

# bioactualités <sup>7/12</sup>

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

SEPTEMBRE

Consommateurs toujours plus sceptiques et sensibles aux prix Page 4

Tyrol du Sud: Proche de la nature mais loin du bio? Page 8

Un tiers de céréales, c'est assez: Comment alléger les rotations Page 10



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Nous cherchons des nouveaux producteurs bio pour :

## Blé panifiable reconversion bio

- Prix: CHF 91.00 à 99.00 / 100 kg suivant la variété et la qualité
- Pour comparaison: prix du blé fourrager bio reconversion CHF 84.00

Nos centres collecteurs dans la Romandie :

- 3206 Biberen, Mühle Rytz AG
- 2805 Soyhières, Entrepôt de Bellerive
- 1323 Croy, Centre Collecteur de Croy

Nous vous conseillons volontiers.

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



# SLUXXX®

## Nouvel appât biologique contre les limaces

- nouveau mode d'action
- attractivité élevée
- densité élevée d'appâts
- bonne tenue à la pluie

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



Andermatt  
**Biocontrol**

©marque enregistrée par W. Neudorff GmbH KG  
contient 3% phosphate ferritique

 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

**Paille:** nouvelle récolte, toutes les variations, BIO et conventionnelle

**Céréale plante entière BIO:** déshydraté, en cubes, fourrage grossier, riche en amidon et en fibres, contenu comparable au maïs plante entière

### COMMANDEZ MAINTENANT!

**Pulpe de betteraves BIO,** ensilage, en balles ou séchée, en cubes

**Produits de maïs BIO**

### DE QUALITÉ SUPÉRIEURE HABITUELLE

**Foin BIO:** toutes les variantes et qualités!

**Foin de luzerne BIO:** contenu de MA sélectionnable (de 4ème à 6ème coupe)

**Pellet de luzerne BIO:** p.ex. power pellets de >20% en MA

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



Il faut déjà penser à l'affouragement hivernal!



## Pour tous les cas

composés minéraux UFA

- UFA 293** riche en phosphore granulé
- UFA 195** équilibré,
- UFA 994** riche en magnésium, granulé
- UFA 995** riche en sélénium, granulé

**Gratuit:**  
un gilet Softshell UFA  
à l'achat de 150 kg de  
composée minéraux UFA  
valable jusqu'au 24.11.12



Dans votre  
**LANDI**

ufa.ch

**ACTION**

## Alimenter l'avenir

Une incertitude sur l'orientation de la production des denrées alimentaires biologiques se fait jour. Il semble qu'il y ait un paradoxe entre le but d'approvisionner si possible toute l'humanité en bio et les buts fondamentaux de la branche. Certains se demandent si c'est vraiment toujours bio dedans quand c'est écrit bio dessus, surtout pour les friandises et les plats tout prêts. Je peux rassurer tous les sceptiques, une chose est sûre: Les directives pour la transformation n'ont jamais été aussi précises et détaillées qu'aujourd'hui.



Ce débat ne doit pas nous faire oublier qu'il n'y a pas d'autre solution que 100 % bio pour tous. La catastrophe climatique est en cours, la perte de biodiversité est dramatique, un milliard d'êtres humains souffrent de la faim et un autre milliard de surnutrition.

L'humanité s'est mise dans une situation alimentaire absurde! J'avais une fois décidé que je ne serais prêt à me préoccuper de détails de luxe comme p. ex. la composition exacte des quelques rares arômes conventionnels autorisés (et déclarés) pour les produits bio par la réglementation de l'UE que lorsque je serais à peu près sûr qu'on s'attaque correctement aux grands problèmes.

L'homme doit cependant assumer sa responsabilité à la place où il a été mis. Je pense donc qu'il est aujourd'hui important pour les entreprises bio – en plus de leur tâche incontestable de fournir des denrées alimentaires bonnes, transparentes et saines – de se préoccuper plus sérieusement que jusqu'ici de leurs propres prestations environnementales et des questions de justice globale.

Mais attention: Manger nous fait lire les informations qu'un aliment a récoltées au cours de son devenir. La prise en compte de l'alimentation naturelle est une contribution à la formation de la conscience qui a de nombreuses répercussions sur l'action personnelle. La responsabilité centrale du fabricant d'une denrée alimentaire est justement cet aliment avec toutes les informations qui le caractérisent et qui sont pour beaucoup question de technologies et de substances. Alors oui, ça vaut la peine d'y regarder de plus près.

Alexander Beck\*

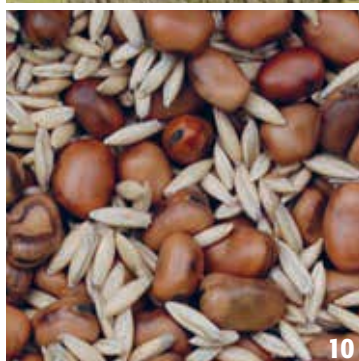
Directeur de l'association

Ökologischer Lebensmittelhersteller Aoel

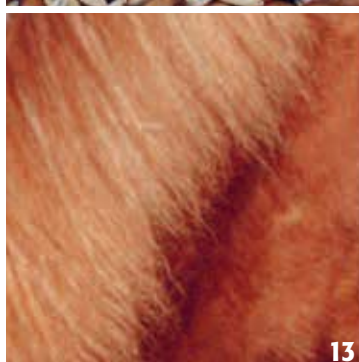
# bioactualités



8



10



13



7

## ICI ET MAINTENANT

### 4 Les tendances actuelles de la consommation

Mirjam Hauser analyse les comportements des consommateurs et l'alimentation à l'Institut Gottlieb Duttweiler. Le bio actualités a discuté avec la chercheuse, qui donnera une conférence sur les tendances les plus récentes du secteur food le 26 octobre lors du congrès annuel de la transformation bio.

## TRANSFORMATION ET COMMERCE

### 7 La transformation bio à Vallait et Valcrème

## MARCHÉ

### 8 Tyrol du Sud – Une région où le bio patine

Dans sa publicité et son marketing pour ses produits alimentaires, le Tyrol du Sud se dit volontiers «proche de la nature», régional et axé sur la qualité. Or seuls deux pour cent des domaines agricoles sont en bio. Où est-ce que la chatte a mal au pied?

## PRODUCTION

### 10 Des trucs pour améliorer les rotations culturales

Les trop fortes proportions de céréales dans les rotations culturales augmentent la pression des maladies et des mauvaises herbes. Le conseiller du FiBL Hansueli Dierauer montre comment on peut y remédier.

### 12 Ne pas semer trop tôt les pois protéagineux

## BIO SUISSE

### 14 Le scandale de la fraude bio de Sunny Land

Le scandale de la fraude bio qui a éclaté en automne 2011 a aussi touché du maïs fourrager certifié Bourgeon. Le point sur ce que Bio Suisse et bio.inspecta ont fait et vont encore faire.

### 16 Le nouveau spot TV de Bio Suisse

### 17 Grüezi Bio: Le Bourgeon à l'étranger

### 18 La surveillance des quantités sur le marché suisse du lait bio

## RUBRIQUES

### 13 Conseils

### 15 Petites annonces

### 19 Brèves

### 21 Agenda

### 22 Impressum

### 23 Le dernier mot

\*Alex Beck animera l'atelier sur les additifs lors du congrès annuel de la transformation bio (cf. page 6).

Photo de couverture: Mirjam Hauser en pleine discussion avec le bio actualités.

Photo: Rolf Schatzmann

# «Les gens doutent que le marché puisse couvrir leurs besoins»

Les gens sont depuis quelques années de nouveau plus sceptiques à l'égard du secteur agroalimentaire. C'est ce que constate Mirjam Hauser dans son étude «Consumer Value Monitor Food». Cela est dû notamment aux promesses exagérées du marketing et à un consommateur qui sait toujours plus exactement ce que les denrées alimentaires devraient normalement être.

**bio actualités: Vous avez étudié la position des consommateurs et des consommatrices au sujet de la nourriture. Comment s'est déroulée votre enquête?**

Mirjam Hauser: Nous avons discuté avec 100 consommateurs. Ils ont reçu des objets en rapport avec la nourriture. Ils pouvaient les comparer et les classer. Ils ont ensuite décrit les différences et les similitudes dans leurs propres mots. Les thèmes n'ont donc pas été définis par nous, ce sont les consommateurs qui les ont découverts eux-mêmes. Cela nous a permis de voir quels mondes de valeurs prédominent dans les têtes des consommateurs.

**Il semble que la question du prix ait gagné en importance?**

Le prix était déjà ressorti comme important il y a deux ans lors de notre première enquête. Son importance a encore aug-

**«Le marketing basé exclusivement sur le prix a des conséquences négatives. Les consommateurs se demandent pourquoi les produits alimentaires sont subitement moins chers.»**

menté, et le scepticisme à l'égard de l'offre en denrées alimentaires a lui aussi fortement progressé.

**Comment cela?**

Les personnes interrogées devaient dé-

crire ce qu'elles trouvent important quand elles mangent et comment l'offre actuelle y répond. Elles ont dit en substance: «Je trouve important de pouvoir prendre du temps pour manger, mais en général ça va beaucoup trop vite.» Nous avons constaté qu'aujourd'hui beaucoup plus de personnes doutent que le marché puisse répondre à leurs besoins. Leur estimation était bien meilleure il y a deux ans. La question est donc évidemment celle-ci: D'où vient cette évaluation négative?



Mirjam Hauser, de l'Institut Gottlieb Duttweiler (GDI), a étudié pour la deuxième fois le monde de valeurs des consommateurs. Son étude s'intitule «Consumer Value Monitor Food».

**Alors, d'où vient-elle?**

Nous voilà donc déjà l'interprétation des résultats. Certains indices nous montrent des causes possibles. Certaines questions ont été mentionnées plus fréquemment par les consommateurs. Une des raisons est certainement les promesses exagérées du marketing: La publicité promet plus que ce que les produits peuvent faire. Le seuil de la douleur semble atteint, et la deuxième raison est certainement l'accumulation des scandales alimentaires

de ces dernières années et le fait qu'ils concernent même des produits considérés comme bons. Dans le cas d'EHEC, les consommateurs n'ont pas réussi à refaire confiance aux concombres et aux graines germées. En troisième lieu on peut penser que les consommateurs enregistrent ce

**«L'industrie et le commerce disent: «Nous devons de nouveau commercialiser ce qui se trouve réellement dans les produits.»»**

qui est «bon» à manger – il considèrent bio, régional et saisonnier comme bons – mais qu'ils ne voient pas exactement comment cela peut être mis à disposition de la masse et comment ils peuvent l'insérer dans leur quotidien.

**Parce qu'ils ne peuvent pas se payer du bio?**

Non – on n'entend pratiquement jamais cet argument. Les consommateurs sont quand même plus sensibles aux prix, mais cela ne veut pas dire qu'ils ne peuvent ou ne veulent pas se permettre les «bons produits». Ils ne voient très souvent pas ce que le produit contient réellement, donc ils ont le sentiment de payer trop cher. C'est donc la transparence des prix qui est en jeu.

**Et qui en porte la «faute»? Est-ce que c'est les consommateurs qui sont exagérément méfiants, ou les commerçants qui échouent dans la communication de leurs valeurs?**

Je crois que le prix est devenu beaucoup plus important dans le marketing depuis l'arrivée des discounters allemands sur le marché suisse. Cela n'a pas eu de conséquence positive – dans le sens de: Chic, on va trouver de la nourriture moins chère. Les consommateurs se demandent: «Pourquoi trouve-t-on maintenant de la nourriture moins chère et pourquoi est-ce

## Mirjam Hauser au congrès de la transformation

Mirjam Hauser, qui est Senior Researcher à l'Institut Gottlieb Duttweiler (GDI), analyse les changements dans la société, l'économie et la consommation en mettant l'accent sur le comportement des consommateurs et sur l'alimentation.

Mirjam Hauser donnera une conférence le 26 octobre lors du congrès de la transformation bio organisé conjointement par le FiBL, Bio Suisse, Demeter et bio.inspecta.

■ Voir aussi page 6

que cela n'était pas possible avant?» Si on ne parle que du prix le plus bas possible, on oublie de parler de jusqu'où il est possible ou permis de monter.

**Si la Migros et la Coop n'avaient pas réagi sur les prix, elles auraient sans doute fini par avoir des problèmes.**

Il faut bien sûr réagir au marché, mais plusieurs études prouvent que la motivation

**«Les consommateurs souhaitent en fait un paquet global qui remplit tous les critères de durabilité.»**

d'achat est beaucoup plus grande dès que le consommateur comprend pourquoi il paie quoi.

**Comment la branche réagit-elle aux résultats de l'étude? Y a-t-il quelque chose comme une intelligence collective capable de stopper les promesses publicitaires exagérées?**

J'ai reçu à ce sujet des réactions de l'industrie et du commerce, qui disent: «Nous devons de nouveau commercialiser ce qui se trouve réellement dans les produits.» L'authenticité est une notion très prisée, mais c'est la réalisation qui pose problème. Les consommateurs veulent des produits



«Les consommateurs considèrent bio, régional et saisonnier comme bons, mais ils ne voient pas exactement comment cela peut être mis à disposition de la masse», dit Mirjam Hauser.

locaux et de saison, mais on trouve toujours plus souvent des produits qui ne sont pas de saison. Les grands classiques restent les fraises et les asperges qui sont

en vente dès le mois de janvier. Le problème est que si un détaillant commence les asperges une semaine plus tôt, l'autre avancera le début d'une semaine de plus l'année suivante. Il est très difficile de dire non. Avoir seulement des produits de saison ou régionaux – beaucoup ne veulent pas franchir ce pas.

**Mais cela pourrait être une possibilité de se démarquer?**

Oui, il y a des commerces qui ne vendent que des produits régionaux et de saison. Les clients peuvent ainsi être totalement confiants de n'acheter que des «bons» produits.

**Un exemple?**

Les classiques magasins de quartier. D'innombrables petits commerces ont fermé, mais on assiste maintenant à un retour des petits magasins. Un assortiment réduit, axé sur la durabilité, expressément proche des producteurs et conçu en fonction de la clientèle – ça c'est une chance. Un des résultats importants de notre étude est d'ailleurs que les consommateurs parlent de plus en plus spontanément de développement durable. Cela nous a étonnés parce que c'est une notion assez touffue. Et alors qu'avant la durabilité était évoquée dans un contexte négatif – dégâts environnementaux, additifs, déchets etc. – on parle aussi maintenant d'aspects positifs comme l'écologie ou les normes sociales.

Or cette conscience complique encore plus les décisions d'achat: Qu'est-ce qui est réellement plus durable? La tomate

**«Les commerces bio ont cependant une longueur d'avance au niveau de la confiance.»**

conventionnelle suisse ou la tomate bio d'Espagne? Qu'on rajoute encore l'emballage, et les consommateurs sont complètement dépassés. On peut le constater dans notre enquête. Les consommateurs souhaitent en fait un paquet global qui remplit tous les critères de durabilité.

**Ce qui fait par exemple qu'un magasin bio de quartier aurait un avenir rose. Or c'est actuellement le contraire, beaucoup luttent pour survivre. Les magasins bio ont-ils touché le fond?**

Les magasins spécialisés doivent être toujours plus novateurs pour subsister. La concurrence ne faiblira pas. Les grands détaillants cherchent à pénétrer dans les

structures locales en ouvrant des magasins plus petits pour s'arrimer à la crédibilité du commerce biologique spécialisé. La concurrence va donc s'aggraver. Les commerces bio ont cependant une longueur d'avance au niveau de la confiance. Il faut savoir en tirer parti, p. ex. avec des horaires plus flexibles. On ne peut pas se permettre d'avoir le magasin ouvert de 8 à 18 heures – justement quand les gens sont au travail.

**Donc il faut des systèmes plus flexibles...**

... ou de nouveaux systèmes de distribution, p. ex. des services de livraison.



Photos: Rolf Schatzmann

«Love Food» est le gros champ de nostalgie d'aujourd'hui: Consommer intuitivement en prenant le temps.» – La chercheuse du GDI voit ici un potentiel encore inexploité pour les produits bio.

**Votre étude subdivise l'alimentation en «Right Food», «Functional Food», «Comfort Food» et «Love Food» – Qu'est-ce que cela implique?**

Il y a deux axes qui ont chacun deux directions. L'un concerne le temps à investir – peu ou beaucoup – et l'autre relie l'action rationnelle et l'action intuitive. Chacune de ces quatre catégories se trouve dans un des carrés qui se forment le long de ces axes.

«Love Food» est le gros champ de nostalgie d'aujourd'hui: Consommer intuitivement en prenant le temps. Beaucoup de gens aimeraient bien que ce soit comme avant où on cuisinait selon des recettes traditionnelles ce qu'on avait acheté au marché. Avec «Right Food» il s'agit aussi d'un investissement – mais selon des critères précis, p. ex. pour un régime. Les produits bio passent dans l'un ou les deux. Celui qui réussit à positionner les produits

bio dans le coin «Love Food» peut couvrir un besoin grandissant.

**Les consommateurs ressentent aussi apparemment le besoin de participer encore plus à la fabrication. Voyez-vous des possibilités de concrétiser cela?**

C'est un souhait très important. De nombreuses personnes se sentent exclues de la production alimentaire. Elles ne savent pas comment les fruits et les légumes s'appellent ou quand ils sont de saison. Cela donne des possibilités de faire venir plus souvent les producteurs dans les magasins ou de mettre les consommateurs en relation directe avec les paysans. Il y a par exemple les formules coopératives qui se multiplient. L'importance de ce besoin de proximité avec la production se voit aussi dans les nombreuses variantes virtuelles qui s'attaquent à la question: Il y a en Italie «le verdure del mio orto», où on peut se créer un jardin potager virtuel, planter et semer ce qu'on veut – les fournisseurs le font dans la réalité et livrent chaque semaine la récolte à domicile avec un album photo du jardin. Encore plus virtuel: Le jeu «Farmville» sur Facebook, sur lequel des millions de gens du monde entier passent réellement des heures à planter des légumes virtuels – et ils dépensent même de l'argent pour le faire! Complètement fou, non? Mais les gens ont apparemment besoin de se confronter à la production alimentaire, et l'agriculture n'a certaine-



Participer à la production des aliments est un souhait très important des consommateurs.

ment pas encore exploité tout le potentiel qu'il y a là-dedans.

#### Comment cuisinez-vous?

Pendant la journée je mange souvent en route, et je compense le soir ou le week-end en cuisinant quelque chose de simple.

#### Où préférez-vous faire vos achats?

Dans les supermarchés et – si c'est trop tard pour ça – dans le magasin bio du coin, qui est ouvert plus longtemps le soir.

Et j'ai un abonnement de légumes chez un paysan.

**Et si vous pouviez choisir, quel nouveau magasin devrait ouvrir?**

J'aimerais qu'il y ait à la gare une boutique de produits frais – ça pourrait être un bon

**«On aimerait bien que ce soit comme avant où on cuisinait selon des recettes traditionnelles ce qu'on avait acheté au marché.»**

boulangier qui fait les sandwiches sur place et non un jour à l'avance. Là je serais prête à payer un peu plus cher.

**Qu'est-ce que les produits bio représentent pour vous?**

En acheter me donne le sentiment et l'assurance que je fais quelque chose pour l'environnement.

**Les produits alimentaires sont-ils trop chers ou trop bon marché en Suisse?**

Je crois que nous avons touché le fond avec moins de 10 % de dépenses pour l'alimentation. En considérant l'augmentation de la population mondiale, les aliments vont plutôt se raréfier et renchérir, mais il y aura peut-être par contre une nouvelle estime pour la production.

Interview: Stephan Jaun

## Tendances et potentiels dans la transformation bio

### Congrès annuel de la transformation bio

Même la clientèle bio demande de plus en plus de produits de convenance – et si possible avec la mention «sans additifs». Or cela n'est pas faisable, en tout cas pas pour tous les produits.

«Les produits Bourgeon sont fabriqués avec ménagement», disent les principes de Bio Suisse pour la transformation. Et: «La fabrication des produits Bourgeon renonce le plus possible aux additifs et aux auxiliaires technologiques (...).» Il n'y a que 29 additifs autorisés pour les produits Bourgeon, et encore avec des restrictions considérables. Le secteur conventionnel dispose de plus de 300 additifs pour les denrées alimentaires.

Les produits tout prêts ainsi que l'augmentation de la consommation hors du domicile exigent en outre des emballages qui ne sont pas toujours facilement conciliables avec la philosophie bio. Ici aussi pointent des conflits avec les principes de transformation: «Les emballages doivent utiliser des matériaux aussi écologiques que possible. Le PVC et les autres plastiques

contenant du chlore sont interdits.»

Et en plus les transformateurs et les commerçants doivent maîtriser les coûts... et le marketing doit être correct... Heureusement qu'il y a le congrès annuel de la transformation bio pour se renseigner et échanger.



Photo: Dominik Menzler, www.oekolandbau.de, © BLE

#### Date et horaire

Vendredi 26 octobre, 09.00 – 16.30

#### Lieu

Humanus-Haus, Beitenwil 61, 3113 Rubigen

#### Contenu

Congrès annuel de la transformation bio.

Le matin, présentation des plus récentes tendances alimentaires du point de vue des consommateurs par Mirjam Hauser de l'Institut Gottlieb Duttweiler. Le directeur du FiBL Urs Niggli montrera ce que le bio apporte à l'environnement et à la société. Les ateliers qui suivront serviront à échanger des expériences dans le domaine de l'analyse sensorielle, du positionnement dans le commerce spécialisé, des additifs, des contrôles bio et de la durabilité.

#### Organisation

Bio Suisse, FiBL, Demeter, bio.inspecta

#### Responsable

Sabine Würth, Bio Suisse

#### Coûts

Fr. 350.– y. c. documents et repas, Fr. 250.– pour les preneurs de licences Bourgeon et Demeter

#### Renseignements et Inscriptions

Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel [cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org), [www.inscription.fibl.org](http://www.inscription.fibl.org) ou [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch) → Transformateurs & Commerçants → Actualités

# Vallait et Valcrème SA, 3960 Sierre

Vallait et Valcrème sont des entités de la Fédération Laitière Valaisanne, la principale coopérative du Vieux-Pays. Dans ses locaux de Sierre, Valcrème affine et commercialise divers fromages au lait cru bio. Vallait produit une gamme de thés aux herbes: Bio ALPTEA. Rencontre avec Jean-François Biemann, responsable des commerces spécialisés et de l'exportation, et Christophe Brinon, chargé de la qualité.

## 1 Qu'est-ce qui vous pousse à transformer des produits bio?

Notre rôle, au sein de la Fédération Laitière Valaisanne, est de commercialiser les produits des membres de la coopérative. Nous avons ainsi le devoir de mettre en valeur le lait des sociétaires qui ont fait le choix de l'agriculture biologique. De plus, certaines grandes surfaces ont développé le marché bio depuis plusieurs décennies, ce qui contribue à soutenir la demande.

## 2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Non, les produits biologiques ne constituent qu'une petite partie des fromages que nous affinons. Dans la gamme Valdor (fromages au lait cru), le bio représente environ 15 % de la production (109 tonnes en 2011). Nous ne faisons par contre que du bio dans le secteur des thés (850'000 litres par an).

## 3 Quels produits transformez-vous?

Nous affinons trois fromages bio. La tomme Tourbillon, une pâte mi-dure affinée six semaines, existe dans sa version traditionnelle ou aux herbes. Les plantes utilisées pour l'enrobage sont bien entendu bio elles-aussi. Notre Raclette du Valais Bio (Bio-Wallis 65) vient de Tourtemagne, respecte le cahier des charges de l'AOC et est affiné quatre mois. Enfin, le Fromage de Montagne Bio (Bio-Gomser 11), originaire de la vallée de Conches, est affiné trois mois.

Pour les thés aux herbes, nous recevons les lots de plantes bio séchées. Nous en faisons une infusion à laquelle nous rajoutons de l'eau et du sucre bio.

## 4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

Nous nous réjouissons de pouvoir étendre, dès l'automne 2012, notre gamme bio avec un fromage à pâte mi-dure de brebis au lait cru bio.



Photo: Alexandre Truffer

Christophe Brinon montre où est affiné le Gomser bio.

## 5 Comment avez-vous acquis les connaissances nécessaires pour transformer des produits bio?

Entre fromage bio et conventionnel, le processus d'affinage reste le même. En ce qui concerne les thés, nous avons été approchés par l'École d'Ingénieurs du Valais qui avait imaginé ce projet de thés aux herbes des Alpes pour valoriser ces plantes de production locale.

## 6 Quelle est pour vous la différence entre la transformation des produits bio et conventionnels?

Pour une entreprise comme la nôtre, la principale difficulté réside dans la gestion des flux. Il faut absolument s'assurer que le bio et le conventionnel ne se mélangent pas. C'est d'ailleurs ce point-là que les inspecteurs vérifient en priorité lors des contrôles.

## 7 Y a-t-il des difficultés d'approvisionnement en matières premières et ingrédients biologiques?

Le lait ne pose aucun problème! Il n'y a

pas non plus de réelles difficultés pour les plantes, mais il faut une certaine planification pour pouvoir assurer un déroulement sans accroc.

## 8 Connaissez-vous votre clientèle?

Nous travaillons avec des grossistes et des distributeurs. Nous savons cependant par exemple que le consommateur type de nos thés n'aime pas les produits trop sucrés, apprécie le côté naturel et les vertus bien-faisantes des plantes.

Du côté des fromages, il existe un fossé des rôstis: Outre-Sarine, les consommateurs sont très sensibles au label bio et beaucoup moins à l'AOC, tandis que c'est le contraire chez les francophones.

## 9 Que demanderiez-vous à Bio Suisse ou au FiBL?

Nous apprécions que Bio Suisse sache se montrer très réactive en cas de sollicitation. Par contre, chez les consommateurs, il y a un problème de compréhension à cause du trop grand nombre de labels.

Interview: Alexandre Truffer

# «Le bio? Mais on n'en a pas besoin!»

Les Sud-Tyroliens tiennent beaucoup à la bonne qualité et à l'authenticité naturelle de leurs produits, mais ils ne discutent quasiment pas du bio. Mais pourquoi l'agriculture biologique a-t-elle tant de peine à s'imposer dans l'agriculture de montagne du Tyrol du Sud?

**T**out près de la frontière avec l'Autriche, le paysage du Tyrol du Sud vous accueille comme dans un livre d'images: fermes comme endimanchées, parées de fleurs, champs sagement rangés les uns à côté des autres, et en toile de fond les puissantes montagnes du Tyrol. Entre les parcelles de prairie on pratique ici la culture intensive du maïs, des pommes de terre et des céréales, et les herbages des terrains très en pente sont bordés par une forêt protectrice bienvenue.

Bien que le Tyrol du Sud appartienne à l'Italie depuis la fin de la première guerre mondiale, on ne voit pas ici les images typiquement italiennes de lessives pendues au-dessus des rues, de façades lépreuses et d'ambiance de «dolce far niente». On voit plutôt ici une culture empreinte d'exactitude, de bonne organisation et de qualité.

## «Proche de la nature» égale «pratiquement bio»?

Ce paysage de livre d'images n'a rien de fortuit, affirme clairement Luis Durnwalder, le chef de l'administration de la province autonome de Bozen. Il est plutôt le résultat de nombreux efforts, car un paysage bien entretenu est la clé d'un tourisme florissant.

Et qu'en est-il de l'agriculture biologique dans ce contexte? Dans le canton des Grisons tout proche, le tourisme et l'agriculture, majoritairement biologique, travaillent de plus en plus main dans la main, mais le Tyrol du Sud ne veut quasiment pas entendre parler du bio.

On l'a bien vu par exemple en juin dernier lors du congrès international d'alpiculture, qui a attiré à Bruneck dans le Tyrol du Sud des masses d'alpagistes et de paysans de montagne ainsi que leurs politiciens et fonctionnaires de tout l'Arc alpin germanophone, et qui était placé sous la devise «les valeurs des alpages»: Les discussions portaient sur la valeur de la culture montagnarde vivante pour la population et le tourisme, sur les mesures d'encouragement pour le développement économique de l'agriculture de montagne ou alors sur les conflits avec les représentants de la protection de la nature, mais jamais sur l'agriculture biologique. Et quand on posait à des participants ou à des conférenciers la question de la valeur de l'agriculture biologique au sein de l'agriculture de montagne, la réponse était: «On n'en a pas besoin» ou «On est déjà tous quasiment bio.»

## «Naturel» et «local» comme stratégie de succès

Pourquoi ne parle-t-on pas de l'agriculture biologique dans ce coin idyllique? On peut s'en faire une idée au marché hebdomadaire de Bruneck: Les rangées de stands bien décorés sont littéralement prises d'assaut. La clientèle est attirée par les slogans comme «produits de nos paysans de montagne», «fromage de montagne du Pustertal» ou «petits fruits de la vallée de l'Ahrn». Bonne qualité et production locale semblent jouir d'un grand prestige auprès des Sud-Tyroliens.

Les organisations agricoles misent donc avant tout sur la bonne réputation des produits locaux. Leur label «Qualität Südtirol» fait partie de la marque générale «Südtirol» et reçoit de la région un soutien annuel de 1,3 millions d'euros.

On n'a donc pas forcément besoin de la mention «bio», pense aussi Siegfried Rinner, le directeur du Südtiroler Bauernbund, l'union sud-tyrolienne des paysans, qui voit cependant la possibilité et la nécessité de rattraper ce retard sur l'Europe mais dit dès la phrase suivante que le bio doit continuer de croître dans le cadre de sa niche de marché – une opinion que partagent de nombreux représentants des organisations paysannes, de la politique et de la population.

## «Le Tyrol du Sud a un problème de génération»

L'agriculture sud-tyrolienne doit être «proche de la nature» pour que les produits correspondent à l'image donnée par les affiches publicitaires. Ceux qui produisent selon les directives de l'agriculture biologique sont cependant rares – actuellement 2 % de l'ensemble des exploitations agricoles du Tyrol du Sud. Pourquoi les reconversions ne sont-elles pas plus nombreuses alors que le lait bio est payé 16 cents (19 centimes) de plus? «Principalement pour des raisons de logistique», dit le forestier X. Y.\* de l'administration de la province de Bozen, \* Nom connu de la rédaction.



Dans le Tyrol du Sud, la vallée de l'Ahrn est encore cultivée traditionnellement par des petits paysans. Ici, pas question de faire du bio.



«Je suis paysan bio par conviction. Mon idéal est une agriculture d'autoapprovisionnement basée sur la philosophie



bio des cycles fermés. Nous ne pourrions cependant pas nourrir toute la population mondiale avec des denrées alimentaires biologiques, donc mon fils étudie par précaution la biotechnologie.»

Reinhold Messner, alpiniste, politicien, entrepreneur, fondateur de plusieurs musées et paysan bio dans le Tyrol du Sud.

qui s'occupe des paysans de montagne de l'Ahrntal, ajoutant qu'il n'y a pas de ramassage séparé du lait bio dans cette région reculée. Le fait qu'un camion passe dans l'Ahrntal tous les deux jours depuis cinq ans pour le lait bio de la vallée ne lui est pas connu.

Lukas Oberegger, le responsable du domaine biologique du Sägemüllerhof à l'entrée de l'Ahrntal, secoue la tête à propos de l'ignorance du fonctionnaire. Les besoins en lait bio de la laiterie Sterzing ont amené quatre paysans à créer une communauté d'exploitation biologique, et la laiterie organise depuis lors le ramassage régulier du lait bio de la vallée. Oberegger est donc persuadé que ce ne sont pas les problèmes de logistique mais la mentalité et la culture des paysans de montagne de cette région qui sont la cause principale du si petit nombre d'agriculteurs qui se reconvertisent au bio. D'après lui, le Tyrol du Sud a à cet égard un problème de génération: De nombreuses exploitations ne sont transmises que très tard à la jeune génération, seulement quand le désir de changement des jeunes n'est plus très fort. Alors tout reste souvent comme avant.

Ce qui complique aussi les choses, c'est le fait que, dans la région de montagne du Tyrol du Sud, on ne peut produire du lait bio que si les vaches sont estivées sur des alpages certifiés bio: Les vaches qui pâturent sur un alpage non certifié perdent leur statut bio et doivent refaire une période de reconversion. Le Tyrol du Sud n'admet pas de dérogations comme c'est le cas en Suisse.



Photos: Ursina Calbusera

Après un été dans un alpage conventionnel, les vaches bio du Tyrol du Sud doivent recommencer leur processus de reconversion bio, ce qui empêche beaucoup de paysans de se reconverter à l'agriculture biologique.

## Et pourtant le bio progresse

Bien que différentes pierres d'achoppement se mettent en travers du chemin de l'agriculture biologique dans le Tyrol du Sud, des voix optimistes se font entendre au sein des fédérations. Michael Oberhollenzer par exemple, le président de la fédération d'agriculture biologique sud-tyrolienne «Bioland Südtirol», parle d'un intérêt grandissant des agriculteurs pour la reconversion au bio. Le nombre de fermes bio a ainsi augmenté ces dernières années d'un petit mais régulier dix pour cent, et son pronostic semble plutôt euphorique: Un grand boom bio se profile à l'horizon parce que les laiteries ont reconnu l'importance commerciale du secteur bio.

La laiterie Sterzing a attendu jusqu'en 2000 pour être la première du Tyrol du Sud à produire un yogourt bio. De nombreuses laiteries lui emboîtent lentement le pas et commencent à transformer du

lait bio. Pour la laiterie Sterzing, la proportion de lait bio représente environ le dix pour cent du total du lait transformé – beaucoup trop peu pour son directeur Günther Seidner: «Nous pourrions doubler la production, mais nous n'avons pas assez de producteurs bio.»

Les producteurs qui ont écouté les conférences données lors du congrès international de l'alpiculture de Bruneck ne semblent pas impressionnés par l'ampleur de la demande, et «Le bio? Mais on n'en a pas besoin!» est restée la réponse standard entendue lors du congrès. Cette attitude va finir par changer, lentement mais sûrement, affirme avec confiance Michael Oberhollenzer. Par exemple si les nombreux touristes commencent à demander s'il y a des produits bio ou si les Sud-Tyroliens remarquent eux-mêmes que «proche de la nature», c'est quand même pas la même chose que «bio»!

Fabienne Thomas



Une production de haute qualité, locale et proche de la nature est un argument de marketing efficace pour les produits du Tyrol du Sud. Les laiteries commencent pourtant à s'intéresser de plus en plus au lait bio.





Pour assurer un bon rendement, la féverole peut être cultivée en association avec de l'avoine ou du triticale.



Le semoir universel de Krummenacher va très bien pour semer tous les mélanges de graines, et ces derniers ne se démangent pas dans le réservoir.

Photos: Hansueli Dierauer

(cf. page 13). La question de la transmission des maladies de l'orge à la céréale suivante étant encore ouverte, il vaut mieux éviter cette succession en intercalant une année sans céréale après une culture associée de pois protéagineux et d'orge.

La culture de la féverole est une alternative intéressante. La féverole est en effet un bon précédent avec un bon arrière-effet, et elle peut aussi être cultivée en association avec de l'avoine, qui est neutre pour la rotation. Il n'y a pas besoin de machines spéciales puisque le mélange féverole-avoine peut être semé avec un semoir normal à un interligne de 12 cm si la pression des adventices est faible. On peut même souvent renoncer à tout désherbage ou le limiter à un seul passage de herse étrille, car la féverole pousse vite et couvre bien le sol. Elle étouffe donc très bien les mauvaises herbes et va bien dans toutes les rotations bio. Un semis monograine effectué par une entreprise de travaux agricoles est recommandé pour les parcelles à forte pression de mauvaises herbes pour qu'il soit aussi possible de sarcler. L'interligne passe alors généralement à 50 cm. Les grosses graines et la bonne levée de la féverole rendent sa culture possible aussi avec les procédés de travail réduit du sol. Malgré le prix assez bas payé aux producteurs, le bilan comptable de la féverole est meilleur que celui des pois protéagineux en culture pure. Les sites les plus favorables permettent de cultiver de la féverole d'automne, qui a l'avantage que la floraison printanière se déroule en général avant l'arrivée de la sécheresse.

La féverole de printemps, qui fleurit plus tard, est plus fortement menacée par la sécheresse. Il n'y a actuellement que deux variétés à choix pour chacune des deux variantes. La variété «Hiverna» est plus luxuriante et a plus tendance à verser que «Olan».

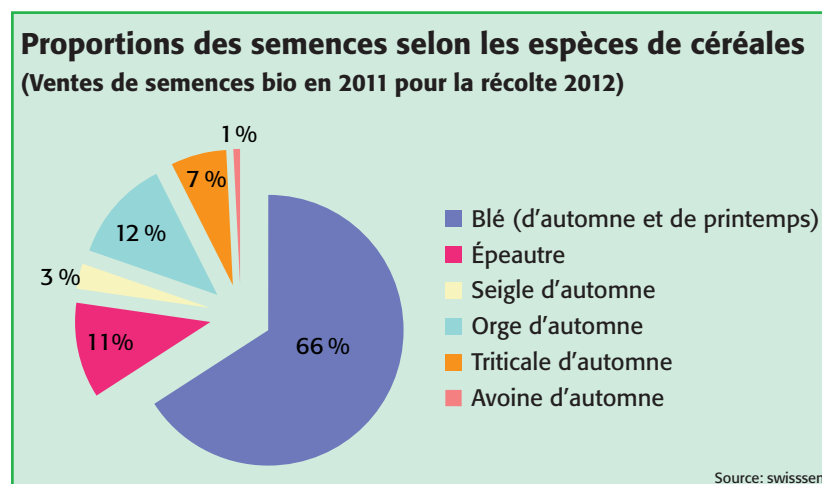
### Le maïs et le colza vont bien après rompue

On peut aussi intercaler une année de maïs entre deux espèces de céréales, mais le maïs est souvent placé en tête de rotation après deux ou trois ans de prairie. La coupe printanière avant la rompue donne encore un bon rendement et empêche automatiquement de semer le maïs trop tôt. En cas de problèmes de qualité des blés panifiables et dans les fermes qui n'ont pas de maïs dans la rotation, avancer la rompue des prairies à la fin de l'été est une

bonne solution, car les blés qui suivent une prairie temporaire ont en général de bons rendements et de bonnes teneurs en gluten. Le colza donne lui aussi de bons résultats s'il suit une prairie et qu'il y a un bon approvisionnement en éléments nutritifs mais pas beaucoup de mauvaises herbes.

Concevoir une rotation n'est pas une mince affaire, et tenir compte de tous les facteurs dont on a parlé est quasiment impossible. Bien choisir la succession des cultures permet cependant de gérer et d'optimiser le bilan nutritif et la pression des mauvaises herbes. Le but de toute rotation des cultures doit être de maintenir la fertilité du sol à long terme et d'obtenir de bons rendements à peu de frais. Il faut donc limiter le plus possible les apports d'engrais extérieurs au domaine.

Hansueli Dierauer, FiBL



# Pois protéagineux d'hiver: 2 à 4 feuilles pour l'hiver

Semer les pois protéagineux en automne comporte deux avantages importants: l'avance sur les mauvaises herbes qui germent au printemps et la diminution du stress dû à la sécheresse pendant la floraison. Pour qu'ils redémarrent rapidement après l'hiver, les pois protéagineux ne doivent pas être semés trop tôt en automne.

Les pois protéagineux d'hiver ont des avantages décisifs face aux pois protéagineux de printemps. Semés en automne, les pois d'hiver se développent rapidement au printemps, ce qui leur donne de l'avance sur les adventices. Les pois d'automne fleurissent plus vite que les pois de printemps et souffrent donc moins des sécheresses printanières. Car s'il fait sec durant la floraison, la plante

réagit par la chute des fleurs. De plus, les pois d'hiver sont moins sensibles aux ravageurs comme par exemple le puceron vert du pois.

## La neige protège des dégâts dus au gel

Les longues périodes de températures extrêmement basses de l'hiver dernier ont cependant montré les limites du pois d'hiver. À beaucoup d'endroits, les pois d'hiver ont subi d'importants dégâts en raison des gels nus. Les cultures étaient parfois détruites à 100 %, ce qui a conduit à un ressemis d'une culture de printemps. Ce sont les cultures semées trop tôt et qui avaient des plantes trop développées à l'entrée de l'hiver qui ont souffert le plus. Là où les pois bénéficiaient d'une couverture neigeuse protectrice, ils ont été pour la plupart épargnés.

À vrai dire, les pois d'hiver ne sont pas un type particulier de pois, mais simplement une sélection de pois de printemps qui sont particulièrement tolérants au froid. Le risque de mauvais hivernage est par conséquent toujours présent chez les pois d'hiver en cas de froids exceptionnels, mais les pois d'hiver supportent des hivers normaux avec des périodes courtes pouvant atteindre moins 15 degrés. La

culture devant toutefois rentrer dans l'hiver avec au maximum 2 à 4 feuilles par plante, il ne faut donc pas les semer avant la mi-octobre. Pour les cultures associées de pois et d'orge, il faut déterminer la date et la profondeur de semis selon les exigences du pois et non selon celles de l'orge, car l'orge ne sert que de tuteur et de compensation au cas où le pois donnerait un mauvais rendement. À cause de ce risque, il est conseillé de cultiver uniquement des pois de printemps dès 650 à 700 m d'altitude. Dans de bonnes conditions, le pois de printemps peut être cultivé jusqu'à 900 m d'altitude.

## Semences bio pour les semis de l'automne 2012

Le froid de l'hiver dernier a eu pour conséquence que la production de semences de pois a souffert dans toute l'Europe. Aucune semence bio de pois n'est multipliée en Suisse. L'offre en semence bio pour les différentes variétés n'est par conséquent pas encore connue. Des informations concernant la disponibilité des différentes variétés et la classification des semences selon les règlements en vigueur seront publiées sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) dès qu'elles seront disponibles.

Cornelia Kupferschmid et Maurice Clerc, FiBL



Photo: Cornelia Kupferschmid

Dégâts de gel sur pois de printemps tels qu'ils sont apparus à beaucoup d'endroits l'hiver passé.

## Cultures associées de pois et de céréales

La culture pure des pois protéagineux n'est presque plus pratiquée en agriculture biologique, car le risque de pertes de rendement dues à la verse et aux adventices est trop grand! L'association d'une céréale au pois protéagineux facilite la culture de ce dernier. Les essais du FiBL montrent que l'orge est la céréale qui se prête le mieux à s'associer au pois en raison d'une maturation similaire et d'un effet de concurrence plutôt faible. La céréale joue le rôle de tuteur pour le pois et l'aide à étouffer les adventices. Le principal avantage des cultures associées est la meilleure récoltabilité et une diminution du risque de pertes de rendement. Si le pois ne réussit pas, il reste pour compenser le rendement de l'orge.

■ Des informations complémentaires sont disponibles sur [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) → Cultures → Grandes cultures → Légumineuses à graines

ck



L'ajout d'orge à la culture du pois améliore la résistance à la verse et la récoltabilité de ce dernier.

Photo: Hansueli Dierauer



Photo: Thomas Stephan, www.oekolandbau.de © BLE

Un domaine agricole Bourgeon ne peut pas avoir une pension de chevaux conventionnelle comme branche de production séparée.

## Le Bourgeon garant du principe de la globalité

Bio Suisse considère l'entreprise agricole Bourgeon comme un organisme complet. Pour que l'agriculture biologique soit crédible et que les directives soient contrôlables, le Cahier des charges exige que les domaines soient entièrement reconvertis à l'agriculture biologique. L'agriculture biologique sectorielle, limitée à certaines parcelles ou à certaines branches de production, ne remplit pas ces exigences.

**Question:** Notre ferme Bourgeon a pour l'instant deux branches de production: le lait et les chevaux en pension. Le bétail laitier et les chevaux sont dans des stabulations séparées distantes d'environ un kilomètre. Le tout était jusqu'à maintenant reconnu comme une seule entreprise agricole et certifié selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Nous devons acheter chaque année du foin bio parce que nous en avons trop peu. Nous avons le plus souvent dû acheter à l'étranger du foin reconnu Bourgeon dont la qualité ne nous convenait pas. Nous préférons acheter du foin non bio mais suisse. Peu importe à nos clients, les propriétaires des chevaux, si leurs chevaux reçoivent du foin bio ou non bio. Nous désirons donc séparer la

pension pour chevaux de notre ferme Bourgeon. La pension Bourgeon doit redevenir conventionnelle et être placée sous la responsabilité de mon épouse tandis que la ferme laitière continuera d'être certifiée Bourgeon. Le seul point de contact entre ces deux entreprises serait le pâturage des chevaux sur la surface de la ferme laitière. Cette division est-elle possible?

» Réponse: Non, l'interdépendance est encore trop forte. Il n'est pas admis qu'un des époux ou concubins dirige une exploitation biologique et l'autre une ferme Bourgeon. Les deux entités sont considérées comme une seule entreprise, donc le principe de la globalité doit être respecté, ce qui signifie que toutes les branches de production doivent respec-

ter le Cahier des charges de Bio Suisse. Le pâturage des chevaux sur la ferme laitière augmente encore l'interdépendance.

La Bourse Bio propose actuellement de très nombreuses offres de foin Bourgeon suisse sur [www.boursebio.ch](http://www.boursebio.ch).

Bio Suisse a néanmoins une solution spéciale pour l'affouragement des chevaux en pension, pour qui les aliments fourragers non bio peuvent représenter le 10 pour cent de la consommation totale de fourrages. Les aliments non bio ne doivent cependant pas contenir de composants GM (génétiquement modifiés). Ces 10 pour cent d'aliments fourragers non bio peuvent comprendre aussi bien des aliments concentrés conventionnels que du foin non bio, mais les 90 pour cent de la ration fourragère qui restent doivent respecter le Cahier des charges de Bio Suisse.

Beatrice Scheurer-Moser, Bio Suisse

# Fraude bio en Italie: Du maïs fourrager Bourgeon était concerné

Les autorités italiennes, bio.inspecta et Bio Suisse ont continué ces derniers mois leurs investigations sur le cas de fraude de Sunny Land. Il en est ressorti que des irrégularités ont aussi été commises lors de l'importation d'un lot de maïs fourrager Bourgeon, ce qui a provoqué par la suite le retrait définitif du Bourgeon à toutes les marchandises encore sous séquestre.

**A**près l'annonce de l'arrestation de plusieurs personnes soupçonnées de fraude sur des produits bio, Bio Suisse avait à titre préventif placé sous séquestre toutes les marchandises de la société impliquée Sunny Land encore en stock (voir bio actualités 2/2012, pages 8–11).

En collaboration avec bio.inspecta, Bio Suisse avait depuis lors rassemblé les documents les plus divers sur les marchandises bloquées. Vu que la société commerciale Sunny Land avait annoncé être en faillite et que son dernier organisme de contrôle bio compétent avait transmis tous les documents de l'entreprise aux autorités italiennes chargées de l'enquête, il a fallu un long travail de persuasion pour obtenir une partie des documents en passant par les autorités

agricoles suisses et italiennes chargées de l'enquête.

## Toutes les marchandises sous séquestre recontrôlées

Une fois les documents au complet, Bio Suisse a effectué des vérifications croisées qui consistaient à comparer les documents de Sunny Land avec les documents et données des fournisseurs et des acheteurs. Toutes ces vérifications n'ont débouché sur la constatation d'aucune irrégularité – les documents de réception des marchandises de Sunny Land correspondaient exactement aux estimations des récoltes et aux quittances des fournisseurs, et même aux documents pour l'importation en Suisse. Bio Suisse et bio.inspecta avaient alors été à deux doigts d'autoriser la commercialisation bio des produits placés sous séquestre.

L'hypothèse que Sunny Land avait renoncé à livrer aussi en Suisse des marchandises fraudées à cause des mesures de contrôle supplémentaires prises par Bio Suisse semblait se vérifier.

## Un pour cent des fourrages concernés

Bio Suisse a ensuite reçu à la mi-mai l'information que l'enquête des autorités italiennes avait révélé que des irrégularités avaient été constatées à propos de certaines livraisons de maïs effectuées en Suisse en été 2011 et que 243 tonnes de maïs fourrager étaient concernées.

Bio Suisse s'est alors de nouveau procuré tous les documents et informations sur ce lot de marchandise, et cette fois le soupçon s'est confirmé: Un des documents de réception de marchandise était visiblement falsifié car le fournisseur mentionné n'avait jamais livré du maïs fourrager directement à Sunny Land. Il était devenu impossible de déterminer d'où venait le maïs et s'il s'agissait d'une marchandise conforme au bourgeon, bioconforme ou conventionnelle. Il n'y a pas eu besoin d'autres mesures que cette

constatation puisque le maïs était épuisé depuis longtemps et pour la majeure partie déjà passé dans l'estomac des volailles Bourgeon. La marchandise incriminée représentait environ un pour cent de la quantité d'aliments fourragers commercialisés par année.

## La marchandise bloquée doit être vendue sans le Bourgeon

La constatation que de la marchandise Bourgeon avait été concernée par la fraude a cependant eu des conséquences pour les matières premières de Sunny Land encore en stock: Toutes les marchandises encore sous séquestre – au total près de 1300 tonnes de blé, de soja et de tourteau de soja – ne pouvaient plus être commercialisées avec le Bourgeon même si tous les documents semblaient en ordre.

Les importateurs ont reçu la mauvaise nouvelle à fin juillet. Cette décision a pour eux essentiellement des conséquences financières, et ils doivent dans ce genre de cas se retourner contre leurs fournisseurs... mais les victimes de Sunny Land n'ont pas grand espoir de récupérer quelque chose.

## Personne n'est à l'abri d'une fraude ...

Quelles conséquences l'assurance-qualité de Bio Suisse tire-t-elle donc de ce cas? Sera-t-il désormais possible d'éviter ce genre d'escroquerie?

Il faut tout d'abord bien reconnaître qu'aucun système de contrôle – aussi ingénieux soit-il – ne pourra jamais empêcher qu'il y ait toujours plus de gens capables de le déjouer pour s'enrichir. Ce fait ne devrait cependant pas remettre fondamentalement en question la confiance dans les produits bio. Ou, pour prendre un autre exemple: même si notre argent n'est pas infalsifiable et qu'il y a toujours des contrefaçons en circulation, nous ne mettons pas systématiquement en doute l'authenticité des billets qui se trouvent dans notre porte-monnaie. Et: Même des

### Quatre accusés plaident coupable

Le jugement de l'affaire de fraude Sunny Land a commencé le 12 mai 2012 à Vérone en Italie avec la première audience. Sept personnes ont été accusées de fraude par le procureur de Vérone. Quatre des accusés ont décidé de plaider coupable pour obtenir une condamnation plus légère. Ils ont été condamnés à des peines de prison allant de trois mois à trois ans et quatre mois.

L'accusé principal, Luigi Marinucci, le représentant légal de la firme Sunny Land, est sous les verrous depuis le 6 décembre. Il est accusé de «Conspiration en vue d'une fraude commerciale, falsification de factures et d'autres documents sur des transactions inexistantes». Il conteste depuis lors sa culpabilité. FederBio, l'organisation faitière du secteur bio italien, poursuit les sept fraudeurs en dommages-intérêts. Le tribunal a déclaré sa plainte recevable en tant que partie lésée. Les autorités financières italiennes ont entre-temps étendu leurs investigations à d'autres personnes et pays.

ram

**CHERCHE**

Famille cherche existence. Famille paysanne expérimentée avec petits enfants cherche **domaine agricole**. Quel paysan aimerait nous permettre de pratiquer l'agriculture en nous vendant sa ferme? Un grand merci pour votre attention. Chiffre: Mst 106-2012-09-07, FiBL, Ackerstrasse 21, Postfach 219, 5070 Frick

Agricultrice cherche **petit domaine** à cultiver, région Thoun et Oberland bernois, tél. 079 525 11 85

Famille paysanne expérimentée avec de nombreuses années de vente directe et d'élevage de vaches mères cherche **domaine agricole** à vendre. (Région Berne, aussi comme activité accessoire, dès 4 ha.) Attendons impatiemment votre offre, tél. 079 329 31 16

Agriculateur bio dipl. féd. avec expérience agricole et forestière cherche à amasser de l'expérience en relevant un **nouveau défi en maraîchage ou grandes cultures** avec commercialisation. Attends impatiemment votre appel, tél. 076 437 29 55

**Abonnement de légumes** de la région de Winterthur cherche **collaboratrice** à partir de la saison 2013. Pour tout renseignement: tél. 052 336 19 59 ou courriel botanik@xylem.ch

Fam. cherche ancienne maison **isolée avec terrain et écurie** (1 cheval) ou **possibilité d'habiter** dans une ferme bio. Région montagnes fribourgeoises ou vaudoises, Gruyère, Valais, Jura NE. Merci d'avance, tél. 079 484 41 80

**OFFRE**

Utilisez votre bois pour des rénovations et des petites constructions. Je **scie toutes les essences forestières directement en forêt**. Vos grumes et billons seront transformés en piquets, planches, chevrons, madriers, etc. etc. Grumes: longueur max. 5 mètres, diamètre max. 0,60 mètre. Accès routier pas nécessaire. Vos frais seront réduits au minimum, bon rapport qualité - prix. Tarif: 60.- Fr/h. Prochaine disponibilité dès le 15 janvier 2013. Contact: biotiss@bluewin.ch ou tél. 079 633 92 20, Frédéric Tissières, Valais

**Théâtre – qui veut participer?** Un théâtre pour et avec les paysannes et les paysans et pour tous ceux qui veulent apprendre à faire du théâtre et qui s'intéressent à l'agriculture et à l'alimentation. Nous voulons aborder le thème de l'alimentation avec plusieurs formes d'expression dans le but de l'éclairer selon plusieurs points de vue de manière saisissante et humoristique. Notre groupe développe ses idées en commun avec l'aide d'une animatrice de théâtre. Aucune connaissance préalable requise, le cours est offert et ouvert à tous. Possibilité de commencer n'importe quand. Initiateur du projet: Uniterre. Contact: Köbi Alt, tél. 044 748 02 52 ou Ulrike Minkner, tél. 032 941 29 34, courriel ferme.lasouriche@sunrise.ch

À vendre **foin et regain**, tél. 079 634 45 17

À vendre **purée d'abricot Luizet** dénoyauté à distiller, 1,80 Fr./kg, Robin Giroud, tél. 027 746 10 13 ou 079 248 33 91, courriel bethetrobin@bluewin.ch



Beat Sigel

**CLIN D'ŒIL**

peines lourdes et des billets toujours plus infalsifiables ne préservent pas notre système monétaire contre les tentatives de fraude.

**... mais Bio Suisse peut quand même en tirer des leçons**

Bio Suisse est pourtant préoccupée par la question de savoir si et comment il aurait été possible de découvrir ou de constater plus tôt le cas de Sunny Land, puisque les premiers agissements frauduleux de la firme datent apparemment de 2007 déjà.

■ Bio Suisse ne peut pas résoudre le problème toute seule: Elle n'a droit de regard que sur les activités Bio Suisse des entreprises, et ce qui se joue au niveau des produits certifiés seulement d'après l'Ordonnance bio échappe à ses investigations. Cela n'empêche pas Bio Suisse d'être concernée par chaque cas de fraude puisque le doute rejaillit ensuite sur les produits bio en général. Le bon fonctionnement de la communication entre les autorités de contrôle et de surveillance du secteur bio est donc un point capital. Dans le cas Sunny Land aussi, les autorités n'ont apparemment pas tenu compte

de certains signaux d'alerte et les organismes de contrôle bio ont omis de se transmettre mutuellement les informations critiques.

■ L'évaluation des risques des entreprises, des produits et des marchés prend toujours plus d'importance et doit être affinée et systématisée. Cela permet en effet de renforcer les mesures de contrôle dans les situations critiques. Entrent ici en ligne de compte des analyses de résidus supplémentaires, des contrôles surprises, des vérifications comptables et des vérifications croisées portant sur plusieurs entreprises et/ou organismes de contrôle.

■ Relations commerciales équitables – aussi avec les fournisseurs étrangers: De nombreux éléments des relations commerciales équitables sont aussi importants et utiles pour l'assurance-qualité: Plus de transparence, relations personnelles et à long terme et structures équitables des prix agissent préventivement contre les intentions de fraude. Bio Suisse va démarrer la réalisation cette année encore.

Hans Ramseier, Bio Suisse

# Spot TV: Bio par conviction

Pas plus de 33 secondes: C'est ce qu'il faut au nouveau spot TV de Bio Suisse pour centrer l'attention sur les paysans bio – et pour se moquer un peu des représentants de l'agrochimie.

Simon en est convaincu: «Le bio, c'est super!» Fièrement campé dans sa salopette, le fils de paysan du nouveau spot TV de Bio Suisse s'oppose courageusement à l'arrivée de la voiture du représentant de l'agrochimie.

Dans le film publicitaire «Bio par conviction», Simon et les autres acteurs ne parlent pas – ce n'est que dans le «making of», le film sur la réalisation du film, que les protagonistes de la production s'expriment sur le message bio et sur la difficulté de représenter l'engagement des paysannes et paysans bio en seulement trente-trois petites secondes d'écran. Le spot lui-même ne contient pas de dialo-

chez le coiffeur perturbent sans cesse la paix ambiante pour essayer de vendre au paysan (joué par Daniel Frei) de quoi faire pousser son maïs à trois mètres de hauteur, doubler la production laitière de ses vaches ou transformer ses champs en déserts agricoles.

En vain, puisque les engrais spéciaux, les aliments turbo et les herbicides n'ont strictement rien à faire dans les fermes bio. Très cool avec sa barbe de trois jours, le paysan bio fait toujours un geste de dénégation et engage à la fin le représentant abasourdi à croquer dans une délicieuse pomme bio – un argument visiblement convaincant.

semble comme faite pour l'objectif, s'enthousiasme le cameraman Filip Zumbunn: «Ici on peut faire un panoramique de 360 degrés en ayant toujours un arrière-plan attractif – un vrai cadeau!»

## Des producteurs bio ont suivi la production

Eh oui, on «produit» un film! Il vaut donc la peine de souligner que six paysannes et paysans bio fonctionnant comme groupe de suivi ont été impliqués activement dans le projet dès le début. «Les producteurs bio ont tout de suite répondu positivement à notre demande de participation, ce qui nous a permis de recevoir des trucs incroyablement importants comme les habits de travail, quels contrôles visuels des ravageurs on fait dans le maïs ou quels travaux se déroulent réellement en juin», explique la spécialiste en communication Sylvia Gysin, pour qui il était important que ces aspects soient réalistes. Cette commission paysanne d'experts s'est impliquée dans la chasse aux détails jusque pendant le tournage.

## «De l'argent bien investi»

Trente-trois secondes, c'est extrêmement court, et le montage du film a pu être très rapide parce qu'on s'était concentré dès le départ sur des scènes clés compréhensibles. Le journal du tournage publié sur notre site internet montre bien à quel point la réalisation d'un spot TV de ce genre est un grand travail.

La production et la diffusion d'un spot TV sont aussi des défis financiers. Sylvia Gysin connaît bien le souci de la base paysanne de Bio Suisse d'investir à bon escient l'argent disponible, donc il a été décidé d'entrée de jeu de fonctionner de manière efficace et de concevoir une campagne utilisable sur plusieurs années: Le spot déferlera en une vague printanière et une automnale sur les écrans chaque année en trois langues sur les chaînes de la SSR et quelques chaînes privées. Et pour être diffusé plus souvent pour le même prix, les réalisateurs ont aussi fait une version courte de seulement 22 secondes. Car ici le bio et le conventionnel sont à la même enseigne: À la TV, chaque seconde coûte son pesant d'or. Pieter Poldervaart



En haut, de gauche à droite: Hans et Ursula Ehrensperger, Jürg Schenkel (le responsable du marketing de Bio Suisse) et les deux employés de la ferme; en bas, de gauche à droite: Flavia Müller et Sylvia Gysin (cheffes de projets de communication marketing à Bio Suisse).

gues, les seules paroles prononcées étant celles de sa conclusion explicative: «Nous préférons travailler avec la nature. Et c'est le goût qui fait la différence!»

## Les paysans bio envoient paître les représentants

Le fait que les paysans bio s'en sortent sans engrais ni traitements chimiques et de synthèse est illustré par ce film de 33 secondes sans paroles mais avec des bruits qu'on peut entendre tous les jours sur le domaine d'Ursula et Hans Ehrensberger dans les environs de Winterthur: Le coq chante, les vaches meuglent, le chien de la ferme aboie, les poules caquètent. Et voilà que des représentants de l'agrochimie cravatés, rasés de près et sortant de

## Un beau paysage comme cadeau

«Notre précédente campagne, qui était placée sous la bannière des «Champions de la Nature», mettait les produits bio au premier plan. Dans ce nouveau spot TV, nous voulons montrer la conviction et la passion avec lesquelles nos producteurs pratiquent l'agriculture biologique», explique Jürg Schenkel, le responsable du marketing de Bio Suisse, pour présenter l'orientation de la nouvelle campagne. On s'est décidé pour la diffusion télévisée pour que ce message passe par le plus grand nombre possible de sens: «Nous voulions transmettre les émotions, les mouvements, les bruits, les couleurs», explique Sylvia Gysin, la cheffe du projet pour Bio Suisse. Un spot s'est avéré idéal pour transmettre directement la beauté du paysage suisse et la joie de travailler dans une ferme bio.

Sur cet arrière-plan de nature, ce très court métrage raconte une histoire qui met en avant un des principaux atouts de l'agriculture biologique, le renoncement total aux produits de synthèse, en utilisant des images évocatrices et la pique finale de la douceur de la pomme bio. La séquence est agrémentée d'une musique entraînante. Et la ferme des Ehrensberger

**i** Le «making of» (reportage sur la réalisation) et le journal du projet, qui va de la conception au spot final, peuvent être visionnés sur [www.bio-suisse.ch/fr/publicitebourgeon.php](http://www.bio-suisse.ch/fr/publicitebourgeon.php)



# Marquer des points à l'étranger grâce au Bourgeon

Les preneurs de licences Bourgeon cherchent aussi de nouveaux débouchés dans les pays voisins. Par exemple en Allemagne avec la campagne «Grüezi Bio». Bio Suisse soutient les efforts d'exportation des produits Bourgeon.

Le producteur de lait Marco Schmidt de Bergün GR a été ce printemps en Allemagne pour faire déguster des produits laitiers suisses aux clients bio et pour répondre à leurs questions sur leur origine et leur fabrication. Et Tobias Brülisauer, de Grub AR, a aussi été en Allemagne pour promouvoir le Bourgeon suisse: «Je me suis tout d'abord demandé si j'avais vraiment le droit de concurrencer mes collègues allemands», raconte cet agriculteur Bourgeon. S'il a quand même participé, c'est notamment parce que les produits Bourgeon veulent s'imposer par leur très grande qualité et non en évincer d'autres par des prix de dumping. Sont exportés entre autres le Lassi sans lactose de la laiterie Biedermann (Emmi) ou la mozzarella sans lactose de la Züger Frischkäse AG.

«Il n'y a pas de produits comparables en Allemagne. On ne peut marquer des points qu'avec une qualité exceptionnelle et des propriétés particulières», explique Valérie Monnin, qui est responsable du soutien de Bio Suisse à l'exportation dans le cadre du projet «Grüezi Bio».

## Troisième «Grüezi Bio»

La promotion de l'exportation est un point important de la stratégie marketing de Bio Suisse», ajoute Valérie Monnin. L'Office

fédéral de l'agriculture (OFAG) soutient depuis 2010 le projet d'exportation «Grüezi Bio», qui a choisi cette année pour sa troisième campagne des produits laitiers Bourgeon des laiteries Biedermann et Züger Frischkäse. Concrètement, les preneurs de licences sont soutenus dans leurs efforts de diversification de leurs canaux d'écoulement.

«Il est important pour Bio Suisse que ses preneurs de licences qui font de l'exportation le fassent aussi en mettant le Bourgeon sur les produits», explique Valérie Monnin. Bio Suisse aide donc les transformateurs à faire connaître la valeur du Bourgeon à l'étranger en recrutant des paysannes et paysans Bourgeon pour les dégustations et en fournissant du matériel de stand. Les dégustations sont par contre organisées par les exportateurs eux-mêmes.

## De l'estime pour le Bourgeon

Les producteurs Bourgeon qui ont participé aux dégustations en Allemagne ont surtout été frappés par la haute densité de supermarchés bio avec un grand assortiment et par le fait que la clientèle semble très bien informée sur le bio.

«Les clients allemands étaient enchantés de voir à quel point l'étiquetage

des produits Bourgeon doit être honnête», raconte Marco Schmidt après avoir été à Munich. Et en tant que paysan, il a trouvé bien de voir que les produits Bourgeon sont aussi demandés à l'étranger.

Petra Schwinghammer

## Manor cherche des produits régionaux

Le détaillant Manor utilise le label «local» pour signaler des produits provenant des environs du supermarché en question. Selon ses propres dires, Manor veut favo-



Marco Schmidt, producteur de lait Bourgeon, ira de nouveau l'année prochaine promouvoir les produits Bourgeon suisses dans les supermarchés biologiques allemands.

Photo: freundlicher Kunde

riser ces produits pour encourager la création locale de valeur ajoutée, raccourcir les transports et offrir des débouchés aux petites unités de production.

Pour avoir le label «local» et une place sur les rayons, les produits doivent être novateurs et locaux, c.-à-d. provenir d'une région d'au maximum 30 kilomètres autour de la filiale concernée. Pour les produits transformés, le 60 % de la valeur ajoutée doit être créé localement. Les produits bio passent en priorité.

Les producteurs et les entreprises de transformation ont en plus la possibilité de faire déguster leurs produits dans les magasins Manor.

■ Pour en savoir plus: [www.manor.ch](http://www.manor.ch) et auprès du marché Manor le plus proche. psh

# Marché du lait: La surveillance des quantités est capitale

La pénurie saisonnière et l'augmentation des prix de 2011 ont provoqué l'apparition de surplus de lait bio, imposant le rétablissement des listes d'attente pour les producteurs de lait en reconversion.

La différence entre la quantité totale de lait bio produite en Suisse en un mois pendant le printemps et la quantité produite en juillet ou en août atteint en moyenne plus de 6 millions de kilos. Avec ces fortes fluctuations saisonnières, il est particulièrement difficile de maintenir le marché du lait bio en équilibre. On l'a bien vu en 2011 quand une pénurie pourtant transitoire avait très rapidement provoqué une augmentation des prix et donc des quantités produites. Et le marché du lait s'est déjà retrouvé confronté à des surplus dès le début de l'année 2012. Un coup dur pour les producteurs, qui ont dû supporter une baisse de prix de l'ordre de 40 ct./kg pour les quantités déclassées.

Le défi est toujours le même: Garantir la transparence du marché et savoir interpréter correctement les signaux donnés par les fluctuations de prix. C'est pourquoi le Cahier des charges de Bio Suisse oblige

tous les producteurs de lait Bourgeon à s'affilier à l'une des six organisations de producteurs de lait bio (OLB) reconnues: Prokana, IG Bio MIBA, Biomilchpool, Bioring Aargau, IG Bio ZMP, PMO Biedermann/Züger. Une attestation correspondante doit être présentée lors du contrôle bio. Son absence entraîne des sanctions qui peuvent aller jusqu'au retrait du Bourgeon pour la commercialisation du lait.

Cette affiliation obligatoire permet aux OLB de surveiller l'évolution de leurs quantités. La Table ronde du lait bio (TRLB) qui les réunit s'occupe quant à elle d'examiner le marché dans son ensemble. Cette surveillance du marché aide à prendre les décisions pour l'avenir. C'est ainsi que les OLB ont décidé ce printemps de réactiver les listes d'attente pour les nouveaux producteurs de lait bio. L'augmentation de l'écart entre les prix

conventionnels et bio survenue l'année passée a en effet motivé quelques producteurs conventionnels à se placer sous le joug du Cahier des charges de Bio Suisse. Conformément à son Concept directeur, Bio Suisse accueille avec plaisir tous les nouveaux producteurs car sa vision de «La Suisse, Pays Bio» reste au premier plan. Il est néanmoins particulièrement important que les producteurs de lait clarifient les possibilités d'écoulement avant le début de la reconversion avec leur acheteur ou avec une OLB. Si l'OLB concernée ne peut pas donner de réponse positive pour la possibilité de commercialisation après les deux ans de reconversion, le producteur en reconversion est mis sur une liste d'attente. Cette liste d'attente ne concerne par ailleurs que la livraison de lait bio. Ni les autres produits Bourgeon ni la vente directe ne sont touchés par cette mesure.

Magdalena Blonkiewicz

## fermebourgeon.ch pour smartphone

Du magasin fermier aux restaurants et hôtels bio en passant par les marchés hebdomadaires ou les boulangeries bio, les consommateurs trouvent sur [www.fermebourgeon.ch](http://www.fermebourgeon.ch) une vue d'ensemble de toutes les offres bio. Cette plateforme fonctionne aussi maintenant comme application pour les smartphones.

Les personnes intéressées qui sont en déplacement ou en excursion peuvent ainsi chercher des offres bio dans les envi-

rons, par exemple pour faire des achats dans le magasin d'une ferme bio du coin. Toutes les offres de [www.fermebourgeon.ch](http://www.fermebourgeon.ch).



L'appli fermebourgeon vous permet de trouver rapidement les offres bio du coin quand vous êtes en déplacement.

ch se trouvent sur l'appli – aussi les parrainages, les abonnements bio ou l'agenda.

■ Voilà comment ça fonctionne: Téléchargez l'appli gratuite fermebourgeon sur votre smartphone depuis l'AppStore. Il y a une version pour Apple et une pour Android. Pour trouver automatiquement les



offres des environs, il faut activer les services de localisation pour l'appli. Bonus intéressant dans cette appli: Un calendrier des saisons pour les fruits et les légumes qui montre ce qui est de saison et quelles fermes en vendent.

Flavia Müller, Bio Suisse

### Vue d'ensemble des fonctions de l'appli

- Recherche géographique de fermes bio, de marchés avec stands bio, d'entreprises artisanales bio, de restaurants et de loisirs en Suisse
- Listes des offres de parrainages et d'abonnements bio
- Recherche étendue par mots-clés
- Agenda des marchés et manifestations bio
- Carte avec toutes les offres bio dans les environs
- Calendrier des saisons pour les fruits et légumes
- Informations sur les produits et labels bio

## Nouveau regroupement au Grisons

La «Manufaktur Graubünden AG», qui a été créée récemment à Coire et qui regroupe 20 paysans des régions de l'Albulatal, de Surses (Oberhalbstein) et de Schams, investit plus de 23 millions de francs pour créer jusqu'à 30 nouvelles places de travail. Il s'agit de pisciculture ainsi que de production et de transformation de pommes de terre, de plantes aromatiques et de céréales pour une clientèle exigeante. La cheffe de projet Helen Cabalzar est convaincue des possibilités d'écoulement sur le marché suisse et espère un soutien de la Confédération et du Canton. ■



Photo: Flavia Müller

La pisciculture bio de Surava produira du poisson bio pour la Coop.

## Pétition pour des vaches avec cornes

Les deux militants bio pour des vaches et des chèvres avec cornes Armin Capaul et Daniel Wismer sont remontés jusqu'au Parlement fédéral: Ils proposent dans une lettre ouverte aux membres des CER (Commissions de l'économie et des redevances des chambres fédérales) que les paysans qui laissent leurs cornes à leurs vaches et à leurs chèvres reçoivent un dédommagement, le «Franc pour les Cornes». Ils demandent d'inscrire dans la Loi sur l'agriculture que les éleveurs recevront depuis 2014 un franc par jour par vache à cornes et 20 centimes par jour par chèvre à cornes. Une pétition en ligne peut être signée pour donner du poids à cette demande. La récolte des signatures doit durer au moins jusqu'à la deuxième Fête suisse des Cornes, qui est prévue pour le dimanche 28 octobre.

La pétition en ligne passe par le réseau mondial de campagnes de sensibilisation [www.avaaz.org](http://www.avaaz.org) (inscription obligatoire, désinscription immédiate possible). Un lien direct vers la pétition ainsi que de nombreuses informations sur l'histoire du Franc pour les Cornes se trouvent sur le site internet germanophone de la ferme d'Armin Capaul [www.valengiron.ch](http://www.valengiron.ch).  
comm./mb

### PUBLICITE

«En tant qu'entrepreneur développant des projets novateurs et durables, j'ai besoin d'une banque qui m'offre un soutien équilibré entre confiance et risque. Cette banque, je l'ai trouvée avec la BAS.»

Patrick Romanens,  
directeur de  
Romanens Pilz GmbH,  
preneuse de crédit  
à la BAS depuis 1997



Produit Shiitake et pleurotes et commercialise champignons et pleurotes.



Pour une véritable alternative:  
T 021 319 91 00, [www.bas.ch](http://www.bas.ch)

## Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:  
Marmelades, fruits, légumes, ...  
Bocaux de formes et de grandeurs différentes  
de 0,4 dl jusqu'à 1 litre.  
Bouteilles avec fermeture à étrier 2,5 dl jusqu'à 1 litre.  
Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

**Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso**  
☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84  
[crivelliemballaggi@hotmail.com](mailto:crivelliemballaggi@hotmail.com)

## PROTECTAL

Du 10 septembre au  
14 décembre 2012:

A l'achat de 300 kg de Sel  
Minéral, vous recevez:  
1 gilet matelassé

A l'achat de 100 kg de Sel  
Minéral, vous recevez:  
1 porte-document

Votre partenaire:



**ACTION d'AUTOMNE:** Avec Protector, le vrai spécialiste de l'aliment minéral, les clients n'improvisent pas: leurs succès le prouvent!



PROTECTOR SA  
INFO-TEL: 021 905 15 15  
[www.protector.ch](http://www.protector.ch)

créative éthique  
durable écologique  
social innovant

## La capsule écologique Nespresso-compatible est là

Les bricoleurs de génie d'une petite ferronnerie d'art zurichoise ont développé une capsule à café rechargable en acier fin inoxydable compatible avec les machines à café de type Nespresso.

Cette invention permet bien sûr d'éviter la montagne de déchets engendrée par ces capsules – et d'utiliser le café bio et/ou fait Trade de votre choix! Cette innovation brevetée coûte 39 francs et peut être commandée à Lecker,

Stampfenbachstrasse 133, 8006 Zürich, ou sur [www.mycoffeestar.com](http://www.mycoffeestar.com).

Photo: zVg



comm./mb

## Nouveau magasin bio à Neuchâtel

Dix-neuf membres de Bio-Neuchâtel se sont regroupés pour créer la «Coopérative des Halles», une nouvelle plateforme de vente directe pour les familles paysannes Bourgeon, qui apportent depuis le début du mois de juin leurs excellents produits bio au numéro treize de la Rue des Halles à Neuchâtel.

Le magasin est ouvert du mardi au samedi avec un vaste assortiment: légumes de saison, fruits, thés, jus, vin, plantons, produits laitiers, viande fraîche, farine, céréales, pain – le tout de la région et de la meilleure qualité Bourgeon. Pour en savoir plus sur ce nouveau rendez-vous d'achats: [www.bio-neuchatel.ch](http://www.bio-neuchatel.ch).

slu/psh



Photo: Bio-Neuchâtel

Le contact direct avec les paysans bio présents dans ce nouveau magasin bio permet aux clients de savoir comment les produits sont élaborés.



Photo: Lukas Pfiffner

Une orchidée rare: La céphalanthère rouge (*Cephalanthera rubra*), qui préfère les lisières de forêts lumineuses et sèches.

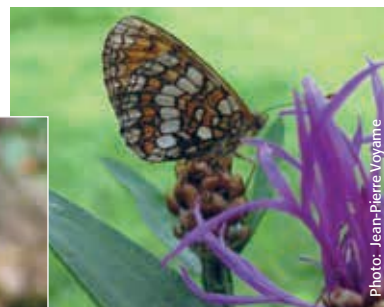


Photo: Jean-Pierre Voyame

Une perle particulière dans les prairies écologiques: Le mélitée du mélampyre (*Melitea athalia*).



Un hôtel pour abeilles sauvages pour favoriser nos butineuses indigènes.

## Protéger la nature grâce à l'agriculture – aucune contradiction!

L'agriculture intensive est considérée comme coresponsable du recul de nombreuses plantes et animaux sauvages. Ce sont les fermes bio qui offrent les meilleures conditions pour contrer cette tendance. C'est ainsi que la ferme bio «Waldenstein» de Verena et Jean-Pierre Voyame montre de manière exemplaire comment la combinaison d'une agriculture biologique soignée et de mesures ciblées permet d'obtenir une très grande biodiversité. Cette ferme située à Beinwil SO est un des soixante domaines bio qui participent au projet triennal «Encouragement de la biodiversité dans les fermes Bourgeon» de Bio Suisse, qui est soutenu par le Fonds Coop pour le développement durable.

«Nous avons trouvé en 2011 50 espèces de papillons, 16 de sauterelles et 26 orchidées différentes», dit Lukas Pfiffner du FiBL, l'agroécologue qui conseille les agriculteurs qui participent au projet d'encouragement de la biodiversité. La famille Voyame a sur ses 23 hectares un troupeau de vaches mères constitué de vaches écossaises Highland, des fruits, des petits fruits et des plantes aromatiques. Avec 25 sortes de petits fruits, 67 variétés de fruits et 130 espèces sauvages de fruits et de petits fruits, l'agrobiodiversité occupe une place de choix sur le domaine.

Les Voyame entretiennent plus de 10 hectares de surfaces herbagères de très haute valeur: des prairies et pâturages secs protégés au niveau national ainsi que des prairies dignes de protection et qui correspondent aux directives de l'ordonnance sur la qualité écologique. Sans compter plus 85 petites structures réparties sur l'ensemble de cette ferme Demeter qui servent de biotopes-relais, de petits habitats ou de biotopes intacts pour des reptiles et des amphibiens.

L'agriculteur Jean-Pierre Voyame au sujet du projet: «Le point crucial est le conseil individualisé qui me motive à prendre encore d'autres mesures en faveur de la biodiversité.»

FiBL

### Action «Semer l'Avenir!»

Cet automne aussi, des domaines agricoles suisses invitent Monsieur et Madame Tout-le-Monde à un semis communautaire de céréales. Les paysans préparent un bout de champ et initient les participants à l'art rythmique de l'antique geste du semeur. Cette action est conçue pour montrer qu'il existe des alternatives concrètes aux semences génétiquement modifiées, pour jeter un pont entre ville et campagne et pour permettre aux gens de mieux connaître la production des denrées alimentaires.

› Toutes les dates et informations se trouvent sur [www.avenirsem.ch](http://www.avenirsem.ch).

VIGNE ET VIN

**Domaine La Capitaine**

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

**Lieu**  
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD  
**Dates**  
26 et 27 octobre (chasse), 30 novembre (toujours sur inscription)

**Portes ouvertes**

**Lieu**  
Domaine La Capitaine, Reynald Parmelin, Begnins VD  
**Dates**  
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

**Jardinage biodynamique: approfondissement**

**Date et horaire**  
Samedi 13 et dimanche 14 octobre 2012

**Lieu**  
A Chatou (78)  
**Programme**  
Jardiner avec la lune et le ciel  
Les plantes: associations, semences, engrais vert  
La vie animale au jardin  
Adventices et parasites  
Travaux pratiques

**Intervenants**  
Laurent Dreyfus et Gauthier Baudoin, formateurs au Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique

**Coûts**  
140 € frais de formation (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

**Renseignements et Inscriptions**  
Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, FR-68000 Colmar, tél. 03 89 24 36 41, fax 03 89 24 27 41, tous les matins de 08 h 30 à 12 h 00 et les lundi et mercredi après-midi de 13 h 30 à 16 h 00, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org. Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter.

**Rencontrer la nature à travers les 4 éléments et les 4 éthers**

**Date et horaire**  
Samedi 13 et dimanche 14 octobre 2012

**Lieu**  
Au domaine de Saint Laurent – 71250 Château

**Programme**  
Histoire des quatre éléments  
Les éléments dans le monde végétal  
Des éléments aux éthers  
Les éthers dans le paysage

**Intervenants**  
Jean-Michel Florin (formateur au Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique)

**Coûts**  
120 € frais de formation/gratuit pour les agriculteurs à jour de leur cotisation vivea (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

**Renseignements et Inscriptions**  
Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, FR-68000 Colmar, tél. 03 89 24 36 41, fax 03 89 24 27 41, tous les matins de 08 h 30 à 12 h 00 et les lundi et mercredi après-midi de 13 h 30 à 16 h 00, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org. Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter.

**Un week-end dans les étoiles**

**Date et horaire**  
Samedi 13 et dimanche 14 octobre 2012

**Lieu**  
A La ferme du Bergenbach (68)

**Programme**  
Le ciel vu de la Terre  
Les rythmes de la terre en lien avec les rythmes cosmiques  
Observation des étoiles  
Étude des planètes et des constellations zodiacales  
Respecter les rythmes cosmiques dans le jardinage et l'agriculture

**Intervenants**  
Martin Quantin (formateur au Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique)

**Coûts**  
120 € frais de formation/gratuit pour les agriculteurs à jour de leur cotisation vivea (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

**Renseignements et Inscriptions**  
Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5



Photo: Thomas Alfföldi

place de la Gare, FR-68000 Colmar, tél. 03 89 24 36 41, fax 03 89 24 27 41, tous les matins de 08 h 30 à 12 h 00 et les lundi et mercredi après-midi de 13 h 30 à 16 h 00, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org. Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter.

**Arboriculture biodynamique: «sculpter le vivant»:**

**une approche de la taille**

**Date et horaire**  
Samedi 10 et dimanche 11 novembre 2012

**Lieu**  
A La Ferme du Béqui (47)

**Programme**  
Physiologie de l'arbre  
Sculpter le vivant: une approche de la taille  
Observation de 7 essences fruitières  
Ateliers pratiques au verger

**Intervenants**  
Avec Etienne Fumery, producteur depuis plus de 25 ans sur un domaine en arboriculture et polyculture en agriculture biodynamique

**Coûts**  
120 € frais de formation/gratuit pour les agriculteurs à jour de leur cotisation vivea (ajouter 20 € adhésion obligatoire)

**Renseignements et Inscriptions**  
Mouvement de l'Agriculture Biodynamique, Pôle Formation, 5 place de la Gare, FR-68000 Colmar, tél. 03 89 24 36 41, fax 03 89 24 27 41, tous les matins de 08 h 30 à 12 h 00 et les lundi et mercredi après-midi de 13 h 30 à 16 h 00, courriel info@bio-dynamie.org, www.bio-dynamie.org. Pour les tarifs d'hébergement, nous contacter.

**Nouvelles voies pour régénérer la vigne**

**Dates**  
Du vendredi 16 au dimanche 18 novembre

**Lieu**  
Colmar, France

**Programme**  
Comment comprendre les fondements de la viticulture biodynamique? Quelle est la nature spécifique de la vigne? Comment la multiplier, la cultiver, la soigner, la tailler en respectant cette nature? Quel aménagement du paysage viticole peut soutenir et renforcer la santé du vignoble? Comment comprendre les substances intervenant dans la vinification? Et quel est le rôle du vigneron aujourd'hui? Pour favoriser les échanges au-delà des frontières, ce congrès a lieu à Colmar, capitale historique de la viticulture alsacienne. Pour découvrir concrètement l'œuvre de Rudolf Steiner le scientifique et philosophe autrichien et fondateur de la biodynamie nous aurons le 17 novembre une visite et présentation commentée du Goetheanum (Dornach près de Bâle/Suisse) et son parc-jardin, centre mondial des initiatives de Steiner (agriculture biodynamique, pédagogie Steiner, médecine, etc.) qui permettra de remonter à la «source».

**Information et inscription**  
Le programme détaillé en français peut être téléchargé depuis l'agenda en ligne de www.bioactualites.ch. Clôture des inscriptions: Mercredi, 31 octobre 2012. Pour toute question ou demande adressez vous à la Section d'agriculture au Goetheanum, Hügelweg 59, 4143 Dornach, tél. 061 706 42 12, fax 061 706 42 15, courriel sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch, www.goetheanum.org/5043.html

Foire et marchés 2012			
DATE	ÉVÈNEMENT	DE QUOI S'AGIT-IL	LIEN
21-30 septembre	HESO Solothurn	Zoo cälin 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	

## TRANSFORMATION ET COMMERCE

### Congrès des transformateurs: Tendances et potentiels de la transformation bio

#### Date

Vendredi 26 octobre 2012, 09.15–16.45

#### Lieu

Humanus-Haus, à Beitenwil près de Rubigen BE

#### Contenu

Nouvelles tendances: les désirs des consommateurs.

Potentiel et bénéfice de l'agriculture biologique.

L'après-midi est consacré à divers ateliers:

Faire l'expérience organoleptique du bio, profiler les produits biologiques suisses dans le commerce spécialisé, les additifs dans la transformation bio, possibilités pratiques de simplifier



la fabrication et les contrôles des produits bio, possibilités de rendre la transformation bio encore plus durable.



Programme détaillé téléchargeable au format PDF depuis l'annonce de ce cours

dans la rubrique «Agenda» de [www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch).



#### Langue

La journée se déroulera à priori en suisse-allemand et en allemand.

#### Organisateur

Bio Suisse, FiBL, Demeter, bio.inspecta

#### Responsable

Sabine Würth, Bio Suisse

#### Renseignements et inscriptions

Stefanie Leu, Secrétariat des cours du FiBL, Postfach, 5070 Frick, tél. 062 865 72 74, fax 062 865 72 73, courriel [cours@fibl.org](mailto:cours@fibl.org), [www.inscription.fibl.org](http://www.inscription.fibl.org)

## IMPRESSUM

# bioactualités



### 21<sup>ème</sup> 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](http://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](http://www.fibl.org)

**Rédaction** Stephan Jaun (Rédacteur en chef); Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Katharina Truninger, Markus Bär (FiBL); courriel [redaction@bioactualites.ch](mailto: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 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel [publicite@bioactualites.ch](mailto: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](mailto:edition@bioactualites.ch)

## MARCHÉS, FOIRES ETC.

### Marché Bio de Morges

#### «Le Bio? Courges toujours!»

#### Date et horaire

Samedi 29 septembre  
– toute la journée

#### Lieu

Morges VD, Place du Casino

#### Contenu

Marché de producteurs biologiques et biodynamiques  
Cantine, animations pour les enfants, bourse de corne populaire

#### Organisation

Bio-Vaud, Association romande de Biodynamie, Prométerre

#### Coûts

Gratuit

#### Renseignements

Pour la presse: Jeanne-Charlotte Bonnard, tél. 076 515 94 86, courriel [jeanne\\_bonnard@hotmail.com](mailto:jeanne_bonnard@hotmail.com).  
Pour l'organisation de la manifestation: Lisa Pagani, tél. 021 905 95 50, courriel [l.pagani@prometerre.ch](mailto:l.pagani@prometerre.ch).

### Foire d'automne & Bourse aux sonnaillles de Romainmôtier

#### Date et horaire

Du vendredi 12 au dimanche 14 octobre 2012 : vendredi de 14.00 à 21.00, samedi de 10.00 à 20.00 et dimanche de 10.00 à 17.00

#### Lieu

Romainmôtier VD

#### Contenu

VENEZ DÉCOUVRIR ET SEMER D'ANCIENNES CÉRÉALES!

#### Programme

Sur le stand de Bio-Vaud: Céréales anciennes/Moulin à meule de pierre/Produits régionaux BIO/ Petite restauration

#### Organisation

Bio-Vaud

#### Coûts

Gratuit

#### Renseignements et inscriptions

Pour la presse: Jeanne-Charlotte Bonnard, tél. 076 515 94 86, courriel [jeanne\\_bonnard@hotmail.com](mailto:jeanne_bonnard@hotmail.com).  
Pour l'organisation de la manifestation: Cédric Chezeaux, tél. 079 261 44 49, courriel [cedric@juriens.ch](mailto:cedric@juriens.ch)

## Bénéfices à toute épreuve

À propos des inégalités et des dysfonctionnements du marché du lait.

» Pourquoi les prix du lait sont-ils si bas? Est-ce dû aux conditions-cadres légales, aux agissements inadmissibles des acteurs du marché, ou à une combinaison des deux?

La situation qui prévaut sur le marché du lait offre aux acheteurs de juteux bénéfices sur le dos des paysans. La mort survient de toutes sortes de manières: Chez les producteurs de lait, le patient nommé salaire paritaire est dans le coma. La possibilité et l'envie d'investir ont été retrouvées mortes dans de nombreuses fermes laitières. Et la convention idéale de succession est bien souvent portée disparue. La combinaison de la surcharge de travail et de la détresse économique des producteurs de lait signifie la mort pour certains couples. De nombreux producteurs de lait ont perdu leur esprit critique. La liberté d'appeler publiquement l'injustice par son nom a crevé à petit feu sous la pression économique.

Suite à cela, de nombreux acheteurs de lait et fonctionnaires laitiers ont zigouillé leur conscience parce que celui qui se met sans scrupules au-dessus des règlements et des décisions peut augmenter encore ses bénéfices. L'OPU Biedermann-Züger nous en donne sans cesse de nouveaux exemples. Le dernier coup de ces desperados inféodés à leur chef Godi Siegfried est un nouveau règlement des quantités. Cette fois sans consultation, sans assemblée générale et sans statuts qui auraient exigé une majorité des deux tiers.

Les racines de ces agissements remontent à un coup d'assommoir qui date du dernier vote sur le règlement des quantités, qui s'était soldé par un désastre pour le comité. Les acheteurs de lait ont ensuite par pure cupidité résilié tous les contrats des producteurs. Cette mise sous pression devait les forcer à accepter «leur» règlement des quantités. Certains fournisseurs se sont laissé baïllonner parce que leur soif de justice est morte. Depuis lors, seuls les acheteurs de lait et le comité savent combien de règlements des quantités sont en vigueur puisque les autres producteurs ont reçu leurs nouveaux contrats avec l'ancien règlement des quantités. Le droit n'a été rétabli que par la menace de plaintes pour des millions. Et pour couronner le tout, une comptabilité opaque qui sied bien à la direction

de cette OPU, puisque la malpropreté se reflète dans les finances. Voilà pourquoi j'exige la constitution d'un groupe de travail pour nettoyer les écuries d'Augias – un traitement alternatif sans effets secondaires pour notre patient, le prix du lait.

Wieland Bärlocher, Freidorf TG

## Les leaders et les tigres de papier

À propos de la stratégie-qualité de l'agriculture et de l'agroalimentaire suisses.

» On l'a donc célébrée, la Charte sur la Stratégie-Qualité de l'agriculture et de la filière alimentaire suisses. 119 organisations et entreprises, dont entre autres l'USP, l'USPF, Bio Suisse, Coop, la Fédération Demeter et la FPC, sont montées dans le bateau sous la conduite d'un groupe qui gravite autour de l'OFAG. Pour le conseiller fédéral Schneider-Amman il s'agit d'une stratégie globale, et il ne laisse planer aucun doute sur son attitude positive à l'égard de l'ouverture des marchés agricoles. C'est justement pour ça que nous, les paysans bio, nous devrions poser la question: À qui profite et à qui nuit ce document? Sommes-nous partie prenante de cette stratégie, avons-nous d'autres visions? La qualité représente-t-elle la même chose pour nous que pour les grands distributeurs? Où mène le plan de cette alliance? La charte se lit comme un plan de paix, mais c'est un plan et un jeu stratégique pour l'ouverture des frontières. C'est l'instrument pour occuper et marquer un territoire. Prenez garde: Nous sommes là et c'est nous qui faisons la pluie et le beau temps. Nous vous disons ce que la qualité doit être, nous vous disons ce qu'est l'équité, et nous défendons la stratégie de la croissance contre toute contestation indésirable. Le but central est le *leadership*\* sur des notions comme la *durabilité*, la *qualité*, la *saveur*, l'*authenticité* et le *naturel*. On s'approprie ainsi des notions que l'on aplatit en même temps. J'ai rarement lu autant de mots creux que dans cette charte. Mais attention, même les tigres de papier peuvent montrer les dents, et les initiateurs ne se laisseront pas empêcher de conquérir de nouveaux marchés et de continuer d'avancer en direction de l'ouverture du marché et de son leadership. Le fait que les stratégies

\* Les mots en *italique* sont empruntés au vocabulaire de la charte.



de croissance sont incompatibles avec la durabilité et davantage d'écologie semble être bien égal à bon nombre de leaders, et le fait que les paysans ne peuvent pas produire de la qualité aux prix du marché mondial est passé inaperçu dans la bagarre pour la conquête du territoire. Cette charte nous confine au rôle de *producteurs de matières premières* et de simple rouage dans la logique de marché de la croissance économique. Les paysannes et paysans que nous sommes savent cependant que le sol ne peut pas être multiplié et que notre résistance a des limites. C'est pourquoi l'agriculture et la nature ne peuvent pas être des parties de cette logique économique.

Ulrike Minkner, Paysanne bio, Mont-Soleil BE

## Incompréhensible

À propos de la suppression dans le canton de Berne des contributions pour la vente directe de bétail de boucherie provenant des zones de montagne et des collines.

» Cher OAN,\* C'est avec regret que j'ai appris que vous avez supprimé depuis le 1.1.2012 les contributions allouées aux exploitations des zones de montagne et des collines pour la vente directe du bétail de boucherie. Ces contributions étaient un pendant équitable aux contributions pour le bétail de boucherie vendu sur les marchés publics. La collaboration avec les abattoirs régionaux et la vente de la viande dans les environs immédiats sont exemplaires du point de vue de la création de valeur ajoutée et de la durabilité. Il est donc incompréhensible que le soutien de cette forme de commercialisation ait été supprimé. Sans compter qu'il profitait à des exploitations de montagne et des collines souvent défavorisées par leur situation géographique. Il est aussi très déplorable que la suppression de ces contributions n'ait quasiment pas été annoncée et que les exploitations concernées n'en aient pas du tout été informées. Cela ne favorise en tout cas pas la confiance en un office qui écrit la régionalité en si grosses lettres sur son étendard. C'est au nom des autres paysans qui font de la vente directe que je vous adresse mes salutations distinguées et que je me réjouis que vous cessiez de les oublier.

Pascal Donzé, Saicourt BE

\* Office de l'agriculture et de la nature (OAN) du canton de Berne





## Nous cherchons pour la Récolte 2013

- Tournesol Bio \*
- Fèves de soja Bio
- Colza Bio \*
- Lupin doux Bio \*
- Céréales panifiables et fourragères Bio \*

\* aussi en reconversion

### Vos avantages

- La proximité d'un centre collecteur dans votre région
- Des conditions de paiement attractives
- Des facteurs de conversion avantageux pour les comptes marchandises UFA SA
- Des perspectives pour les exploitations en reconversion
- Des projets agricoles prometteurs



### Vos personnes de contact

- Votre LANDI / Centre collecteur régional
  - Ueli Zürcher, conseiller en production ☎ 058 434 06 66
  - Didier Kunkler, commercialisation ☎ 058 433 64 01
- D'autres informations sous [www.fenaco.gof.ch](http://www.fenaco.gof.ch), Produit Bio, Planification des cultures



### 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](mailto:kundendienst@lsag.ch)

Site Internet: [www.bioweidebeef.ch](http://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](http://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!



## hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli 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](http://www.hosberg.ch)

