenant la promotion ciblée des produits agricoles vaudois et les projets de développement des groupements d'agriculteurs. Plusieurs mesures cantonales sont également prévues pour compléter et appliquer les dispositions fédérales en matière de préservation des ressources naturelles, de la biodiversité et du paysage.

Dates, horaires et lieux

Lundi 10 janvier, 13.30–16.00,

grande salle de 1352 Agiez

Mardi 11 janvier, 09.30–12.00,

Grange-Verney (salle 23),

1510 Moudon

Coûts et conditions

Cours gratuit sans inscription

Renseignements

Lisa Pagani, ProConseil (Prométerre), Grange-Verney, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

VACHES LAITIÈRES

Journée sur le tarissement des vaches laitières

Date et horaire

Jeudi 20 janvier, 09.30

Lieu

Auberge communale, 1070 Puidoux, et ferme de Michel Chaubert

Programme

L'objectif de cette journée de vulgarisation est de faire le tour de la problématique du tarissement des vaches laitières.

- 09.30–12.00: Exposé de Pamela Staehli, vétérinaire homéopathe du FiBL et praticienne expérimentée pour les vaches laitières.
- 12.00–14.00: Repas à l'Auberge communale.
- 14.00–15.30: Visite de la ferme de Michel Chaubert et discussion sur la problématique concrète et les solutions retenues chez lui.

Intervenants

Pamela Staehli, FiBL

Organisatrice et responsable

Lisa Pagani Prométerre

Renseignements et inscriptions

Inscription nécessaire pour le repas jusqu'au 14 janvier par téléphone ou courriel auprès de Lisa Pagani, ProConseil (Prométerre), Grange-Verney, 1510 Moudon, tél. 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

VITICULTURE

Congrès annuel de la viticulture biologique suisse

Date

Mercredi 2 mars

Lieu

Neuchâtel

Contenu

Évaluation actuelle de la production, de la vinification et du marché, informations sur les dernières avancées de la recherche, échanges d'expériences entre praticien-ne-s de toute la Suisse.

Remarque

Traduction simultanée français-allemand

Responsable

Andi Häseli, 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

MARCHES, FÊTES, FOIRES

NATURE

Dates

Du jeudi 10 au dimanche 13 février, tous les jours 10.00–18.00

Lieu

Centre de congrès de la Messe Basel

Thèmes

Plateforme du développement durable.

Avec la participation de Bio Suisse (cf. page 27).

Vendredi 11 février: Congrès NATURE sur le thème «Nature et consommation»; dès 18.00, le grand Gala NATURE.

Pour en savoir plus

www.natur.ch

BioFach

Dates

Du mercredi 16 au samedi 19 février

Lieu

Nuremberg (D)

Thèmes

La plus grande foire de produits biologiques du monde

Pour en savoir plus

www.biofach.de

PETITES ANNONCES

Demandes

Cherche dès janvier 2011 ou selon entente place à 50 – 80 % pour horticulture et/ou maraîchage, magasin bio, marché, transformation laitière ou autre, animaux. Région Winterthour / Zurich / Oberland zurichois / Schaffhouse / Frauenfeld. Suis **maraiçère** (41 ans) avec CFC et permis de conduire, expérience diversifiée et bonnes références. Karin Huber, tél. 052 233 85 88, 079 559 06 85, courriel naleh@bluewin.ch

Communauté paysanne de Franches-Montagnes cherchent **co-exploitant** depuis le 1er juillet 2011 ou selon entente. Famille bienvenue. Vaches mères, chèvres laitières – pour en savoir plus: www.cernieville.ch. Envoyez votre candidature écrite à Ferme de Cernieville SA, 2353 Les Pommerats. Contact: tél. 032 952 19 19, courriel ferme@cernieville.ch

Femme de 37 ans, naturelle, sensible et profonde cherche l'homme qu'il lui faut. J'aime la nature, l'art, la musique, la littérature, la tranquillité, le bio, l'authenticité, l'attention. Me réjouis d'une réponse, courriel gemeinsam.unterwegs73@gmx.ch

Diversité bio cherche **fournisseurs bio**. Trouvez vos acheteurs, partenaires et fournisseurs sur www.bio-vielfalt.com

Cherche **transporteur** Schilter, Bucher, Rapid etc. jusqu'à Fr. 1500.– ou petit tracteur, tél. 062 299 04 36

Offres

Cherchons pour le printemps 2011 ou selon entente un **agriculteur professionnel** pour notre belle ferme bio de 45 ha avec production laitière (stabulation libre à logettes), grandes cultures et arboriculture. Cherchez-vous un nouveau défi, êtes-vous intéressé à prendre la responsabilité d'un secteur? La ferme vous attend ainsi qu'un bel appartement. Gabriel et Gertrud Sieber, Herterenhof, 5430 Wettingen, tél. 056 427 04 00

Cherchons **directeur-trice** pour le service de coordination de BioRegion Zentralschweiz! Pour en savoir plus: www.bioschwyz.ch

À vendre **génisses et vaches portantes** de la Race Brune, avec cornes, de ferme laitière Demeter, tél. 081 925 45 96

Vous voulez un **site internet pour votre ferme**? Je vous le fais! Demandez-moi une offre: courriel info@hofseiten.ch, tél. 052 240 85 33, www.hofseiten.ch

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

À louer **ferme de l'Emmental** écologiquement rénovée, alt. 1000 m, 5 ha de terrain, biodyn., OK pour autoapprovisionnement, projet social, artisanat, participation à projet commun souhaitée. Tina et Werner Bättig, tél. 034 402 45 30



Nouveaux aliments UFA
pour truies, porcelets
et engraissement

- Alimentation en phases (truies)
- Aliments structurés de manière individuelle (porcelets)
- Aliments complémentaires aux fourrages produits sur place

Renseignez-vous auprès de votre conseiller UFA

Service technique UFA
Puidoux Zollikofen
058 434 09 00 058 434 10 00 ufa.ch

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
trouverez des informations acutelles
pour les clients et les fournisseurs!

www.hosberg.ch

KAG freiland
das tierfreundlichschte Bio-Lab



BIO SUISSE

NATURE
Foire Congrès Festival Gala

Pour notre futur

du 10 au 13 février 2011 | de 10 à 18 heures
Foire et Festival NATURE
à la muba | Halle 4 | Foire de Bâle

11 février 2011
Congrès national NATURE «nature et consommation»
Gala NATURE, soirée festive
Centre de Congrès de Bâle



Bon
Pour l'entrée à la foire NATURE et à la muba 8 francs au lieu de 14 francs.
Entrée gratuite pour enfants jusqu'à 16 ans sous la conduite d'un adulte.
Vous pouvez échanger ce bon aux caisses.

www.natur.ch



Sponsor principal:          

Sponsors:      

Partenaire média:  

Partenaire tourisme:  

Partenaires communication:  