



Emballages – Entre écologie et poisons, comment choisir? Page 4

Politique agricole: Le directeur de l'OFAG nous répond Page 12

Feed no food: Produire du lait sans concentrés? Page 16

Une partie de

GÉNÉRATION M



La nature sait ce qui est bon.

C'est pourquoi elle nous offre au quotidien des produits frais comme les pommes bio... Un exemple parmi plus de 1000 produits Migros Bio. Plus d'informations sur www.migros.ch/bio



MIGROS

M comme Meilleur.

Bio – Une solution arrivée à maturité

Le Parlement fédéral va bientôt débattre de la politique agricole 2014-2017 (PA 2017). Le paquet de réformes élaboré par l'Office fédérale l'agriculture (OFAG) pour la PA 2017 soutient par de nouvelles incitations les efforts du secteur agroalimentaire pour plus de durabilité – un des buts principaux du mouvement bio.

Un pain bénit que le secteur bio serait d'ailleurs bien inspiré d'accepter et de valoriser, car chaque réforme étatique en direction de la durabilité fait croître la concurrence: Dans le passé, les contributions pour le bien-être des animaux (SST, SRPA) et les contributions Extensio dans les grandes cultures n'ont pas seulement amélioré le respect des animaux et l'écologie, mais aussi créé plus de concurrence sur le marché des labels.

Le secteur bio doit donc poursuivre son développement non seulement parce que c'est pour lui un devoir éthique, mais aussi parce qu'il doit continuer de s'imposer sur le marché. Il suffit d'ailleurs de jeter un regard en arrière pour voir que la poursuite du développement n'a rien de nouveau. Les directives de Bio Suisse ne sont pas celles du début. Petit à petit la production végétale a été complétée par des prescriptions pour la production animale, la transformation, la biodiversité, l'emballage des produits. Ces prestations supplémentaires n'empêchent pas les critiques récurrentes sur l'agriculture biologique, ses concessions et sa commercialisation. Les produits de convenance ou ceux des domaines bio rationnels de 100 hectares sont-ils encore bio? Le soja de Chine donné aux vaches bio suisses correspond-t-il à la pensée bio? Le secteur bio doit se poser ces questions critiques, y répondre sans perdre de vue ni l'ensemble ni la nécessité de séparer le bon grain de l'ivraie. Ceux qui ne voient que les concessions commerciales ignorent les vraies prestations des produits Bourgeon. Et ceux qui veulent que tout reste comme avant ignorent l'évolution du marché.

Faisons donc appel à notre regard critique pour identifier les vrais problèmes et à notre vivacité d'esprit pour reconnaître et appliquer les changements.

bioactualités



Un pain bénit que le secteur bio serait d'ailleurs bien inspiré d'accepter et de valoriser, car chaque réforme étatique en direction de la durabilité fait croître la concurrence: Dans le passé, les contributions pour le bien-être des animaux (SST, SRPA) et les contributions Extensio dans les grandes cultures n'ont pas seulement amélioré le respect des animaux et l'écologie, mais aussi créé plus de concurrence sur le marché des labels.

Le secteur bio doit donc poursuivre son développement non seulement parce que c'est pour lui un devoir éthique, mais aussi parce qu'il doit continuer de s'imposer sur le marché. Il suffit d'ailleurs de jeter un regard en arrière pour voir que la poursuite du développement n'a rien de nouveau. Les directives de Bio Suisse ne sont pas celles du début. Petit à petit la production végétale a été complétée par des prescriptions pour la production animale, la transformation, la biodiversité, l'emballage des produits. Ces prestations supplémentaires n'empêchent pas les critiques récurrentes sur l'agriculture biologique, ses concessions et sa commercialisation. Les produits de convenance ou ceux des domaines bio rationnels de 100 hectares sont-ils encore bio? Le soja de Chine donné aux vaches bio suisses correspond-t-il à la pensée bio? Le secteur bio doit se poser ces questions critiques, y répondre sans perdre de vue ni l'ensemble ni la nécessité de séparer le bon grain de l'ivraie. Ceux qui ne voient que les concessions commerciales ignorent les vraies prestations des produits Bourgeon. Et ceux qui veulent que tout reste comme avant ignorent l'évolution du marché.

Le secteur bio doit donc poursuivre son développement non seulement parce que c'est pour lui un devoir éthique, mais aussi parce qu'il doit continuer de s'imposer sur le marché. Il suffit d'ailleurs de jeter un regard en arrière pour voir que la poursuite du développement n'a rien de nouveau. Les directives de Bio Suisse ne sont pas celles du début. Petit à petit la production végétale a été complétée par des prescriptions pour la production animale, la transformation, la biodiversité, l'emballage des produits. Ces prestations supplémentaires n'empêchent pas les critiques récurrentes sur l'agriculture biologique, ses concessions et sa commercialisation. Les produits de convenance ou ceux des domaines bio rationnels de 100 hectares sont-ils encore bio? Le soja de Chine donné aux vaches bio suisses correspond-t-il à la pensée bio? Le secteur bio doit se poser ces questions critiques, y répondre sans perdre de vue ni l'ensemble ni la nécessité de séparer le bon grain de l'ivraie. Ceux qui ne voient que les concessions commerciales ignorent les vraies prestations des produits Bourgeon. Et ceux qui veulent que tout reste comme avant ignorent l'évolution du marché.

Faisons donc appel à notre regard critique pour identifier les vrais problèmes et à notre vivacité d'esprit pour reconnaître et appliquer les changements.



4



12



16

TRANSFORMATION ET COMMERCE

Emballages: Une problématique complexe

4 Ces substances indésirables qui proviennent des emballages

Diverses substances, dont certaines sont toxiques, peuvent migrer des emballages dans les denrées alimentaires. Sont-elles pires que les résidus de pesticides? Entretien avec Konrad Grob, du laboratoire cantonal zurichois.

6 Problématique des emballages: Un document de synthèse pour y voir clair

Les principaux partenaires du marché bio ont rédigé un document de synthèse qui fait le point sur la question. À ne pas manquer.

8 Emballages – Entre écologie et poisons, comment choisir?

Le FiBL et Bio Suisse ont évalué des emballages pour le lait, le fromage, le yogourt, les boissons, les fruits, les légumes et les zwiebacks: Des fiches techniques sur leurs avantages et inconvénients aident à choisir de cas en cas.

ICI ET MAINTENANT

12 Où va la politique agricole 2014–2017?

Ceux qui exploiteront à fond les possibilités de la PA 2017 ne recevront pas moins de paiements directs qu'avant, nous a affirmé le directeur de l'OFAG Bernard Lehmann lors d'un entretien.

RECHERCHE

16 Feed no food: Produire du lait sans concentrés, est-ce vraiment possible?

BIO SUISSE

18 Enquête auprès des producteurs: À quel point sont-ils satisfaits du Secrétariat?

RUBRIQUES

- 7 Petites annonces
- 15 Conseils
- 17 Bio Suisse
- 20 Brèves
- 22 Agenda
- 23 Impressum

Stéphane Jaun, Rédacteur en chef

Emballages – pires que les pesticides?

Même les poisons partent à l'aventure et voyagent par exemple des emballages dans les produits alimentaires. Les spécialistes parlent de «migration». Et les profanes de s'étonner que ce phénomène permette au riz ou au müsli d'être contaminés par exemple par des huiles minérales. Konrad Grob, du laboratoire cantonal zurichois, est un expert des poisons migrateurs dans le domaine des denrées alimentaires. Le bio actualités a discuté avec lui.

bio actualités: *Est-il possible que j'absorbe plus de résidus douteux avec un produit bio mal emballé qu'avec un produit conventionnel bien emballé?*

Konrad Grob: Oui, bien sûr. «Bio» se réfère au produit alimentaire et pas à son emballage, qui est donc toujours «conventionnel». «Remplacer le plastique par de la jute» était la solution prônée au début. Mais la jute était – en tout cas à cette époque – beaucoup plus sale que le plastique. Il en va de même aujourd'hui avec le «carton recyclé au lieu de plastique».

L'emballage peut donc anéantir tous les avantages du renoncement aux pesticides? Je ne peux pas être d'accord avec cette formule, car une telle comparaison n'est pas possible: À quelques exceptions près il ne s'agit pas des mêmes produits chimiques. Nous sommes néanmoins parvenus à

«Bio» se réfère au produit alimentaire et pas à son emballage, qui est donc toujours «conventionnel».

la conclusion dans une étude que, en moyenne générale sur toutes les denrées alimentaires, la contamination par des substances issues des matériaux d'emballage est une centaine de fois supérieure à celle par les pesticides provenant de l'agriculture conventionnelle.

Si un consommateur veut des produits alimentaires globalement «sans chimie», les emballages représentent un problème quantitatif beaucoup plus grand que les pesticides. S'y rajoute encore le fait qu'on en sait beaucoup plus sur la toxicologie des pesticides que sur celle des substances qui proviennent des emballages. Les pesticides offrent donc une bien meilleure garantie du point de vue toxicologique.

Les consommatrices et les consommateurs ont été choqués par l'information diffusée

par l'émission télévisée «Kassensturz» que du pétrole issu des emballages en carton recyclé «migrent» dans les denrées alimentaires. Pouvez-vous nous résumer brièvement comment ça se passe et combien de pétrole on ingère de cette manière?

Nous avons montré à l'époque qu'on pouvait trouver sans problème trois gouttes d'huile minérale dans une boîte de riz, de müsli, de couscous etc. L'huile peut provenir de l'impression de la boîte, du carton recyclé qui la compose ou des deux. L'huile minérale contenue dans le carton recyclé provient avant tout des encres qui ont été utilisées pour imprimer le papier et le carton avant leur recyclage.

Quelles autres substances provenant des encres et des laques migrent du carton recyclé dans les produits alimentaires? Des métaux lourds?

Seules les substances assez fluides pour s'évaporer du carton puis se recondenser dans la denrée alimentaire peuvent migrer dans les produits secs. Les métaux n'en font pas partie, mais les photoinitiateurs des encres d'imprimerie, les substances qui permettent de fabriquer les papiers autocopiants, les plastifiants et certainement un certain nombre d'autres substances dont on ne connaît même pas encore l'identité. En ce moment on parle des huiles minérales, il y a quelques années c'étaient certains phtalates, et je ne serais pas étonné que le prochain problème fasse bientôt son apparition. Nous devons accepter le fait que le carton recyclé est fabriqué avec des matériaux qui n'étaient pas prévus pour les denrées alimentaires.

Est-ce que ça va mieux avec un sachet intérieur enastique?

Ça dépend du plastique utilisé. Il y a des plastiques réellement étanches, mais la plupart ne le sont pas. Et même un expert ne peut pas le savoir juste en regardant. Il y a cependant des sachets étanches sur le marché, et c'est une bonne solution si

l'emballage contient de toute façon un sachet intérieur.

Mais le recyclage est une bonne chose... le carton recyclé peut-il tout de même servir d'emballage?

Je crois que nous devons sauver le carton recyclé, parce que notre consommation de matériaux est devenue tellement énorme: les boîtes en carton sont utilisées une fois puis jetées. On utilise déjà aujourd'hui beaucoup de carton fabriqué

«La contamination par des substances issues des matériaux d'emballage est en moyenne une centaine de fois supérieure à celle par les pesticides provenant de l'agriculture conventionnelle.»

avec des fibres fraîches, mais c'est en général pour des biens de luxe comme des bouteilles de whisky – pour lesquelles il n'y aurait pas du tout besoin d'un carton – ou des chocolats chers avec un emballage intérieur étanche en feuille d'aluminium. Nous voyons ce «sauvetage» sous forme de barrières, donc des sachets intérieurs étanches ou du carton dont une face est rendue étanche par une couche de plastique adéquat tout en restant recyclable. La faisabilité de la deuxième solution n'est cependant pas encore vraiment démontrée.

Les aliments huileux emballés dans des sachets, des tubes et des pots avec des couvercles à vis sont apparemment particulièrement délicats parce que les huiles agissent comme des solvants et peuvent «attirer» dans les aliments des produits chimiques contenus dans les plastiques. Quels poisons arrivent dans notre nourriture de cette manière?

Vous parlez des assouplissants provenant

des couvercles en PVC. Il s'agit là d'une douzaine de produits chimiques fréquemment utilisés. Dans les cas extrêmes, un petit pot de verre peut contenir jusqu'à une cuiller à café de ce genre de produits chimiques. Nous avons évidemment fait retirer ce genre de marchandise du commerce, et c'est entre autres à cause de nous, en tant que laboratoire cantonal zurichois, que la qualité des joints des couvercles s'est beaucoup améliorée dans le monde entier au cours des cinq dernières années. Nous allons prochainement vérifier s'ils satisfont à toutes les exigences de sécurité.

Y a-t-il d'autres sources importantes de substances toxiques migratrices?

Il y a sûrement d'autres substances et classes de substances qui peuvent migrer des emballages sur ou dans les denrées alimentaires, mais nous n'en savons pas encore grand-chose. Cela pourrait concerner jusqu'à 100'000 substances chimiques, et seules quelques-unes d'entre elles sont suffisamment sûres. Nous avons toutefois de hautes exigences, et «problème» ne veut de loin pas encore dire «toxique»: Nous exigeons à titre de sécurité que le fabricant puisse prouver l'innocuité alimentaire. La grande majorité des substances se révèlent inoffensives à l'analyse. Au vu du nombre immense de substances qui passent dans les denrées alimentaires, il faut toutefois supposer qu'il y a parmi elles quelques substances hautement toxiques. Nous sommes d'une manière générale effrayés par la fréquence à laquelle nous tombons sur des nouveaux problèmes potentiels dès qu'on commence à examiner de près un matériau d'emballage.

L'industrie des emballages et le commerce des denrées alimentaires ont-ils reconnu le problème?

Nous avons tous sous-estimé la migration des particules d'emballages dans les

«Pour pouvoir définir des valeurs limites, il faudrait d'abord connaître les substances migratrices et leur toxicité!»

denrées alimentaires: Elle est beaucoup plus importante que ce qu'on avait communément admis, et la problématique est beaucoup plus complexe que dans certains autres domaines de la sécurité des denrées alimentaires. L'industrie a naturellement essayé longtemps de minimiser la question, mais au moins les plus grands fabricants se sont attaqués au phénomène.



Photo: Miryam Widmer, Kantonales Labor Zürich

Konrad Grob, chef du groupe de chromatographie en phase gazeuse du laboratoire cantonal de Zurich

Les efforts de l'Institut suisse de l'emballage (SVI), qui s'efforce de concevoir des procédures praticables de certification et d'évaluation de la conformité*, sont particulièrement réjouissants. Le SVI propose des cours et organise des séminaires, mais la route est encore longue jusqu'à une protection complète contre les contaminations.

Faut-il de nouvelles lois, des normes plus sévères?

Pour pouvoir définir des normes et des valeurs limites, il faudrait d'abord connaître les substances migratrices et leur toxicité! Or beaucoup sont encore inconnues et le législateur est donc dans l'impossibilité de promulguer de nouvelles directives.

Il manque en tout premier lieu des contrôles étatiques qui amènent les fabricants à prendre au sérieux leur autocontrôle. Une grande partie de l'industrie travaille d'après le principe de ne rien entreprendre tant qu'on n'y est pas forcé par les autorités: l'autocontrôle des fabricants n'est souvent pas meilleur que celui des automobilistes quand il n'y a pas de contrôles de vitesse!

On n'obtiendra donc une meilleure protection que par une intensification de la surveillance étatique. Elle est en effet dotée de si peu de moyens dans le domaine des matériaux d'emballage qu'on ne peut maintenir sous contrôle qu'un petit

*Travail de mise en conformité: Évaluation, choix et contrôle des matériaux et des substances qui entrent en contact avec les denrées alimentaires et qui peuvent leur être transmises. Les substances qui passent dans les denrées alimentaires ne doivent ni les modifier fortement ni menacer la santé humaine.

nombre de substances. Et cela ne devrait pas changer de sitôt puisque les organes de surveillance ont toujours moins de personnel à disposition pour les contrôles à cause de la pression générale exercée par les efforts d'économies.

Pensez-vous qu'il soit possible de proposer dans un délai raisonnable tous les produits bio dans des emballages inoffensifs?

Cela signifierait de la part des fabricants bio un énorme engagement dans le domaine de la protection ainsi que des investissements massifs dans les analyses chimiques. Je ne vois cependant jusqu'à

«Les fabricants bio devraient investir massivement dans les analyses chimiques, mais ils attendent que l'État fasse le travail de fond.»

maintenant rien d'autre que ce qui est valable pour de nombreux fabricants dans le secteur conventionnel: Ils attendent que l'État fournisse le travail de fond – ce qu'il est, comme on l'a déjà dit, de moins en moins capable de faire.

Les coûts supplémentaires seraient-ils supportables?

Les dépenses actuelles pour la protection de la santé sont minimales si on les compare aux coûts du marketing et de la publicité. Les investissements dans le marketing sont en effet plus rentables que ceux pour la protection. Je me demande comment les fabricants de produits bio veulent s'y prendre.

Interview: Markus Bär

Un document de synthèse sur la problématique des emballages

L'amélioration permanente des méthodes d'analyse permet de découvrir dans les denrées alimentaires de plus en plus de substances qui proviennent des emballages. Un document de synthèse élaboré par Bio Suisse et le FiBL avec des spécialistes du commerce et de l'industrie montre maintenant comment le secteur bio doit s'attaquer vraiment à fond à la question des résidus provenant des emballages des denrées alimentaires.

Plusieurs types d'interactions peuvent survenir entre les emballages et les denrées alimentaires. Par exemple, un emballage peut absorber des substances aromatiques contenues dans les aliments. Ou, plus grave, des substances toxiques peuvent passer des emballages dans les denrées alimentaires. Certains experts sont d'avis que ces phénomènes de migration ont une influence nettement plus grande sur la qualité des denrées alimentaires que les pesticides par exemple. Ces risques de migration doivent donc être exclus si on veut fournir des denrées alimentaires irréprochables et sûres.

Un document de synthèse pour savoir que faire

Pour soutenir les efforts de la branche dans ce domaine, Bio Suisse, le FiBL, des experts du commerce et de l'industrie des emballages ainsi que des preneurs de licences ont rédigé ensemble un document de synthèse sur les résidus provenant des emballages. Ce document propose une base pour s'attaquer à la question dans la pratique, et Bio Suisse répond ainsi au souhait des preneurs de licences de ne pas se contenter d'élaborer de nouvelles directives et prescriptions mais d'offrir surtout un soutien pratique et politique.

Cas connus et bases légales

Le document de synthèse rassemble des connaissances de fond importantes sur les mécanismes de migration et présente des exemples de quelques cas connus comme les huiles minérales provenant des encres contenues dans les emballages à base de papier recyclé, les résidus de plastifiants des joints des couvercles à vis, ou encore le bisphénol A des boîtes et emballages en plastique.

Ce document de synthèse présente aussi les exigences légales de base pour tous les matériaux en contact avec des denrées alimentaires, et il explique le travail de documentation et de mise en confor-

mité qui en découle. Selon la législation, tous les objets et matériaux ne doivent pas transmettre plus de substances aux denrées alimentaires que les quantités qui:

- sont inoffensives pour la santé,
- sont techniquement inévitables,
- ne provoquent pas de modifications de la composition ou des caractéristiques organoleptiques (perçues par nos sens) des denrées alimentaires (art. 34 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU), RS 817.02).

L'ordonnance sur les objets et matériaux (RS 817.023.21) définit en outre à l'aide de listes exhaustives quelles substances peuvent être utilisées dans la fabrication des emballages pour les denrées alimentaires et quelles limites de migration doivent être respectées.

Principes supplémentaires de Bio Suisse

Ni le règlement de l'UE sur l'agriculture biologique ni

l'ordonnance bio fédérale ne définissent des exigences pour les emballages destinés aux produits bio. Bio Suisse par contre va plus loin que les exigences légales mentionnées ci-dessus pour que ses produits ne contiennent pas de résidus:

- Bio Suisse exige que les produits Bourgeon ne contiennent pas de résidus ou alors seulement aussi peu que possible. Pour répondre à cette exigence, l'agriculture biologique renonce volontairement aux produits phytosanitaires de synthèse et utilise des analyses de risques pour lutter contre



les sources potentielles (p. ex. contaminations croisées, anciennes pollutions etc.).

- Il est très important pour Bio Suisse d'éviter les risques de migrations de résidu provenant des emballages.
- Bio Suisse ne peut pas garantir l'absence totale de tout résidu puisque ces transmissions s'effectuent de manière inattendue et hors de tout contrôle, mais le Bourgeon garantit que de grands efforts sont faits aussi dans le domaine des emballages pour que les produits Bourgeon correspondent aux attentes des consommateurs en matière de qualité, de sécurité et d'écologie.
- Les denrées alimentaires emballées ne doivent pas seulement comme la loi le prévoit ne présenter aucun risque pour la santé des consommateurs par des résidus causés par des migrations, il faut aussi que la qualité bio soit conservée, donc il faut si possible toujours se trouver loin en-dessous des valeurs limites de migration en vigueur comme les valeurs DJA (dose journalière admissible*).

Appel à la politique et à l'industrie

C'est en relation avec tout ce contexte que Bio Suisse appelle fermement les auto-

rités et l'industrie à fournir davantage d'informations et à faire preuve de plus de transparence à tous les niveaux de la branche des emballages et du recyclage, à trouver des solutions novatrices, sûres et écologiques pour les emballages, à mettre au point de meilleures méthodes d'analyse des risques sanitaires causés par les résidus migrants, et enfin à rendre obligatoire la communication de leurs estimations des risques.

Bio Suisse demande donc à tous ses preneurs de licences de concevoir des emballages aussi écologiques que possible et de bannir le suremballage (over-packaging). Pour éviter le plus possible les résidus provenant des emballages, Bio Suisse recommande de renoncer à certains matériaux comme les couvercles à vis contenant du PVC dans le cas des denrées alimentaires contenant des huiles ou des graisses, mais aussi à ne pas imprimer les emballages avec des encres contenant des huiles minérales.

Toutes les autres informations et le document de synthèse se trouvent sur le site internet de Bio Suisse: www.bio-suisse.ch → Transformateurs & Commerçants → Résidus.

Kathrin Seidel, FiBL

* Aussi ADI pour l'anglais Acceptable Daily Intake

Cherche

On cherche encore **quelques génisses pour bon alpage**, région de La Brévine, tél. 032 935 12 91. Insister ou répondre

Petite famille cherche **domaine agricole à louer ou à acheter**, indépendant ou même isolé, aussi en zone de montagne et nécessitant rénovations, pour moutons et plantes aromatiques, tél. 078 913 06 18 (le soir)

Cherche **bel endroit**, volontiers **près d'une ferme**, max. 1 h TP de Zurich, pour poser ma caravane et y habiter contre loyer ou travail. Expérience agricole. Je me réjouis de vos réponses! Florian (psychologue, 31 ans, à l'uni de Zurich), tél. 077 444 75 43, courriel fmuehler@gmail.com

Jeune famille, actuellement en fermage, cherche **domaine agricole ou d'estivage** à acheter ou à louer. FiBL, Chiffre Mst 106-2012-06-04, Ackerstrasse, 5070 Frick

Urgent! Famille avec un enfant recherche un **domaine agricole** à louer, év. à vendre. Agricultrice qualifiée. Merci de tél. dès 20h00 au no 077 484 06 02.

Offre

On vend quelques **balles de foin**, région de La Brévine, tél. 032 935 12 91. Insister ou répondre

À vendre 120 **petites balles de regain**, ct. St-Gall, tél. 076 250 61 71

À vendre vaches mères **DEXTER**, génisses portantes, bien sûr avec cornes, tél. 071 977 17 47 (20-21 heures)

À vendre **Lada Niva** 4 x 4 1.6 i, 80 CV, 2009. 25'000 km. Réducteur de vitesses, blocage différentiel, gèntes alu 225 H/T, attelage double pour remorques usuelles et forestières, carnet d'entretien à jour, prix 12'900 CHF, tél. 079 79 44 049



Emballages: Nouvelles fiches techniques

L'emballage des denrées alimentaires provoque presque toujours des conflits d'intérêts. Ce qui est idéal pour une denrée alimentaire peut être mauvais pour une autre. Pour aider à trouver la solution idéale dans chaque cas, des fiches techniques sur les meilleures pratiques montrent les avantages et inconvénients de différents emballages. Nous publions ici à titre d'exemple le tableau sur les pots et couvercles pour les yogourts, et les autres fiches techniques se trouveront sur le site internet de Bio Suisse d'ici le mois de juin.

Les emballages des produits Bourgeon doivent remplir de nombreuses exigences: Du point de vue écologique ils doivent avant tout être fabriqués de manière écologique et faciles à éliminer ou à recycler. Ils doivent aussi bien sûr assurer une protection optimale des produits et ne pas leur transmettre de substances nocives. Les emballages servent en outre de support publicitaire et d'information, ils doivent être faciles à utiliser et représenter une proportion raisonnable du prix de revient total.

Soupeser soigneusement les plus et les moins

Il y a presque toujours des conflits entre ces différentes exigences, et il est important

de les évaluer soigneusement. L'emballage d'une denrée alimentaire biologique est donc toujours une solution individuelle. Chaque critère doit être soigneusement évalué avant d'être mis dans une balance spécialement adaptée au cas en question. Les bouteilles en verre consignées, qui protègent bien les produits et se réutilisent de nombreuses fois, sont par exemple une très bonne solution pour les jus de fruits et de légumes si le rayon de distribution n'est pas trop grand. On peut aussi utiliser, par exemple pour le lait, des sachets tubulaires, qui sont écologiquement avantageux parce que très légers, ce qui permet d'économiser des ressources fossiles lors de la fabrication et des transports.

Dans le but de fournir aux fabricants

une aide à la décision dans le domaine des emballages, Bio Suisse a élaboré avec le FiBL des listes d'avantages et d'inconvénients de différents emballages pour les produits Bourgeon les plus vendus: Des fiches techniques sur les meilleures pratiques disponibles sur Internet (version française: d'ici juin) ont été réalisées pour le lait, le fromage, le yogourt, les boissons, les fruits, les légumes et les zwiebacks. Ces fiches techniques doivent aider à trouver les meilleures solutions individuelles d'emballage pour les denrées alimentaires, à comprendre les conflits d'intérêts et à fournir des impulsions motivantes et des idées pour l'optimisation des emballages.

Suite page 11



Les emballages doivent répondre à de nombreuses exigences: Les pots en verre réutilisables protègent très bien les produits, s'utilisent plusieurs fois et sont idéaux pour les petites séries et les petits rayons de distribution.

Yogourt: Bocaux en verre ou gobelets K3? Quatre laiteries donnent leur avis

«En 1997, nous sommes passés du verre au gobelet K3 (gobelet en PS avec enveloppe en carton)», explique Viktor Kambli, ancien directeur et actuel président du CAdm de Biomilk AG à Münsingen, qui produit deux millions de yogourts par année. «Nos pots de verre traversaient la moitié de la Suisse. Le ramassage et le lavage consommaient énormément d'énergie et de détergents. Le gobelet K3 avait alors – et a toujours – pour nous le meilleur bilan écologique. Cet emballage continue de me convaincre: La fabrication consomme peu d'énergie et le carton se recycle facilement. On peut



Photo: zVg

Viktor Kambli, Biomilk, Münsingen BE.

aussi choisir la qualité de l'enveloppe, p. ex. carton blanc ou recyclé. L'enveloppe en carton peut en outre être très joliment imprimée, ce qui donne un produit optiquement bien fini et attrayant – et le verso peut être utilisé p. ex. pour des portraits de producteurs. Les couvercles sont aussi en composite papier-plastique. Je trouve que ces emballages en papier et en plastique sont beaucoup plus beaux que les actuels emballages composites multicouches et que leur relative simplicité va bien pour la scène bio.» kat

«Pour les yogourts d'une petite fromagerie de village comme la nôtre, le pot de verre reste la solution la moins chère», dit Jürg Schwab de la Dorfchäsi Noflen à Seftigen BE. «Le verre facilite la manutention pour les petites séries, et les installations de remplissage et d'emballage sont chères.» La Dorfchäsi Noflen transforme le lait de trois paysans bio et de neuf producteurs PI de la région notamment en fromage, en yogourt et en séré. «Le pot de verre



Photo: zVg

Jürg Schwab, Dorfchäsi Noflen BE.

me semble la meilleure solution pour le yogourt: Il est imperméable aux gaz, et c'est le plus écologique pour notre petit rayon de distribution – nous livrons à des magasins bio de la région et jusqu'à Berne. On peut réutiliser ces pots de nombreuses fois, et le taux de retour est très haut chez nous. Nous utilisons des pots de 180 et de 500 g. Je trouve en outre que le verre présente très bien et met valeur le yogourt et les fruits.» kat

La laiterie Demeter Bachtel à Hinwil fait aussi partie des rares entreprises suisses qui vendent leurs yogourts dans des pots réutilisables. Elle propose aussi dans ses emballages en verre du lait cru, du lait pasteurisé, de la crème acidulée, du lait suédois et du séré. «Nous avons sciemment choisi le verre parce que nous trouvons que cela fait partie de la haute qualité du produit: Il est plus joli et plus cohérent de manger un yogourt dans un pot de verre que dans un gobelet en plastique», affirme le directeur Vital Brodbeck. «L'aspect sanitaires est aussi important pour nous, or on sait maintenant que des substances



Photo: zVg

Vital Brodbeck, laiterie Bachtel ZH.

comme les plastifiants peuvent migrer du PET dans les denrées alimentaires. Nous continuerons donc avec les pots de verre – malgré leur coût plus élevé et l'augmentation du poids à transporter. Nous remplissons environ 3000 pots par semaine qui sont livrés aux magasins bio dans toute la Suisse. Les consommateurs peuvent rapporter les pots là où ils les ont achetés – le taux de retour, 80 %, est très élevé. Pour les consommateurs qui ne veulent pas renoncer au confort des emballages jetables, nous proposons un dessert au séré et du lait suédois dans des pots en plastique.» kat

Nos yogourts sont vendus aussi bien dans des gobelets K3, ces gobelets en plastique mince avec une enveloppe de carton, que dans des gobelets en plastique imprimable», explique Daniel Knill, le responsable du marketing de la Laiterie Biedermann de Bischofszell, qui transforme 45 millions de litres de lait par année, dont 60 % de qualité bio, et livre jusqu'en Autriche et en Allemagne. «Nous avons choisi le gobelet K3 parce que le carton résout de manière optimale la question de la durabilité du gobelet. Les gobelets K3 sont plus chers que les



Photo: zVg

Daniel Knill, Laiterie Biedermann, Bischofszell TG.

gobelets en plastique imprimable, mais la durabilité est importante pour nous. Nous apprécions aussi la possibilité de pouvoir imprimer des informations, p. ex. des recettes, au verso de l'enveloppe en carton. La plupart des couvercles sont en PET. Nous n'utilisons pas de pots en verre bien que cela irait bien avec nos produits premiums. Nous avons en effet constaté que les clients acceptent de moins en moins bien les pots en verre – à cause du supplément de travail que ça leur donne pour le recyclage.» kat

Verre ou plastique?

Il y a le pour et le contre

Le tableau ci-après présente les avantages et inconvénients de différents gobelets, pots et couvercles de yogourt du point de vue de l'environnement, de la protection du produit notamment contre la lumière, de la migration des substances toxiques et de la manutention. Pour trouver la meilleure solution individuelle, il faut évaluer les critères et les comparer les uns aux autres.









Ce tableau se trouve aussi sur bio-suisse.ch.

Description	Gobelet K3 en PS avec enveloppe en carton, 150 g, 180 g et 500 g	Gobelet en PS, 200 g	Gobelet en PS avec feuille plastique imprimée, 125 g	Verre transparent à usage unique	«Verre PET», 500 g	Verre brun réutilisable, 500 g
Apparence						
Évaluation globale	+ Grande proportion de matières premières renouvelables. - Risque de migration et de maculage. ¹	+ Bonne protection du produit. - Risque de migration à cause de l'impression directe.	+ Risque de migration faible. - Matière première fossile, valorisation uniquement énergétique.	+ Risque de migration faible. - Poids élevé, recyclage.	+ Plus léger que le verre. - Matière première fossile, valorisation uniquement énergétique.	+ Risque de migration faible, réutilisation. - Poids élevé.
Protection du produit, surtout lumière et arômes	Bonne protection contre la lumière et forte stabilité grâce au carton. 😊	Bonne protection contre la lumière et forte stabilité grâce à l'épaisseur de la paroi. 😊	Protection suffisante contre la lumière et forte stabilité. 😊😊	Très bonne stabilité mais faible protection contre la lumière et risque de cassure. 😊😞	Très bonne stabilité mais faible protection contre la lumière. 😊😞	Très bonne stabilité, forte protection contre la lumière, mais risque de cassure. 😊
Migration	Risque de maculage dans l'empilement, risque de migration depuis l'enveloppe en carton (papier recyclé) pas encore clarifié. 😊😞	Risque de maculage dans l'empilement. 😊😞	Feuille imprimée, faible risque de migration. 😊😊	Le verre est inerte. 😊	Le PET engendre peu de migrations. 😊😊	Le verre est inerte. 😊
Manutention, autres avantages	Livraison du gobelet prêt à l'emploi, facile à sceller, faible poids, facile à éliminer. 😊	Livraison du gobelet prêt à l'emploi, facile à sceller, faible poids. 😊	Livraison du gobelet prêt à l'emploi, facile à sceller, faible poids. 😊	Livraison du pot prêt à l'emploi, fermeture mécanique, poids élevé et gros volume. 😊	Livraison du pot prêt à l'emploi, fermeture mécanique, poids moyen et gros volume. 😊	Livraison du pot prêt à l'emploi, fermeture mécanique, poids moyen et gros volume. 😊
Répercussions environnementales de la fabrication	Forte proportion de matières premières renouvelable, d'autant plus écologique que le contenu est grand. La paroi en PS pourrait encore être amincie. 😊	Matière première fossile à base de pétrole, faible poids. 😊😊	Poids plus élevé à cause de la feuille de plastique, matière première fossile à base de pétrole. 😊😞	Poids très élevé par rapport au contenu, mais matières premières minérales (écobilan meilleur que celui du «verre PET»). 😊	Poids élevé par rapport au contenu, matière première fossile à base de pétrole. 😊😞	Matières premières minérales mais poids élevé, écologique si réutilisé de nombreuses fois. 😊
Répercussions environnementales de l'élimination	Recyclage du carton. 😊	Valorisation énergétique en UIOM. 😞	Valorisation énergétique en UIOM. 😞	Recyclage du verre, réutilisable dans le ménage. 😊	Valorisation énergétique en UIOM. 😞	Réutilisable de nombreuses fois. 😊

Les gobelets à yogourt et les couvercles doivent être bien adaptés les uns aux autres.

Abréviations: PS = Polystyrène, PP = Polypropylène, PE = Polyéthylène, PET = Polyéthylène téréphtalate, UIOM = Usine d'incinération des ordures ménagères.

¹Maculage par dépôt indirect (set-off): Des substances provenant des encres etc. de la surface imprimée peuvent contaminer la surface en contact avec la denrée alimentaire par maculage dans l'empilement ou sur la bobine.

Description	Couvercle composite en papier et en PP	Couvercle en aluminium	Couvercle en PET	Fermeture en PET	Fermeture en PE	Couvercle métallisé
Apparence						
Évaluation globale	+ Petites séries possibles. - Faible protection contre la lumière.	+ La meilleure protection contre la lumière. - Fabrication gourmande en énergie.	+ Facile à travailler. - Risque de migration et de maculage.	+ Facile à travailler. - Risque de migration et de maculage.	+ Faible risque de migration. - Matière première fossile, valorisation uniquement énergétique.	+ Facile à travailler. - Risque de migration et de maculage.
Protection du produit, surtout lumière et arômes	Barrière suffisante pour la lumière et les gaz, faible résistance aux fortes humidités. 😊	Très bonne barrière pour la lumière, les gaz et les arômes, bonne protection contre la charge mécanique. 😊	Bonne barrière pour la lumière, suffisante pour les gaz, supporte de fortes charges mécaniques. 😊😊	Bonne barrière pour la lumière et les gaz, supporte de fortes charges mécaniques. 😊😊	Bonne barrière pour la lumière, suffisante pour les gaz, supporte de fortes charges mécaniques. 😊	Bonne barrière pour la lumière, suffisante pour les gaz, supporte de fortes charges mécaniques. 😊😊
Migration	Risque de maculage et de migration par les couvercles empilés les uns sur les autres, faible barrière. 😊😞	Impression directe sur l'aluminium – forte barrière mais maculage. 😊😊	Impression directe mais risque de maculage. 😊	Impression directe mais risque de maculage. 😊	Textes imprimés sur des étiquettes, pas de risque de migration. 😊	Risque de maculage et de migration par les couvercles empilés les uns sur les autres, mais barrière métallisée. 😊😊
Manutention, autres avantages	Scellage à basse température, idéal pour les petites séries, élimination facile. 😊😊	Scellage simple mais à haute température, grandes séries, aluminium recyclable. 😊	Scellage et élimination faciles. 😊	Scellage facile, refermable, élimination facile. 😊	Fermeture mécanique, refermable. 😊	Scellage facile, résiste au déchirement. 😊
Répercussions environnementales de la fabrication	Forte proportion de matières premières renouvelables, léger. 😊	Métal, forte consommation d'énergie, particulièrement léger. 😊	Matière première fossile à base de pétrole, léger. 😊😊	Matière première fossile à base de pétrole, forte consommation de matière. 😞	Matière première fossile à base de pétrole, forte consommation de matière. 😊	Matière première fossile à base de pétrole, plus du métal, léger. 😊
Répercussions environnementales de l'élimination	Valorisation énergétique en UIOM. 😊	Matériau recyclable. 😊😊	Valorisation énergétique en UIOM. 😊	Valorisation énergétique en UIOM. 😊	Valorisation énergétique en UIOM. 😊	Valorisation énergétique en UIOM. 😊

Les cinq principes de Bio Suisse pour les emballages

Le choix d'un bon emballage repose sur cinq principes définis par la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC):

- L'emballage doit protéger la denrée alimentaire contre les influences extérieures et conserver sa qualité,
- La pollution doit être la plus faible possible,
- L'élimination ou le recyclage doit être garanti,
- L'emballage ne doit si possible répandre aucune substance étrangère dans la denrée alimentaire,
- Les nanotechnologies ne sont actuellement pas autorisées, et les dévelop-

pements ultérieurs doivent se conformer au document de synthèse de Bio Suisse.

L'analyse estimative des emballages pour le lait, le yogourt, le fromage, la salade, les zwiebacks, les fruits et les légumes a montré que la conception des emballages est influencée par de nombreux facteurs et qu'il y a souvent plusieurs possibilités d'emballer une denrée alimentaire donnée. Il y a bien sûr encore un important potentiel d'amélioration et d'optimisation pour mieux faire correspondre les emballages aux exigences des produits, pour économiser des matériaux et/ou des coûts, ou encore pour diminuer les risques de migration de substances indésirables.

Toutes les autres informations et

tous les tableaux des avantages et inconvénients se trouveront d'ici le mois de juin sur le site internet de Bio Suisse: www.bio-suisse.ch → Transformateurs & Commerçants → Actualités.

Kathrin Seidel, FiBL

«Le Bio est un élément important pour l'avenir»

Les producteurs bio devront aussi trouver leur voie dans la politique agricole 2014-2017, explique Bernard Lehmann, le directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, mais ils auront moins de mesures à prendre que l'agriculture conventionnelle. L'approche globale de l'agriculture biologique en fait une solution d'avenir à condition qu'elle ne s'accroche pas à des normes dépassées.

bio actualités: *La question la plus épineuse d'abord – Qu'est-ce que vous pensez de l'agriculture biologique?*

Bernard Lehmann: L'agriculture biologique est un élément important pour l'avenir, s'il s'agit de la question de la manière dont l'humanité utilise les ressources naturelles pour produire des denrées alimentaires.

Qu'entendez-vous par élément important?

On a besoin de relier adroitement des éléments de l'agriculture biologique et de la production intégrée. Nous ne pouvons ni prétendre que l'agriculture biologique soit la seule solution ni conserver à long terme le modèle de l'agriculture conventionnelle.

Et quels éléments de l'agriculture biologique considérez-vous comme particulièrement importants?

Je sais de par mon expérience agroéconomique, scientifique et personnelle à quel point l'approche globale est importante: Plus nous tenons compte d'un grand nombre d'interactions plus nous pouvons les utiliser. L'agriculture biologique sait bien comment utiliser ces interactions systémiques. Quand on fait le contraire et qu'on intervient avec des mesures isolées, cela provoque très souvent et à la ronde des réactions inattendues du système, et le problème n'est probablement pas aussi bien résolu à long terme que ce qu'on espérait.

Quels éléments de l'agriculture biologique aimeriez-vous laisser de côté?

L'agriculture biologique épuise à long terme les réserves de certains éléments nutritifs du système. Surtout dans l'agriculture sans bétail où le cycle animal manque. Les récoltes exportent quand même des éléments nutritifs hors des champs. L'état initial finit par se dégrader s'ils ne sont pas remplacés par des apports externes. On parle ici de *mining the soil* (épuiement des sols). C'est un problème à long terme par exemple en Afrique.

L'agriculture biologique n'interdit pas les apports de phosphore, et le problème se pose pour toute l'agriculture: Les réserves mondiales de phosphore et de potasse dureront encore deux ou trois cents ans...

... exactement. Et, justement pour le phosphore, on devient très vite dépendants de la Chine. La diminution des réserves n'a d'ailleurs plus rien à voir avec le fait de faire de l'agriculture biologique ou non, mais avec la manière d'utiliser ces matières. Il y a aussi des gouffres comme les farines animales ou les boues d'épuration qui contiennent beaucoup d'éléments nutritifs importants

que nous devrions pouvoir réutiliser. C'est ça que je veux dire. Le bio a énormément à offrir – mais peut-être pas assez.

Est-ce que l'utilisation pertinente des ressources fait aussi partie des thèmes de la politique agricole 2014-2017?

La PA 2014-2017 recense pour la première fois en détail les objectifs pas ou pas complètement atteints qui découlent des buts de la Constitution fédérale. Il s'agit surtout de l'utilisation efficiente de nos

«Les mesures isolées provoquent souvent des réactions inattendues du système.»

ressources, de ne pas accabler l'environnement avec des externalités négatives et de mettre à disposition de la société des externalités positives. Tout système alimentaire durable comprend non seulement la production agricole mais aussi le marché. Sur ce plan, la PA 2014-2017 veut par exemple favoriser l'identification des produits durables. Notre but est que le consommateur paye quelque chose pour les prestations environnementales, comme il le fait déjà pour l'agriculture biologique. Cela permettrait par exemple de recenser et de déclarer la consommation d'énergie. La situation actuelle exige de réfléchir aux conséquences de la consommation de ressources pour la production alimentaire. La PA 2014-2017 apporte des progrès dans ce domaine, mais ce n'est pas encore le bout du voyage.

Cela signifie-t-il concrètement que Bio Suisse pourrait déposer un projet, p. ex. produire des pommes de terre en émettant le moins possible de CO₂?

Ou de la viande de bœuf avec compensation des gaz à effet de serre. J'aimerais rompre une lance pour la problématique du méthane, qui soumet l'agriculture à de très rudes critiques. Il y a déjà des approches, par exemple l'agroforesterie, qui s'attaquent à ce problème. Il faut bien

Photo: zvg



Bernard Lehmann (né en 1954) est le nouveau directeur de l'Office fédéral de l'agriculture depuis le 1er juillet 2011. Avant il était titulaire de la chaire d'économie agricole à l'École polytechnique fédérale de Zurich (EPFZ).



Photo: zvg

«La pression sur le crédit-cadre va sûrement augmenter maintenant que le Parlement a stoppé les négociations sur le libre-échange agricole avec l'UE», prévient Bernard Lehmann.

sûr plusieurs centaines d'arbres pour compenser les gaz à effet de serre d'un troupeau de bovins, mais des systèmes de ce genre existent déjà aux USA. Nous devons faire attention de ne pas nous faire dépasser par la bande sur ce terrain. Je redoute

«L'agriculture biologique épuise à long terme les réserves de certains éléments nutritifs du système.»

le jour où la viande «à émissions de méthane compensées» d'Amérique du Sud ou des USA sera dans nos magasins alors que nous n'aurons rien de comparable. Le conservatisme de nos milieux agricoles est tout de même parfois désespérant.

Cela serait-il possible économiquement?

Une récente thèse de doctorat montre que c'est économiquement possible si la viande de bœuf peut être vendue un franc de plus au kilo de poids mort. Cela ne renchéirait le steak que de 10 à 40 centimes. On a aussi demandé à 22'000 consommateurs s'ils seraient prêts à payer un peu plus cher pour cela, et une bonne partie a répondu positivement. La démarche sera d'autant plus crédible pour les consommateurs que les émissions de méthane seraient compensées sur place. Voici donc mon app

à l'agriculture biologique: Les paysans bio devraient faire partie des pionniers dans ce domaine.

Si la politique agricole 2014-2017 se met en place telle qu'elle est prévue, la plupart des paysans bio devraient aussi participer au nouveau programme pour recevoir autant ou plus de paiements directs que maintenant, n'est-ce pas?

Les paysans bio ont de nombreuses possibilités, par exemple celle de participer aux programmes d'économies des ressources ou celle de fournir davantage de prestations de biodiversité. Ils peuvent aussi augmenter leur proportion de surfaces écologiques, améliorer leur qualité écologique et les mettre en réseau. Les paysans bio peuvent aussi contribuer à la qualité du paysage puisque leurs rotations des cultures diversifient le paysage.

Mais il y en a déjà qui plantent des haies, ont une grande proportion de surfaces écologiques, en ont amélioré la qualité écologique et les ont mises en réseau. Pourquoi donc s'en sortiraient-ils moins bien qu'avec l'ancien système?

C'est fondamentalement une question de l'objectif de la politique agricole, qui dit que toutes les exploitations agricoles doivent prendre des mesures mais les bio un peu moins que les conventionnelles.

Le cadre financier des paiements directs reste du même ordre de grandeur, donc la somme des moyens alloués à l'agriculture reste stable. Ceux qui exploiteront à fond les possibilités des programmes ne recevront donc certainement pas moins de paiements directs qu'avant. Un déplacement des moyens financiers vers les régions de montagne est toutefois possible – toujours en admettant que toutes les exploitations se modifient dans la même proportion. Si c'est le cas, les pay-

«Le conservatisme de nos milieux agricoles est parfois désespérant.»

sans de montagne recevraient un peu plus de paiements directs et les agriculteurs de plaine un peu moins.

Autrement dit, les paysans doivent fournir plus de prestations pour recevoir la même enveloppe financière?

Pas forcément. En tant qu'agriculteur, je dois mieux répondre aux besoins de la société. Si je produis de la qualité écologique au lieu de calories, cela ne me donne pas simplement plus de travail, mais je fais une chose à la place d'une autre. Admettons qu'un agriculteur entretienne un hectare de prairie écologique. Il devra à

l'avenir se préoccuper davantage des possibilités d'améliorer sa qualité écologique. Ceux qui le feront de manière professionnelle pourront en retirer des profits. Ceux qui ne le veulent pas ne devront pas fournir ces prestations. Les engraisseurs de bovins qui veulent continuer de travailler avec beaucoup de concentrés pourront

«Toutes les exploitations agricoles doivent prendre des mesures, mais les bio un peu moins que les conventionnelles.»

continuer de le faire, mais ils ne recevront certainement pas de contributions pour la production à base d'herbe. En d'autres mots, rien ne doit être fait en plus sans que ce soit payé.

Est-ce que les contributions seront réclamées, ou est-ce qu'il y a un risque à long terme d'une diminution du budget agricole?

L'argent reste tout d'abord dans les contributions à la transition, qui démarrent avec 450 millions de francs. Nos calculs modélisés montrent que, dans les quatre premières années, environ 170 millions

de francs seront transformés en contributions liées à des prestations, ce qui représente chaque année 40'000 hectares avec de nouvelles prestations d'intérêt général. Les 300 millions restants devraient en fait aussi rester dans le crédit-cadre, mais la pression exercée sur le crédit-cadre va sûrement augmenter maintenant que le Parlement a accepté la motion Darbellay et stoppé les négociations sur le libre-échange agricole avec l'UE.

Bio Suisse demande un plan d'action pour l'agriculture biologique en se référant aux expériences positives des pays voisins. L'Office fédéral de l'agriculture a jusqu'ici refusé cette idée. Pourquoi?

Et qu'est-ce que ce plan d'action devrait contenir?

Une amélioration des conditions-cadres pour les producteurs qui font de l'agriculture biologique, par exemple par l'augmentation de la recherche fondamentale financée par l'État, la sélection végétale et animale biologique ou l'augmentation des paiements directs pour l'agriculture biologique. La poursuite du développement du système conventionnel a quand même

été soutenue par l'État pendant des décennies. Le secteur bio a un urgent besoin de rattrapage dans ce domaine: Les agriculteurs ont par exemple besoin de méthodes pour contrer les pertes récurrentes dues au méligèthe du colza, ou encore d'une race de poule pondeuse bio dont les poussins mâles ne doivent pas obligatoirement être tués à la naissance.

Une grande partie de notre recherche est maintenant utilisable par l'agriculture biologique. Comme je l'ai déjà dit, je considère l'agriculture biologique comme un système de production où on fait probablement moins de choses qui ne me plaisent pas: Il y a moins de production animale de masse, la relation avec les bêtes est plus forte, il y a davantage de prestations environnementales, il y a moins

«La philosophie des cycles pourrait sans problème s'élargir un peu.»

d'additifs dans les produits transformés. L'autre manière de voir les choses dit que, quand on réduit les choses aux molécules qui les composent, cela ne joue pas de rôle si elles viennent de la production biologique ou si elles ont été produites grâce à l'ingénierie génétique. L'agriculture biologique interdit des choses sur la base des connaissances que nous avons il y a cent ans.

Il s'est cependant avéré après-coup que ce savoir avait été tout à fait utile. L'agriculture biologique a depuis toujours moins pollué les nappes phréatiques avec des pesticides ou avait déjà dans le temps une plus grande biodiversité.

Il est vrai qu'une partie s'est par la suite avérée visionnaire, mais la question de savoir s'il sera à l'avenir encore possible de modifier les normes de l'agriculture biologique et de poursuivre leur développement reste ouverte. Il faudrait vraiment une discussion intensive sur ce point, mais certains représentants de l'agriculture biologique ne sont pas prêts à en discuter. Et là je ne parle pas de l'ingénierie génétique mais de l'exemple des cycles. L'entreprise agricole est tout de même une création artificiellement délimitée. La philosophie des cycles pourrait sans problème s'élargir un peu, par exemple sur le plan régional, ce qui permettrait à l'agriculture biologique de réaliser plus d'avantages économiques sans pour autant abandonner les lignes directrices du système global ou des cycles fermés.

Interview: Stephan Jaun

PUBLICITÉ

L'alternative
pour votre
argent.

La Banque Alternative Suisse est spécialisée dans le financement du secteur des énergies renouvelables.

BANQUE ALTERNATIVE SUISSE

Pour une véritable alternative:
T 021 319 91 00
www.bas.ch

social durable
alternative
solidaire équitable

Planter des arbres pour ménager le climat

L'agriculture provoque environ 11 pour cent des émissions suisses de gaz à effet de serre. Les systèmes agroforestiers sont une possibilité d'améliorer le bilan climatique de l'agriculture. La méthode consiste à planter des arbres sur des surfaces fourragères ou de grandes cultures.

Les arbres sont bien plus que seulement des sources de bois et de fruits. Ils embellissent le paysage et fournissent d'importantes prestations environnementales. On parle d'agroforesterie quand les arbres sont situés sur des surfaces fourragères ou de grandes cultures. Les vergers haute-tige en sont une forme traditionnelle à la fois écologique et esthétique, mais le nombre de hautes-tiges a dramatiquement diminué au cours des 100 dernières années, partant de 15 millions d'arbres pour tomber aujourd'hui à à peine 3 millions.

Les systèmes agroforestiers stockent du CO₂

Un des avantages des systèmes agroforestiers est leur capacité à stocker du CO₂ grâce à la formation du bois et à l'enrichissement du sol en humus. Le bois peut être récolté pour la construction, la menuiserie ou le chauffage à la place d'énergies fossiles. Si le bois est utilisé comme combustible, une grande partie du CO₂ qui avait été stocké revient dans l'atmosphère mais, vu que ce bois remplace des énergies fossiles (p. ex. du pétrole), la production de bois-énergie finit tout de même par diminuer les émissions de CO₂. Si le bois est utilisé à long terme, p. ex. dans la construction, le CO₂ reste piégé pendant très longtemps et ne peut donc au moins temporairement pas développer son effet de serre.



Photo: Raymond Sauvaire

Dans ce système agroforestier, les rangées d'arbres fixent du CO₂ tout en permettant un travail rationnel. La même chose serait aussi possible en agriculture biologique.

Il faut un prix nettement supérieur

Une étude de l'EPFZ a modélisé deux entreprises agricoles suisses de 22 ha SAU chacune (dont 5 ha de grandes cultures). Le calcul modélisé montre que ces fermes avec 20 vaches laitières (6500 kg de lactation) ou 25 vaches mères peuvent ramener leur bilan CO₂ à zéro avec des systèmes agroforestiers sans pour autant diminuer drastiquement la production (cf. www.agroscope.admin.ch → Publications → Recherche plein texte: «systèmes agroforestiers»).

Pour maintenir le revenu agricole au même niveau, les domaines agricoles devraient cependant pouvoir vendre leurs

produits un peu plus cher. Les calculs modélisés donnent ainsi pour une exploitation avec vaches mères et compensation totale des émissions de gaz à effet de serre un supplément de prix nécessaire de 80 à 90 centimes par kilo de viande. En production laitière, il faudrait pouvoir vendre le kilo de lait 9 à 10 centimes plus cher. Le commerce de certificats d'émissions ne serait quant à lui pas rentable.

Christoph Fankhauser,
Responsable du projet Climat de Bio Suisse

Sources: Rapport ART 736; Recherche Agronomique Suisse 2 (1): 12-19, 2011

■ Des informations utiles sur ce thème se trouvent sur www.agroforst.ch.

Avantages et inconvénients des systèmes agroforestiers		
Facteurs	Avantages possibles	Désavantages possibles
Ombrement	<ul style="list-style-type: none"> ■ Protection des animaux contre le soleil. ■ Diminution du dessèchement des sols. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Croissance diminuée et/ou retardée à cause de la concurrence pour la lumière.
Protection contre le vent	<ul style="list-style-type: none"> ■ Protection contre l'érosion. ■ Diminution de l'évaporation de l'eau. ■ Moins de dommages mécaniques. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ressuyement retardé dans les endroits humides.
Gestion des éléments nutritifs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mise en valeur et mobilisation des réserves profondes pour les cultures agricoles grâce aux feuilles et aux racines. ■ Enrichissement des sols par les espèces arboricoles fixatrices d'azote. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Concurrence par l'interpénétration des systèmes racinaires et si les époques des gros besoins en éléments nutritifs sont parallèles.
Protection contre l'érosion hydrique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dans les pentes grâce aux arbres et aux rangées d'arbres. 	
Chute des feuilles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Augmentation de la teneur en humus avec effet fertilisant dans le cas des feuilles qui se décomposent facilement. ■ Protection contre l'érosion grâce au mulch. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les épaisses couches de feuilles mortes peuvent gêner les cultures hivernantes. ■ Diminution de la qualité des fourrages.

Produire du lait sans concentrés? Le FiBL présente des résultats

Le projet de trois ans «Feed no Food» est terminé – avec un résultat probant: Il est possible de réduire fortement les quantités de concentrés et même d’y renoncer totalement à condition d’adapter l’affouragement aux animaux et aux conditions locales. Le FiBL et le Fonds Coop pour le Développement durable invitaient les agriculteurs intéressés à la présentation des résultats le 25 avril à la Rheinau ZH.

Le tiers des récoltes mondiales de céréales est affouragé aux animaux. À elle seule, la Suisse a donné en 2010 près de deux millions de tonnes de concentrés aux animaux agricoles. La moitié de ces concentrés est importée d’Europe et d’outre-mer, et la proportion des importations est encore plus grande en bio. Même si les quantités de concentrés sont limitées en bio, chaque vache bio suisse consomme tout de même en moyenne 660 kg de concentrés par année. C’est déjà nettement moins que les vaches non bio. Une des principales raisons de l’utilisation des concentrés est la crainte que les vaches tombent malades ou aient des problèmes de fécondité en cas de suppression partielle ou totale des concentrés.

Le projet «Feed no Food» («N’affouragez pas de denrées alimentaires») soutenu par le Fonds Coop pour le Développement durable avait pour but de développer des solutions pour une production biologique et durable de lait et de viande de bœuf qui n’aurait pas de répercussions négatives sur la santé et la fécondité des animaux tout en étant quand même rentable pour les producteurs bio. Il s’agit en même temps de respecter les besoins des ruminants et de satisfaire les attentes des consommateurs en matière de production durable.

Étude expérimentale

Les chercheurs du FiBL ont mené de 2009 à 2011 une étude expérimentale sur le domaine de Wauwilermoos, dans le canton de Lucerne: Une moitié du troupeau de vaches laitières a continué de recevoir le maximum autorisé de 10 % de concentrés tandis que, pour l’autre moitié, les concentrés étaient progressivement diminués puis supprimés. La ration de fourrages de base était la même pour les deux groupes. Les vaches ont été soigneusement observées pour pouvoir si nécessaire réagir en



Photo: Thomas Alföldi

Les résultats du projet «Feed no Food» ont été présentés à la Rheinau le 25 avril.

cas de problèmes de santé ou de fécondité. Le chef de projet Christophe Notz: «Il était important pour nous de faire cette étude dans une ferme bio intensive avec un rendement laitier relativement élevé, car si la diminution des concentrés fonctionne dans une ferme comme celle-là, on peut la généraliser sans trop de difficultés.» La comparaison des vaches alimentées avec et sans concentrés réalisée dans cet essai a donc fourni des données qui ont servi de base pour la deuxième partie du projet.

La diminution des concentrés dans la pratique

Cette deuxième partie du projet avait pour but de vérifier la faisabilité de la diminution des concentrés dans plus de 70 fermes

biologiques suisses. L’équipe du projet a analysé à fond la gestion de l’alimentation et de la santé animale dans les troupeaux des fermes du projet. Le but était de nourrir chaque vache individuellement en fonction de sa santé et de ses performances, ce qui a permis une diminution générale des concentrés. «Nous avons besoin de vaches au métabolisme stable et qui fournissent un rendement honorable sur la base des fourrages grossiers de la ferme, restent en bonne santé et permettent une longue durée d’utilisation», explique Notz. Et d’ajouter: «On trouve de telles vaches dans presque toutes les étables bio.» Il faut donc les identifier et miser sur elles pour la sélection.

Thomas Alföldi, FiBL

Le marché du lait bio entre pénurie et surplus

Le marché du lait bio a trouvé l'équilibre en 2011. Les prix payés aux producteurs ont augmenté et la démarcation du marché conventionnel est devenue réalité. L'équilibre est cependant fragile, et 14 pour cent du lait bio continuent de couler dans le canal conventionnel.

Près de 221 millions de kilos de lait bio ont été produits en 2011, ce qui représente une augmentation de 1,5 % par rapport à l'année précédente. L'industrie en a utilisé plus de 182 millions de kilos pour fabriquer des produits laitiers bio – près de 3 % de plus qu'en 2010. Il y a donc eu en 2011 29 millions de kilos de lait bio transformés en produits non bio, soit un peu moins de 14 % de la quantité produite. Une partie vient des pertes de production, c.-à-d. avant tout des quantités tampons obligatoires dans les industries laitières qui travaillent aussi avec du lait conventionnel. Une autre partie de ce lait bio est coulée sur le marché conventionnel, et en partie à des prix aussi bons qu'en bio, p. ex. dans des alpages mixtes ou des régions qui sont logistiquement mieux reliées à des acheteurs conventionnels.

La production de lait bio se situe autour des 211'000 tonnes par année,

mais l'offre varie fortement d'une saison à l'autre. Cinq pour cent de la production avaient encore dû être déclassés au printemps 2010, mais rien n'a été déclassé en 2011 et on a même manqué de lait bio en été. Cette situation a amené certains paysans bio à produire plus de lait. La situation est plus équilibrée depuis la fin de l'année. La production du mois de novembre a dépassé de 1,8 million de kilos celle de novembre 2010. La bonne situation du marché a en outre réveillé l'intérêt pour la reconversion.

Les entreprises exportatrices souffrent de la faiblesse de l'euro, ce qui a eu entre autres comme conséquence que, entre juillet et décembre 2011, la quantité mensuelle de lait d'ensilage transformé en fromage était inférieure de 340'000 kilos en moyenne par rapport à l'année précédente. Cette quantité de lait non transformé en fromage a été transformée en produits de longue conservation comme le beurre. Le secteur laitier a signalé qu'il y aurait assez de beurre en stock pour l'été 2012.

La Table ronde du lait bio surveille l'évolution du marché. Les détaillants s'attendent à une nouvelle croissance, mais la production suisse de lait bio devrait être suffisante pour l'industrie suisse au cours des deux à trois prochaines années.

Il est encore difficile d'estimer quelles seront les répercussions des modifications de la loi sur la protection des animaux qui entreront en vigueur en 2013. Les nouveaux producteurs de lait bio contribuent à éviter une éventuelle régression de la production, mais il est quand même recommandé aux agriculteurs intéressés par la reconversion à l'agriculture biologique de clarifier préalablement leurs chances commerciales avec leur acheteur. Pour en savoir plus: www.bioactualites.ch.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse

Deuxième plateforme de discussion pour les céréales panifiables

Le secteur des céréales panifiables biologiques s'était déjà rencontré en septembre 2011 pour une première plateforme de discussions sur les relations commerciales équitables dans le commerce suisse des céréales panifiables Bourgeon. La deuxième discussion de cette filière Bourgeon aura eu lieu le 25 avril. Les partenaires commerciaux y auront discuté en particulier de la signification du Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon pour le secteur des céréales panifiables et des possibilités d'améliorer les informations et la transparence sur la situation du marché. Comme pour la première table ronde, Bio Suisse attendait aussi cette fois des représentants des deux grands du détail Coop et Migros, mais aussi de Bio Partner et du commerce biologique spécialisé. Les producteurs Bourgeon sont représentés par la Commission technique Grandes cultures, mais un certain nombre de producteurs de céréales peuvent aussi participer. jös

Oui au commerce équitable

Bio Suisse a réalisé auprès des preneurs de licences une brève enquête sur le Code de conduite pour des relations commerciales équitables en Suisse entre producteurs, transformateurs et commerçants.

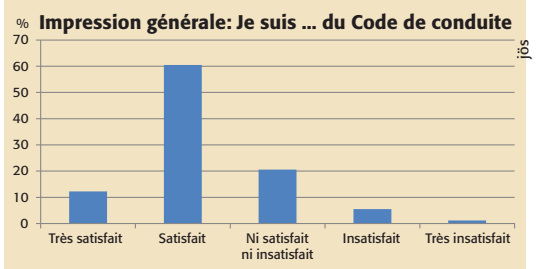


Photo: Bio Suisse

Plus des trois quarts des preneurs de licences interrogés se sont prononcés en faveur de l'adoption du Code de conduite pour des relations commerciales équitables par l'Assemblée des délégués des organisations membres de Bio Suisse le 18 avril 2012.

La plupart des 253 participants à l'enquête saluent l'introduction de ce Code qui définit les principes de base des relations commerciales équitables. Les preneurs de licences ont cependant aussi formulé des remarques critiques, qui allaient de «Pas assez contraignant, trop inconcret et vague» à «Intervient trop dans le marché, économie planifiée». Certains craignent aussi que les petites entreprises soient désavantagées, et d'autres trouvent que ce Code manque de références internationales.

Bio Suisse a encore adapté légèrement le texte du Code de conduite. La version actuelle se trouve sur www.bio-suisse.ch → À notre sujet → Notre opinion sur ... → Relations commerciales équitables. jös



Enquête auprès des producteurs: La majorité est satisfaite

Bio Suisse a interrogé l'automne passé ses producteurs et productrices au sujet de leur satisfaction à l'égard du secrétariat. Plus de 600 producteurs y ont participé. Trois quarts d'entre eux ont qualifié leur satisfaction générale de «très bonne» à «bonne». Bio Suisse a aussi reçu beaucoup d'idées, de suggestions et de propositions.

L'enquête réalisée par Bio Suisse auprès des productrices et producteurs Bourgeon a bénéficié d'un bon taux de retour: Avec 610 questionnaires remplis, 11 pour cent des membres de Bio Suisse y ont participé. À l'exception de 21 personnes qui ont utilisé le questionnaire joint au bio actualités 8/2011, toutes les autres ont utilisé la possibilité de répondre sur Internet. Les productrices représentent environ un quart des participants, dont l'ensemble affiche une moyenne d'âge de 46 ans.

Satisfaits du secrétariat de Bio Suisse

La majorité des membres de Bio Suisse sont satisfaits à très satisfaits du secrétariat: 76 pour cent des participants qualifient leur satisfaction pour le secrétariat de «très bonne» à «bonne», 16 pour cent trouvent que les prestations du secrétariat sont «suffisantes» et seulement 3 pour cent les jugent «insuffisantes». Avec plus de 60 pour cent, la majorité des producteurs ne voit pas de potentiel d'amélioration dans

le travail du secrétariat, et les autres 40 pour cent des participants constatent un potentiel d'amélioration dans différents secteurs.

Les productrices et producteurs ont été appelés à évaluer le secrétariat selon des critères comme des collaborateurs atteignables, compétents ou aimables. Au total, plus de 70 pour cent des participants évaluent positivement le secrétariat pour tous les critères («Oui» ou «Un peu», cf. graphique «Évaluation du secrétariat»).

La question des besoins supplémentaires des membres pouvait susciter plusieurs réponses. Avec 222 mentions, la majorité souhaite une intensification du travail de lobbying auprès de la Confédération, 179 participants sont d'avis qu'il est nécessaire d'améliorer la transparence du marché, et 145 personnes mentionnent qu'elles souhaitent un nouveau développement de la publicité pour le Bourgeon.

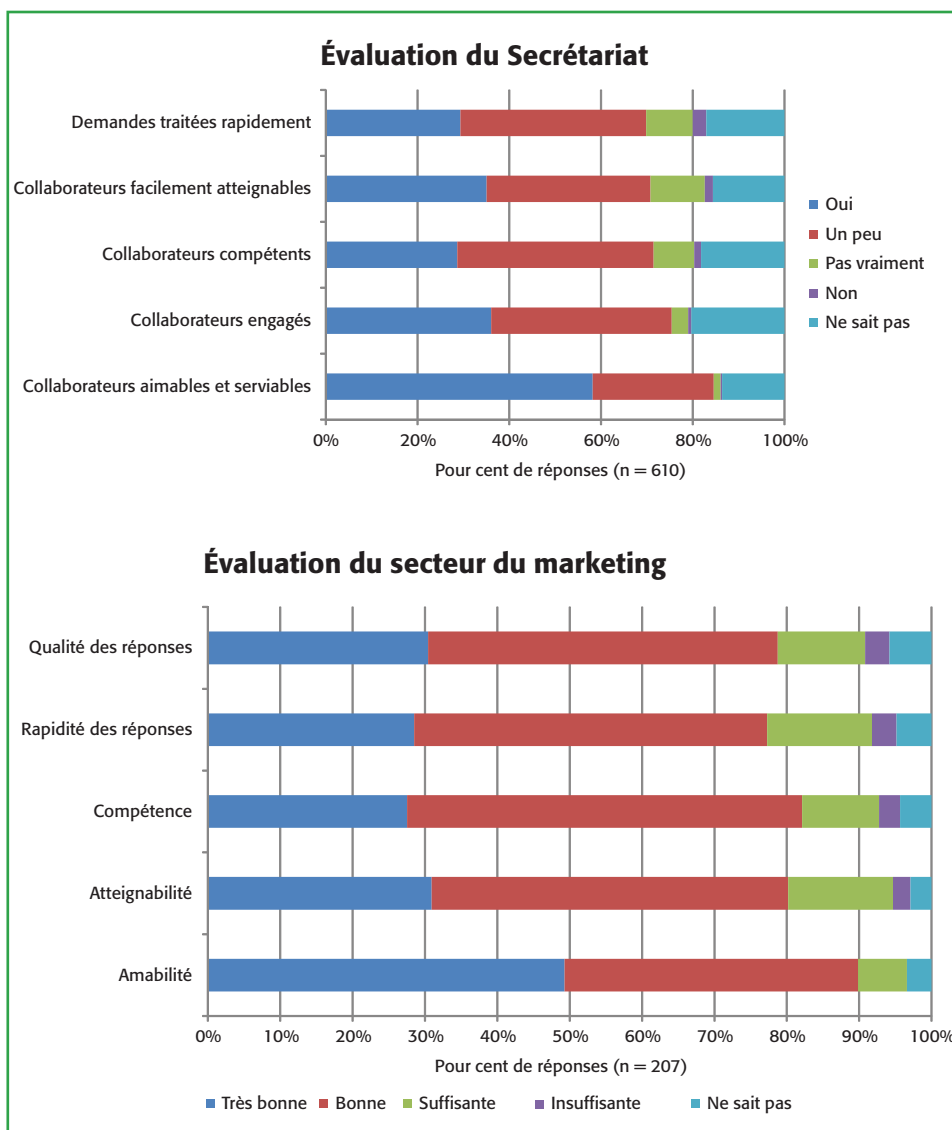
Le contact avec Bio Suisse

442 participants à l'enquête ont eu des contacts avec le secrétariat au cours des deux dernières années, la plupart avec le secteur du marketing (207 contacts), suivis du secteur du product management avec 152 contacts, de celui de l'agriculture avec 124 contacts et de la comptabilité avec 60 contacts.

Tous les secteurs sont jugés «très bons» ou «bons» sur tous les points par quelque 70 pour cent des participants (cf. à titre d'exemple le graphique «Évaluation du secteur du marketing»).

Le site internet de Bio Suisse est très consulté

500 des 610 participants et participantes disent aller de temps en temps ou souvent sur le site internet de Bio Suisse. À propos de la vue d'ensemble, de l'actualité et du contenu des informations, il est jugé «très bon» ou «bon» par plus de 60 % des participants. Bio Suisse a aussi reçu des suggestions pour l'amélioration de la vue



d'ensemble ainsi que des propositions de thèmes sur lesquels il faudrait donner plus d'informations.

Environ un tiers des producteurs qui ont participé à l'enquête visitent de temps en temps à régulièrement les sites internet www.fermebourgeon.ch et www.bioactualites.ch. Ils sont très satisfaits de ces deux sites internet: près de 80 pour cent des visiteurs et visiteuses disent ne voir aucune possibilité d'amélioration. Les autres participants ont quant à eux mentionné la vue d'ensemble parmi les potentiels d'amélioration.

«Une base vivante renforce la Fédération»

Les participants à l'enquête ont été priés de s'exprimer au sujet du développement de la réglementation de Bio Suisse. Deux tiers (67 %) s'en disent satisfaits tandis que 26 pour cent des producteurs souhaitent un assouplissement des directives. Seuls quelques-uns, soit 7 pour cent, ont tendance à réclamer un renforcement des directives.

Les réponses à toutes les questions

ouvertes comme par exemple «Avez-vous des besoins supplémentaires?» ou «Qu'est-ce que vous vouliez nous dire depuis longtemps?», contiennent outre félicitations et reconnaissance aussi de nombreuses suggestions constructives avec parfois des remarques critiques. La palette des réactions va de la demande pressante à un recentrage sur les valeurs de base aux prix trop élevés en passant par plus d'ouverture pour de nouveaux créneaux de commercialisation. Lors du dépouillement, toutes ces réactions ont été classées selon les secteurs de Bio Suisse et transmises à qui de droit. Tous les secteurs sont en train de discuter des possibilités de mise en œuvre des différentes propositions.

Le directeur de Bio Suisse Daniel Bärtschi se réjouit des résultats de l'enquête: «Les nombreuses réactions montrent que Bio Suisse est constituée d'une base vivante composée de nombreux productrices et producteurs actifs qui participent activement à la poursuite du développement et à l'amélioration permanente de la Fédération. Le Secrétariat remercie tous les membres pour leur

bonne collaboration et pour les très nombreuses réactions positives et constructives!»

■ L'ensemble des résultats de l'enquête de satisfaction des producteurs se trouvent sur www.bio-suisse.ch → Producteurs → Résultats de l'enquête

Stefanie Kremmel, Bio Suisse

Ernst Röllin gagne le vin du FiBL

L'heureux gagnant du tirage au sort de l'enquête de satisfaction des producteurs est Ernst Röllin de Menzingen ZG, qui reçoit un bon de 300 francs pour du vin du FiBL. Ce producteur Bourgeon a un domaine de 16,5 ha avec des vaches mères, des chevaux en pension et des porcs à l'engraissement. Il suit depuis peu l'école des chefs d'exploitations et a démarré des prestations agrotouristiques dans sa ferme. Ernst Röllin est particulièrement fier de la diversité écologique de son domaine, qui comprend de nombreux arbres haute-tige, des prairies extensives et des haies. sk

PUBLICITÉ



www.compobio.ch



COMPO. De belles plantes, tout simplement.



COMPO *Bio* Engrais horticole

- exclusivement composé de matières premières naturelles et purement organiques
- assure une croissance saine
- favorise l'activité biologique du sol
- autorisé pour l'agriculture biologique (FiBL)

55 années de recherches et d'expériences.

Le fondateur de Biotta Hugo Brandenberger est décédé

Hugo Brandenberger, un des pionniers suisses de l'agriculture biologique et fondateur de Biotta, est décédé au début mars à l'âge de 94 ans. Hugo Brandenberger avait repris en 1961 la majorité des actions et la direction de la société Gemüsebau AG de Tägerwil, qu'il renomma Biotta AG avant de la développer avec cohérence, selon le communiqué de l'entreprise.

Entrepreneur visionnaire, Hugo Brandenberger a été un des précurseurs de l'alimentation saine, de l'agriculture biologique et de la transformation douce des produits entièrement naturels. Les jus Biotta furent dès les années soixante l'incarnation du «bio» – longtemps avant que l'agriculture biologique ait des cahiers des charges, des labels ou des certificats officiels. L'entreprise familiale a ensuite été revendue en 2004 à Thurella AG, dont Biotta est devenue le principal secteur avec de l'exportation dans 40 pays.

PD



Photo: zVg

Hugo Brandenberger, précurseur de l'alimentation saine et fondateur de Biotta.

L'homéopathie pour les plantes: Symposium le 12 mai

Si l'utilisation de l'homéopathie classique sur les plantes est encore un domaine largement inexploré, il y a quand même des précurseurs qui annoncent des résultats impressionnants. Et d'ailleurs, pourquoi ce qui marche pour l'homme et l'animal ne devrait pas marcher pour les plantes? L'École d'homéopathie SHI de Zoug organise le 12 mai un symposium sur ce thème. Que ce soit dans l'agriculture ou dans son jardin, cela vaut toujours la peine d'aider la nature de manière naturelle, disent les organisateurs. Sans compter que l'homéopathie permettrait d'économiser des frais inutiles pour des produits chimiques. Ce symposium d'une journée permettra aux trois homéopathes des plantes expérimentés Heinz Weder, Christiane Maute et Vaikunthanath Das Kaviraj de présenter des exposés sur les principes, les projets, les pratiques et les expériences, et le programme comprend aussi des rapports d'expériences pratiques en horticulture et en agriculture. Coûts: Fr. 130.- (journée entière), Fr. 60.- (demi-journée). Programme détaillé: cf. agenda page 22, rubrique Homéopathie. kat

■ Renseignements et inscriptions:
SHI Homöopathie-Schule, Steinhäuserstrasse
51, 6300 Zug, tél. 041 748 21 77.
ainsi que sur
www.homoeopathiepflanzen.ch

PUBLICITE

Aliment démarrage
UFA 174 F/274

aux oligoéléments organiques

- Disponibilité rapide et effective
- Renforce les défenses immunitaires
- Bonne fécondité et santé du pis

Rabais Fr. 3.-/100 kg sur assortiment UFA bio pour vaches laitières valable du 10.04.12 au 12.05.12

Dans votre **LANDI**

ufa.ch



LINUS SILVESTRI AG

Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG

Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen, SG
Jakob Spring, Kollbrunn, ZH

Natel 079 222 18 33
Natel 079 406 80 27

Votre chance – nous cherchons de nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO®

Nous cherchons toujours

- Remontes d'engraissement provenant de troupeaux allaitants ou laitiers avec prime de qualité intéressante en fonction des résultats d'abattage
- Nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO pour les formes de production suivantes: achat de remontes d'engraissement pour engraissement de finition, production laitière ou troupeau allaitant avec engraissement de finition (cf. www.lsag.ch)
- Éleveurs de vaches mères pour la production d'Aubrac

Vos avantages:

Intéressantes possibilités d'écoulement dans le programme Bœuf de Pâturage BIO.

Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



La jeunesse du mouvement bio s'organise

Le mouvement bio doit avoir des jeunes s'il veut avoir un avenir. Il y a une année, quelque 120 passionnés du bio du monde entier se sont réunis sous le parrainage de la fédération bio mondiale IFOAM lors du congrès BioFach pour discuter des visions et de l'avenir du mouvement bio, équitable et durable. Une bonne douzaine de jeunes militants a ensuite créé le réseau d'action «Young Organics», dont le siège est à Bonn. Leur devise «Connect. Inspire. Act.» est leur programme: Ils veulent discuter avec des pionniers bio, créer des réseaux de jeunes gens, partager des expériences, donner leur avis et participer activement. Et la relève bio ne renâcle pas à se salir les mains – par exemple dans le jardin que ces jeunes ont créé en ville dans le but de renforcer les liens des jeunes qui vivent en ville ou qui ont un travail de bureau avec la production des denrées alimentaires et de favoriser un retournement de la conscience. Young Organics organise des actions pratiques et des forums de discussions, comme par exemple en novembre 2011 lors de la 64ème Conférence des Nations Unies pour les Organisations non gouvernementales ou lors de la BioFach de cette année, où le jeune réseau avait organisé un «Camp du développement durable» de trois heures qui avait rencontré un écho positif. Jörg Schumacher, Bio Suisse

■ Pour en savoir plus:

www.youngorganics.de.vu et
info.youngorganics@gmail.com



Photo: zVg

Prix Bio Grischun: Jardins d'exception et d'exposition

C'est la huitième fois que Bio Grischun, l'association des paysans et paysannes bio des Grisons, attribue son «Bio Grischun Preis». L'histoire de ces lauréates a commencé il y a huit ans quand quelques paysannes bio des Grisons ont ouvert leurs splendides jardins à un large public.

«Notre prix est à la fois un encouragement et une reconnaissance», explique Andi Schmid, le directeur de Bio Grischun. Ce prix peut être décerné à des personnes ou à des institutions qui fournissent un engagement et des prestations hors du commun pour le développement de l'agriculture biologique dans les Grisons. Et les lauréates de cette année, les paysannes Esther Schnider-Bachmann, Ramona Cathomas, Marionna Caduff et Corina Bott-Falett, peuvent indubitablement y prétendre car elles ouvrent leurs splendides jardins au public depuis des années. Heidi Kohler, cheffe de projet au centre de vulgarisation agricole du Plantahof à Landquart et responsable de ce très beau projet: «La conscience de la saisonnalité et de la régionalité est importante, de même qu'il est important de savoir ce qui pousse quand et où.» Les jardins d'exposition vont donc pouvoir être visités par les écoles. L'effet pédagogique s'écrira alors en majuscules d'Obersaxen à Braggio et partout où se trouvent ces jardins. Et Heidi Kohler d'ajouter que les lauréates en profiteront elles aussi pour apprendre puisque les 2012 francs du prix seront investis dans la formation continue. Pour en savoir plus sur les jardins paradisiaques d'Obersaxen, de Braggio et de Morisson: www.landhand.org → Angebote → Schweiz → Graubünden.



Photo: zVg

PUBLICITÉ

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
crivelliemballaggi@hotmail.com

CULTURES MARAÎCHÈRES

Culture maraîchère bio pour les marchés de proximité

Date
Jeudi 30 août
Horaire
Pas encore défini
Lieu
Bière (VD)
Programme
Production de légumes et de plantes aromatique axée sur la vente directe et les contrats avec les consommateurs. Fertilisation, protection des plantes, désherbage et autres thèmes abordés, suivis d'une visite de domaines bio.
Organisateur
Martin Lichtenhahn, FiBL
Renseignements et inscription
Secrétariat des cours du FiBL, Stefanie Leu, Ackerstrasse, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel stefanie.leu@fibl.org, www.fibl.org

GRANDES CULTURES

Visite de cultures

Date et horaire
Mardi 1 mai 19.00
Lieu
Chez Andrey Peter, Selgöswil 21, 1714 Heitenried
Programme
Céréales, pommes de terre, utilisation de microorganismes efficaces (EM)



Conférenciers

Andrey Peter et vulgarisateurs agricoles
Langue
Allemand
Coût
Gratuit
Renseignements
Nicolas Rossier, Nicolas Rossier, Institut agricole de l'Etat de Fribourg, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux, tél. 026 305 58 74, fax 026 305 58 04, courriel colas.rssier@fr.ch, www.Grangeneuve.ch
Inscription
Pas nécessaire

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine Gastronomie au Domaine: Repas gastronomiques «Accord mets-vins»

Lieu
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD
Dates
28 avril, 1er juin, 14 septembre, 26 et 27 octobre (chasse), 30 novembre (toujours sur inscription)
Portes ouvertes
Lieu
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD
Dates
26 et 27 mai (journées vaudoises), 8 septembre, 3 et 4 novembre (spécialité: le bourru), 24 novembre
Programme
Portes ouvertes au domaine – dégustation + petit encas à midi (sur inscription)
Renseignements et inscriptions
Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

BIODYNAMIE

La biodynamie de tous les jours en grandes cultures et viticulture

Date et horaire
Mercredi 9 mai 2012
Lieu
Domaine de la Coudre, Bonvillars VD
Contenu
La biodynamie est une des méthodes de l'agriculture biologique. C'est une pratique qui prend de l'importance dans les exploitations. Cette méthode essaie de comprendre les équilibres de la nature afin de les respecter au mieux dans les pratiques agricoles, tant pour les aspects agronomiques que biologiques.

Le but de ce cours est de prendre connaissance des bases de la biodynamie, se familiariser aux préparations et s'approprier les principales particularités techniques (préparations, calendrier, semis, fumure, ...) qui permettent une lutte biocompatible.

Objectifs

- Découvrir les bases de la biodynamie.
- Connaître les principales particularités techniques de la biodynamie.
- Savoir quand et comment utiliser la biodynamie.
- Pouvoir commencer à utiliser la biodynamie sur son exploitation.

Intervenant

Frank Siffert, domaine de la Coudre

Organisation

Lisa Pagani, ProConseil

Coûts

Fr. 60.– (120.– non membre)

Renseignements

Lisa Pagani, ProConseil, 021 905 95 50, courriel l.pagani@prometerre.ch

Inscriptions

Depuis le site internet: www.prometerre.ch/prestations/formation, par fax au 021 614.24.04, par téléphone au 021 614.24.35.

HOMÉOPATHIE

Homéopathie bei Pflanzen

Wann
Samstag 12. Mai, 9.00–17.00
Wo
Zug, Homöopathie-Schule SHI
Was
Anwendung der klassischen Homöopathie bei Pflanzen. Hintergrundwissen, aktuelle Projekte sowie Erfahrungen aus Garten und Landwirtschaft.
Programm, Referenten
9–10 Uhr: Heinz Weder, Drogist und Homöopath HVS: Ist klassische Homöopathie zur Behandlung von kranken Pflanzen möglich?
10.30–12 Uhr: Christiane Maute, Homöopathin und Autorin: Homöopathie für Pflanzen.

13–14 Uhr: Erfahrungsberichte aus Garten und Landwirtschaft.

14.30–17 Uhr: Vaikunthanath Das Kaviraj, Agrar-Homöopath und Autor: Homöopathie für Garten und Landwirtschaft.

Kosten

Fr. 130.– (ganzer Tag), Fr. 60.– (halber Tag)

Auskunft, Anmeldung

SHI Homöopathie-Schule, Steinhäuserstrasse 51, 6300 Zug. Tel. 041 748 21 77, www.homoeopathiebeipflanzen.ch

GEMÜSEBAU, GARTEN

Erfahrungsaustausch

Biogemüse I

Wann

Donnerstag 5. Juli

Wo

8476 Unterstammheim

Was

Effiziente Unkrautregulierung, mit Fachbeiträgen und Gerätevorführungen.

Kursleitung

Martin Lichtenhahn, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

REBBAU

Rebenveredelungskurs

Wann

Samstage 2. und 30. Juni

Bild: Thomas Alfvödi



CANTON DE VAUD

ProConseil

Sujet	Agriculteur accueillant et lieu	Date	Heure
Cours: Cours CFC 3 ^{ème} année, ouvert aux auditeurs	Pour tout renseignement: Nicolas Rossier, tél. 026 305 58 74, courriel nicolas.rossier@fr.ch	30.04.2012	
Visite de cultures: Biodigesta, bio char, compost & Co. Domaine en reconversion.	Fabrice Rodieux, Valeyres-sous-Montagny (départ de la ferme)	11.05.2012	09.30
Visite de cultures: Glypho Mulch, sorgho, non labour, destruction de couverts végétaux avec le rouleau.	Etienne Clerc à Mont-la-ville et Christophe Viret à Gollion (départ de la ferme d'Etienne Clerc)	23.05.2012	09.00
Visite d'exploitation: Comment se portent les abeilles actuellement? Comment gérer les points écologiques qui vont probablement être introduits prochainement dans le cahier des charges?	Frank Siffert, Bonvillars (visite à la ferme)	13.06.2012	09.30
Pour toute question, renseignement ou suggestion: Lisa Pagani, Conseillère bio, tél. 021 905 95 50, courriel l.pagani@prometerre.ch			

Foires et marchés 2012			
DATE	ÉVÉNEMENT	DE QUOI S'AGIT-IL	LIEN
10 mai	St. Galler Ökomarkt	Marché bio et conseils écologiques	www.oekomarkt.ch
22–24 juin	Bio Marché Zofingen	Présentation des produits primés Bourgeon Gourmet, dégustation, vente et concours	www.biomarche.ch
25–26 août	Village bio lors de «Fête la Terre», Cernier	Coin bio avec restauration et exposition de bétail	www.evologia.ch/fete_la_terre.asp
25 août	Biomarkt Weinfelden	Marché bio avec attractions	www.biomarkt-ostschweiz.ch
1–2 septembre	O Sole Bio, Biomarkt Zug	Marché bio avec attractions	www.osolebio.ch
15–16 septembre	Marché Bio Saingelégier	Marché bio avec attractions	www.marchebio.ch
21–30 septembre	HESO Solothurn	Zoo câlin bio et bistrot bio	www.heso.ch
29 septembre	Marché Bio de Morges	Coin bio avec restauration	www.biovaud.ch
12–14 octobre	Foire aux sonnailles à Romainmôtier	Coin bio avec restauration	www.biovaud.ch
31 octobre – 4 novembre	Salon des goûts et terroirs, Bulle	Coin bio avec dégustations et vente	www.gouts-et-terroirs.ch
24–25 novembre	Marché de Pierre-à-Bot, Neuchâtel	Marché bio de Noël avec restauration	

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Mit der Technik der Rebenveredelung ist schon im darauffolgenden Jahr ein Vollertrag mit einer neuen Sorte möglich. Im zweitägigen Kurs erlernen Sie in Theorie und Praxis die Grundlagen für eine erfolgreiche Rebenveredelung.

Kursleitung
Andi Häseli, FiBL

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

Bioweinbauexkursion

Wann
Freitag/Samstag 17./18. August

Wo
Nordwestschweiz und Süddeutschland

Was
Besuch verschiedener Biorebbaubetriebe.

Leitung
Andi Häseli, FiBL

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

TIERHALTUNG

Low-Input-Biomilchproduktion

Wann
Mittwoch 13. Juni

Wo
Noch offen

Was
Gemeinsame Beurteilung der Strategie Low Input für Biomilchbetriebe. Erfahrungsaustausch, gesamtbetriebliche Betrachtung, Direkt- und Strukturkosten. Wo steckt das Potenzial zur Kostenreduktion? Besuch eines Praxisbetriebs.

Kursleitung
Stefan Schürmann, FiBL



Bild: Thomas Alftödi

- La santé des abeilles et les soins
- Pratique au rucher: Maniement des cadres, observations
- Approche biodynamique de l'apiculture

Coûts
120 €, gratuit pour les agriculteurs à jour avec leur cotisation vivea (ajouter 20 € d'adhésion obligatoire)

Renseignements et inscriptions
(aussi pour les tarifs d'hébergement)
Mouvement de l'Agriculture Biodynamique
Pôle Formation
Sandrine Boullée
5 place de la Gare
68000 Colmar
Tél. +41 389 24 36 41, fax +41 389 24 27 41

Tous les matins de 8 h 30 à 12 h 00 et les lundis et mercredis après-midi de 13 h 30 à 16 h 00
Courriel: info@bio-dynamie.org
Site Internet: www.bio-dynamie.org

Bioimkerkurs
Wann
Samstag, 2. Juni, 9.00-16.15

Wo
FiBL, 5070 Frick

Was
Die Grundlagen der Bioimkerei werden in Theorie und Praxis vermittelt. Für Bioimker eine Gelegenheit, Wissen zu vertiefen und ihre Praxis zu reflektieren.

APICULTURE

Stages d'apiculture biodynamique

Les 12 et 13 mai 2012
Au domaine de Saint Laurent (71) Avec Thierry Bordage (apiculteur en biodynamie)

Les 2 et 3 juin 2012
A Berrwiller (68)
Avec Anne Wanner (apicultrice et animatrice du Réseau Semences Paysannes)

Programme:

- Connaître l'abeille: histoire et évolution
- Vie sociale de la colonie et cycles
- Notions de base pour une visite de ruche: Observations pratiques au rucher
- Biologie et vie de l'essaim
- Le matériel apicole et les produits de la ruche
- Échanges sur l'expérience du samedi
- L'année apicole et les travaux des saisons



Bild: Thomas Annsler

Kosten
Fr. 90.–

Kursleitung
Barbara Früh, FiBL

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

IMPRESSUM

bioactualités



21^{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 635 exemplaires français, 6753 exemplaires allemands (certifié WEMF)

Distribution Aux exploitations agricoles et aux entreprises sous licence Bio Suisse; Abonnement annuel Fr. 49.–, étranger Fr. 56.–

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, CH-4053 Bâle, tél. +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch

FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, case postale, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

Rédaction Stephan Jaun (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Markus Bär, Katharina Truninger (FiBL); courriel redaction@bioactualites.ch

Traduction Manuel Perret, CH-1412 Ursins

Maquette Daniel Gorba (FiBL)

Impression Brogle Druck AG, case postale, CH-5073 Gipf-Oberfrick, tél. +41 (0)62 865 10 30

Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch

Abonnements et édition Bio Suisse, éditions bioactualités, Petra Schwinghammer, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Bâle, tél. +41 (0)61 385 96 10, courriel edition@bioactualites.ch



contient Aureobasidium pullulans

BlossomProtect

La meilleure alternative contre le feu bactérien

- Stratégique contre le feu bactérien en Pl et Bio
- Levures antagonistes empêchent l'infection des fleurs

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



Exploitation commerciale certifiée biologique, spécialisée en importation directe



agrobio **schönholzer ag**

www.agrobio-schönholzer.ch

CH-9217 Neukirch an der Thur

Tel: +41 (0)71 642 45 90 (lun-ven 8-12)

Mobile: +41 (0)79 562 45 00 (lun-ven 13-14)

Email: info@agrobio-schoenholzer.ch

D'ACTUALITÉ ET EXCLUSIVEMENT D'AGROBIO SCHÖNHOLZER SA

Foin de luzerne & pellet de luzerne BIO: contenu de MA sélectionnable (de 4ème à 6ème coupe), p.ex. power pellets de >20% en MA bag, protéines et fibres facilement digestibles

Céréale plante entière BIO: déshydraté, en cubes, fourrage grossier, riche en amidon et en fibres, contenu comparable au maïs plante entière, excellent rapport qualité-prix!

Lin Crunch BIO (d'actualité dans la saison de vêlage): concentré énergétique et protéique, complètement extrudé, aliment complémentaire pour la production laitière et les élevages

Produits de maïs BIO du pays: ensilage, maïs-grain, cubes de plante entière

Tourteau de pression de soja BIO: protéine pour mélanger ou équilibrer la ration

Mélasse de betterave: très énergétique et appétible, visqueuse, livraison en container

Foin et paille BIO et conventionnelle: toutes les qualités et variations



Plusieurs aliments peuvent être combinés en une commande, déchargement avec grue possible moyennant un supplément!

Votre partenaire pour semences BIO



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Semences Rytz pour exploitations BIO

Précoce et à fort rendement: 4400 Turbo, le mélange pérenne
 Première coupe jusqu'à 2 semaines plus tôt. Excellente répression des mauvaises herbes grâce à la pousse rapide du Turbo-raygras Andrea. Pour toutes les exploitations situées dans les bonnes régions pour la production herbagère, qui mettent l'accent sur des mélanges pérennes à fort rendement.

Eprouvé avec trèfle violet: 3000 ADCF, mélange 3 ans
 Mélange universel abondant, donne beaucoup de fourrage appétant même dans les périodes sèches.

Situations sèches: BIOLUZ, mélange de luzerne
 La garantie pour les zones sèches. Mélange 3 ans riche en protéine et appétant.

Pour l'altitude: Mountain-Star
 Mélange productif jusqu' à une altitude de 1800 m



Demandez le nouveau catalogue des semences.
 Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
 3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Conseiller régional, dépôts:
 Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16
 Samen Steffen AG, 4901 Lanaenthal. Tel. 062 916 13 70



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



das zertifizierte Bio-Land

