

Quelle proportion de produits suisses
dans les magasins bio? Page 4

Présidence de l'USP: Interview des candidats Page 8

Il y a lait et lait Page 12



«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



LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG

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

Commercialisation et conseil:

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

Natel 079 222 18 33
Natel 079 406 80 27

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

Nous cherchons toujours

- Remontes d'engraissement provenant de troupeaux allaitants ou laitiers avec prime de qualité intéressante en fonction des résultats d'abattage
- Nouveaux producteurs de Bœuf de Pâturage BIO pour les formes de production suivantes: achat de remontes d'engraissement pour engraissement de finition, production laitière ou troupeau allaitant avec engraissement de finition (cf. www.lisag.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'étal bio, petits veaux bio, porcs bio, truies bio, porcelets bio, vaches de réforme bio

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!




Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Actions d'automne

pour livraisons jusqu' au 10.11.12

Aliments pour bétail laitier

Rabais de CHF 2.00 / 100 kg lors d'achat combiné d'aliments pour bétail laitier combiné avec l'achat de sels minéraux.

Putzstart

Putzstart aide à maîtriser les risques inhérents au vêlage. Rabais de CHF 5.00 / 100 kg.

Sac de Provaca gratuit

Un sac de Provaca gratuit pour des achats à partir de deux palettes ou de 2 to d'aliment pour bétail laitier (maximum 1 sac par client).

Nous vous conseillons volontiers

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

hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader
du commerce
des œufs bio!



Visitez notre site internet: vous y trouverez des informations acutelles pour les clients et les fournisseurs!
www.hosberg.ch

KAG freiland
das zertifizierte Bio-Land



Du bio bon marché?

Qu'elles sonnent donc bien, les communications de nos deux géants orange: On veut être durable. Et aussi, du moins entre les lignes, bon marché. La collaboration entre Alnatura et Migros a mis ensemble deux entités qui affichent entre autres «bon marché» sur leur enseigne.

Ce qu'on emploie maintenant pour le bio sont les mêmes stratégies de gestion que nous connaissons dans le reste de l'économie. Bon marché et Bio, est-ce que ça va vraiment ensemble?

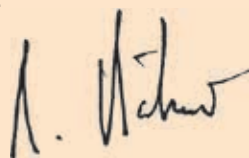
Coop, Migros, Manor, Aldi, Lidl: Ils ont tous intégré une ligne bio. Et ils espèrent tous avoir leur part de la croissance du

marché et profiter de leur ligne bio pour repeindre en vert ce qu'ils auraient de moins écologique ou social.

«T'as vu, ils ont aussi du bio – ils sont donc aussi pour l'environnement.» Alors, rassurés, on peut continuer de remplir son chariot XXL chez ce discounter – avec

une grande majorité de produits conventionnels hyper bon marché. Actuellement, une bonne partie des consommateurs se ruent sur le toujours-moins-cher comme des lemmings sur leur friandise préférée. Et pourtant le bio bon marché n'est pas gratuit. Le goût et la qualité sont souvent les premiers à souffrir de la production de masse – même si elle est (encore tout juste) conforme au Cahier des charges. La récente émission «Jusqu'où le prix du bio peut-il descendre?» de la chaîne ARD* a pris comme exemple les pommes de terre, l'engraissement des porcs et les œufs pour montrer ce qui peut passer à la trappe dans l'UE quand on produit du bio bon marché: normes sociales et le respect des animaux.

Le commerce biologique spécialisé représente quand même toujours une alternative valable. Les magasins bio de Suisse ne pratiquent en effet pas ce commerce à outrance mais proposent aussi des produits de qualité, saisonniers et régionaux – et même locaux et fabriqués artisanalement par des petites entreprises de transformation. Il s'agit en général de magasins avec un assortiment bio complet et dont le personnel très engagé peut fournir des conseils compétents. Utilisons donc cette richesse tant qu'elle existe encore.



Andreas Höhener,
Magasin bio «Höhener», Bâle

* Titre original: «Wie billig kann Bio sein?» (voir www.ardmediathek.de).

bioactualités



4



10



11



14

ICI ET MAINTENANT

4 Produits suisses et régionaux dans le commerce biologique spécialisé

Les produits alimentaires suisses et si possible régionaux sont très appréciés, aussi et justement par les consommateurs bio. Comment se positionne le commerce biologique spécialisé, comme la grande distribution?

POLITIQUE

8 Présidence de l'USP: Les candidats au banc d'essai bio

Quatre hommes briguent la présidence de l'Union suisse des paysans. Deux d'entre eux, Fritz Glauser et Markus Ritter, dirigent une ferme Bourgeon. Le bio actualités leur a posé quelques questions à tous les quatre.

MARCHÉ ET CONSOMMATION

10 Le label Pro Montagna existe de puis cinq ans

PRODUCTION

12 Qualité du lait: une chance à saisir

Le lait produit au pâturage ou avec de l'herbe fraîche est de meilleure qualité. Une chance à saisir pour le lait biologique suisse.

14 Initiative: Planter 1001 poiriers à cidre

La cidrerie E. Brunner AG de Steinmaur ZH et la coopérative Biofarm veulent encourager la production de poires à cidre dans des vergers haute-tige.

BIO SUISSE

18 Mövenpick et le Bourgeon

RUBRIQUES

16 Conseils

17 Petites annonces

18 Impressum

20 Agenda

22 Brèves

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Le magasin de quartier bernois LOLA met l'accent sur les produits bio. Photo: Marion Nitsch

Les produits régionaux renforcent le commerce biologique spécialisé

Quand les denrées alimentaires sont produites et transformées en Suisse, c'est un puissant argument de vente – aussi et même surtout pour les produits bio. Les consommateurs demandent des produits suisses voire régionaux. Et là, c'est surtout le commerce biologique spécialisé qui marque des points.

Lumière chaude et discrète, une majorité de rayonnages en bois, le personnel en tabliers verts: Le résultat de la première collaboration entre Migros et la chaîne bio allemande Alnatura, qui a ouvert fin août à Zürich-Höngg, se distingue nettement des filiales Migros à l'éclairage cru et aux couleurs vives.

L'assortiment est aussi différent: Le partenaire allemand en fournit environ la moitié avec ses propres produits de boulangerie ainsi que des produits de base des marques Allos, Rapunzel et Alnatura. Les produits laitiers, la viande, les légumes et les fruits viennent par contre de Suisse ou sont même déclarés comme provenant spécialement de la région de Zurich. Le client cherchera en vain de l'alcool – la Migros reste la Migros. On est aussi frappé par le large assortiment de cosmétiques, qui comprend les marques allemandes connues ainsi que les marques suisses Weleda et Farfalla. Le personnel ne sert les clients qu'à la vitrine des fromages, qui propose aussi entre autres snacks des sandwiches et de la salade de fruits.

5000 produits se trouvent dans les

rayons, caisses à fruits et congélateurs du nouveau magasin bio de Zürich-Höngg, qui ne doit d'ailleurs pas rester une pièce unique: «Nos collaborateurs chargés de l'expansion se réjouissent que vous les contactiez», annonce la Migros pour trouver de nouvelles surfaces.

Produits suisses prioritaires

Est-ce qu'Alnatura fait déferler plus de bio étranger sur la Suisse? «Les produits biologiques frais viennent prioritairement et en principe de Suisse, c'est une règle claire pour les achats», rassure la porte-parole de la Migros Christine Gaillat. Les produits laitiers et la viande sont quasiment à 100 % de production suisse. Et c'est encore 40 % pour le pain. Dans le cadre de ses «promesses à la génération M», La Migros s'est cependant engagée à reconverter au bio une surface de céréales d'au moins 140 stades de football – un stade de foot correspond à environ un hectare. Et cette nouvelle forme de magasins bio fait encore plus attention à la régionalité, ce qui fonctionne bien à cause des petits volumes.

Cette répartition est d'ailleurs semblable à la Coop: Les produits frais sont essentiellement suisses et les produits de base surtout étrangers. «Nous ne vendons pas de pommes bio de Nouvelle-Zélande ou d'Afrique du Sud, et nous avons même pu nous approvisionner uniquement en Suisse pour les pommes bio de la saison 2011-2012», affirme Conradin Bolliger, le responsable des marques de développement durable de la Coop. Mais quand la production locale s'épuise, comme c'est maintenant le cas pour la tomate, on se retourne vers les pays voisins pour l'approvisionnement. Pour les céréales et les autres grandes cultures, la Suisse a toutefois d'autres désavantages agricoles comme les petites structures. Cela n'empêche néanmoins pas la Coop de lancer des produits suisses comme de l'huile de colza et de tournesol de qualité bio, mais les stocks sont très vite épuisés et ces produits sont beaucoup plus chers que l'huile importée.

«Atteindre 100 % d'autoapprovisionnement en Suisse n'est tout simplement pas possible à cause du manque de surface et du climat», souligne Bolliger. Coop s'efforce néanmoins de mettre l'accent sur la Suisse pour sa ligne bio Naturaplan. Des matières premières suisses sont utilisées chaque fois que c'est possible et judicieux. «Le commerce spécialisé se fournit par contre chez des grossistes où les produits de base sont dominés par des marques étrangères.»

«C'est dans le secteur des produits secs que la concurrence est la plus forte», explique Valérie Monnin, qui assure à Bio Suisse le suivi du commerce spécialisé. Il n'y a d'ailleurs que très peu de produits labellisés suisses parmi les thés, les biscuits, les sucreries, les snacks salés ou les pâtes. La marchandise provient en général de l'UE et respecte le plus souvent des directives européennes. Cela est dû entre autres aux grossistes bio, qui veulent se démarquer des grands distributeurs et donc proposer des produits bio qu'on ne trouve pas ailleurs. «Et d'un autre côté, seul un petit nombre de transformateurs suisses

Photo: zVg



Même le projet pilote Migros-Alnatura à Zürich-Höngg ...



Photos: Mirjam Rodehake

... mise sur la provenance suisse et régionale des produits frais.

arrivent à développer leur propre marque bio à cause de la domination des deux géants oranges sur le marché bio suisse.»

Du persil de l'Emmental

Une grande partie des produits secs vendus dans le commerce biologique spécialisé est en effet fourni par des grossistes dont le leader est Bio Partner Schweiz AG à Seon. «Les produits suisses ont la priorité sur les produits importés chaque fois que la qualité et la disponibilité sont fiables», souligne le directeur Andreas Jiménez. On importe certes une proportion importante de fruits et de légumes, mais cela ne reflète pas la situation dans

Bio Partner sans Küferweg

Le marchand de vin Küferweg a résilié à fin août son partenariat de longue date avec Bio Partner Schweiz AG. «Bio Partner était trop loin des amateurs de vins et il n'était plus possible d'assurer un bon conseil», explique le directeur de Küferweg Markus Schamberger. Il y a en outre eu beaucoup de changements de personnel chez Bio Partner, et il n'y avait souvent pas d'interlocuteur disponible. Küferweg réalisait un quart de son chiffre d'affaires avec Bio Partner – mais il n'y aura pas de licenciements, souligne Schamberger: «Nous allons au contraire embaucher un peu, car nous devons tout faire pour rester présents dans les magasins bio et recontacter directement ces clients.» Bio Partner commande maintenant ses vins à la société Peter Riegel Weinimport GmbH à Orsingen bei Singen, qui est selon lui le plus gros importateur allemand de vin bio. pld

les points de vente: «De nombreux magasins bio démontrent leur compétence pour les primeurs en achetant chez un producteur local.» Il constate d'ailleurs que les consommateurs recherchent les produits régionaux et sont prêts à payer un prix convenable pour en avoir.

Un exemple de cette démarche est donné par le Hallerladen de la coopérative de producteurs et de consommateurs de Berne, explique Cornelia Hügi-Mäder: «Notre clientèle apprécie le bio et la régionalité – donc nous entretenons des contacts intensifs avec des producteurs de légumes et de fruits de la région. Sa petite structure et les petites quantités permettent p. ex. au Hallerladen de proposer à 11 h 30 des framboises qui étaient encore sur les framboisiers d'Ammerzwil à 10 heures. Mais les primeurs ne sont pas seules à provenir des environs: Par exemple, un paysan du village tout proche d'Uettilingen livre des flocons de céréales et du musli aux fruits au lieu que le Hallerladen doive se contenter des mélanges de Rapunzel. Et la ciboulette et le persil séchés viennent de l'Emmental – même s'il serait bien plus pratique de prendre ceux de la marque autrichienne Sonnentor comme pour les autres épices.

Pour augmenter la proportion de produits labellisés suisses dans le commerce bio, Bio Suisse et Demeter ont lancé ce printemps la campagne promotionnelle «Aus gutem Grund» (pour une bonne raison) (voir www.ausgutem-grund.ch), qui procure aux transformateurs suisses une plateforme dans le commerce bio et encourage le réseautage entre le commerce bio, les transformateurs et les grossistes.

Swissness et régionalité contre le tourisme d'achat

Cependant, seuls quelques rares producteurs et transformateurs peuvent vivre uniquement grâce aux magasins bio. La commercialisation passe le plus souvent par plusieurs niveaux, comme le souligne Ueli Schwaller, le directeur de Gautschi AG à Utzenstorf BE. Cette entreprise spécialisée dans les sauces fait environ 15 % de produits bio et travaille souvent avec les grands distributeurs.

«C'est un avantage d'avoir soit Migros soit Coop comme client», notamment pour atteindre assez de volume pour pouvoir développer des nouveautés. Les produits qui n'arrivent pas à pénétrer chez les grands distributeurs ont du mal à se vendre. Comme p. ex. le dressing aux fines herbes des Alpes suisses lancé en 2011, qui n'a pas marché et a dû être retiré de l'assortiment de Gautschi.

Biofarm mise beaucoup sur la collaboration avec le commerce bio: «Nous considérons le succès de nos lignes de céréales, de muslis, d'huiles et de vinaigres comme la confirmation que la collaboration entre l'agriculture bio et le commerce bio fonctionne bien», explique Claudia Niggli, la responsable de l'équipe de vente et du marketing. Et il arrive d'ailleurs que les gros profitent du travail de pionnier des petits: «Sans notre travail de développement, p. ex. pour la culture du colza, dont nous avons tout d'abord vendu l'huile dans le commerce bio, la Coop n'aurait pas pu avoir aussi quelques années plus tard de l'huile de colza et de tournesol biologiques suisses.»

L'intérêt pour une étroite collaboration entre les transformateurs suisses et le

Un assortiment complet d'engrais pour la production biologique

Biorga engrais azoté

- Pelletisé ou granulé fin. Sans poussière
- Concentré (12% N)
- A base de matières premières de qualité
- Efficacité prouvée

Biorga Végétal

- Granulé fin sans poussière (qualité Sphero)
- Exclusivement à base de matières premières végétales

Biorga NK liquide

- Exclusivement à base de matières premières végétales

Biorga N liquide

- Très bonne tolérance des plantes
- A base de peaux d'animaux hydrolysées

Ces produits sont homologués pour une utilisation en culture biologique, conformément à la liste des intrants du FiBL.

Engrais Hauert HBG SA
3257 Grossaffoltern
Téléphone 032 389 10 10
Téléfax 032 389 10 14
www.hauert.com

BIORGA

Compléter le cycle!



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

Notre meilleure recommandation pour l'affouragement d'automne/d'hiver

Céréale plante entière BIO: fourrage grossier, riche en amidon et en fibres

Cubes de céréale plante entière BIO: contenu comparable au maïs plante entière, meilleur rapport qualité-prix

Céréale plante entière BIO en grosses balles carrées: se mange volontiers coupé court ou plus long
---> bouche-à-oreille: les chevaux aiment la variante longue avec épeautre!

Foin de luzerne BIO: protéines et fibres facilement digestibles, beaucoup de β -carotène et calcium

Foin de luzerne BIO: en grosses balles carrées: contenu de MA sélectionnable (de 4ème à 6ème coupe), les vaches l'aiment (avec ou sans mélangeur!)

Cubes de luzerne BIO: 15-20% en MA, un fourrage grossier "concentré"

Pulpe de betteraves BIO: ensilage, en balles ou séchée, en cubes: sur demande

Produits de maïs BIO

Foin BIO: toutes les variantes et qualités!

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

Paille: toutes les variations, BIO et conventionnelle

Fusionnez vos commandes de bon voisinage ou combinez vos divers produits en une commande!



Engrais organiques

Engrais granulés

Biosol (riche en chitine 7-1-1)

Bioilsa 11 (11-1,2-0,5)

Engrais liquides

AminoBasic (9% N)

VinaBasic (5-0-0,5)

Andermatt Biocontrol SA
Stahlermatten 6 · 6146 Grossdietwil
téléphone 062 917 50 05 · www.biocontrol.ch



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:

Marmelades, fruits, légumes, ...

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliimballaggi@hotmail.com

BIO TEST AGRO AG

Afin de compléter notre équipe en Suisse romande nous cherchons

Contrôleur/se-Bio

- Agriculteur/trice bio expérimenté/e
- Romand avec bonne connaissance de la langue allemande
- Aisance relationnelle
- Occupation: 25-40 jours/année

Pour de plus amples d'informations vous pouvez contacter Stefan Bühler au 031 722 10 70 ou voir sous www.bio-test-agro.ch.

Cette annonce a retenu votre attention?

Envoyez votre dossier de candidature d'ici au 31 octobre à: BIO TEST AGRO, Schwand, 3110 Münsingen, ou par Email: info@bio-test-agro.ch

commerce bio est mutuel, car les magasins bio ne peuvent pas se démarquer des autres avec Rapunzel & Cie – alors que c'est absolument nécessaire: «Avec l'euro bon marché, le commerce bio ne peut

pas expliquer à ses clients pourquoi ils ne devraient pas acheter les mêmes produits bien meilleur marché juste de l'autre côté de la frontière.» Niggli croit que les arguments pour acheter dans le commerce bio

sont très complexes et qu'il est décisif que les plus-values du bio comme l'écologie, la protection des animaux, la santé ou la régionalité soient tangibles.

Pieter Poldervaart, Mirjam Rodehacke

«L'authenticité est toujours plus demandée»

Relativement cher, l'assortiment de Biofarm est consciemment conçu pour le commerce biologique spécialisé. Claudia Niggli, la responsable de l'équipe de vente et du marketing, est convaincue que la provenance suisse – la fameuse swissness – continuera de gagner en importance.

bio actualités: Voilà quarante ans que Biofarm a été créée. À quoi en est-on aujourd'hui?

Claudia Niggli: Même après quarante ans, Biofarm reste fidèle à la pensée de ses fondateurs et continue de promouvoir l'agriculture biologique suisse.

Qu'est-ce qui différencie Biofarm des autres grossistes et transformateurs?

Nous sommes tout d'abord une coopérative de producteurs. Nous commercialisons aussi des marchandises achetées, mais le centre de nos activités est de commercialiser à des prix équitables les pro-

«Biofarm reste fidèle à la pensée de ses fondateurs et continue de promouvoir l'agriculture biologique suisse.»

duits bio de nos coopérateurs. Ce concept contient une bonne dose d'idéalisme, p. ex. quand il s'agit de produire de toutes petites quantités comme p. ex. pour la première huile de graines de courge biologique suisse ou pour tester de nouveaux produits comme le sirop de café glacé.

Quelle est l'importance de la provenance suisse pour Biofarm et sa clientèle?

Elle est centrale. Deux tiers des produits commercialisés par Biofarm sont d'origine suisse.

Biofarm se diversifie et développe un nouveau secteur sous forme de boutique en ligne. Quel bilan en tirez-vous deux ans après son lancement?

La boutique en ligne n'est pour l'instant pas un créneau commercial significatif pour Biofarm. Elle nous sert plutôt de vitrine



Claudia Niggli, Biofarm.

virtuelle pour notre assortiment, et elle nous fournit des renseignements importants sur les besoins des consommateurs. La commercialisation proprement dite de nos produits continue de se baser sur nos partenaires de longue date du commerce bio et diététique. Voilà pourquoi notre site internet fournit des liens vers les magasins bio de la région de l'internaute.

Migros a trouvé en Alnatura un partenaire allemand fort et un fournisseur avantageux. Est-ce que Biofarm peut aussi livrer?

Nous sommes convaincus que nos produits offrent un bon rapport prix-présentations. Nous ne pouvons pas satisfaire les besoins commerciaux d'Alnatura en tant que partenaire direct, mais il est possible que certains produits Biofarm se retrouvent sur les rayons d'Alnatura en passant par des grossistes.

Le commerce bio faiblit. Comment est-ce que Biofarm réagit?

Le commerce biologique spécialisé subit un fort vent contraire, et il est d'autant plus important pour ces magasins de se démarquer des grandes surfaces avec des produits suisses, biologiques et naturels

«Toujours plus de gens rêvent d'authenticité et de nourriture naturelle de la région.»

– en respectant bien sûr les critères du Bourgeon, dont l'importance comme label de différenciation va continuer d'augmenter si toujours plus de marchandise non certifiée Bourgeon se vend dans les supermarchés suisses à cause des produits Alnatura de Migros.

Comment Biofarm veut-elle se profiler?

Les tendances engendrent aussi toujours des contre-tendances. Par exemple, la globalisation du marché des denrées alimentaires engendre une spirale de méfiance qui tourne en notre faveur: Des couches de plus en plus larges de la population rêvent d'authenticité, de produits régionaux et de nourriture naturelle et non traitée. Les grands distributeurs réagissent avec des mises en scène et inventent des histoires derrière les produits. Biofarm n'en a pas besoin puisque chez nous l'authenticité est garantie par notre mode de production.





Quels sont les nouveaux projets de Biofarm?

Il y a tout d'abord l'extension de notre compétence dans le secteur des huiles. S'y rajoute ensuite un projet très prometteur d'encouragement de la culture de la moutarde jaune pour la fabrication de délicieuses moutardes suisses du temps de nos grands-mères.

Interview: Pieter Poldervaart

Test bio pour les candidats à la présidence de l'USP

Sur les quatre candidats qui visent la place du président des paysans suisses, deux dirigent un domaine Bourgeon. La personnalité du président de l'Union suisse des paysans et la question de son ouverture à l'égard des demandes bio sont décisives pour le mouvement bio – surtout du point de vue de la politique agricole. Le bio actualités a sondé les candidats.

Question	Andreas Aebi	Josef Dissler	Fritz Glauser	Markus Ritter
				
Quelle importance accordez-vous au Bio dans l'avenir de l'agriculture suisse?	L'agriculture biologique a passé par une phase de consolidation et a maintenant de nouveau le vent en poupe. Je pense que le nombre de reconversions va continuer d'augmenter, mais cela dépend tout de même des consommateurs: vont-ils continuer d'acheter toujours plus de produits bio?	Les domaines bio fournissent une importante contribution, par exemple en favorisant l'image positive de l'agriculture suisse grâce à leur proximité des consommateurs. Et les exigences en matière de reconversion globale des domaines agricoles est un avantage par rapport à la concurrence étrangère. La demande de produits bio continuera d'augmenter en fonction du pouvoir d'achat des consommateurs. Je pense que le potentiel de la vente directe et des marchés régionaux va continuer d'augmenter.	Le Bio est une forme bien établie d'agriculture durable qui respecte l'environnement et les animaux. Le Bio continuera de gagner en importance aussi bien en politique que sur les marchés, mais avant tout au sein de l'agriculture suisse. Le potentiel de développement est particulièrement important dans les grandes cultures et surtout dans les céréales, et ça va aussi dans le sens d'une diminution des importations et d'un renforcement de la notion de suissitude, qu'on appelle maintenant swissness.	Le développement du Bio dépendra fortement de la demande du marché et du consentement à payer des consommateurs. Le nombre de producteurs bio va continuer d'augmenter si la demande commerciale est positive et que les prix restent bons, sinon il diminuera.
Êtes-vous pour que le Conseil fédéral élabore et applique un Plan d'Action Bio? Pourquoi? Pourquoi non?	Je ne suis pas fermé à la discussion sur un plan d'action, mais je trouve que l'évolution des marchés est beaucoup plus importante qu'un plan théorique. Nos paysans réagissent très vite et produisent plus de bio si les produits sont demandés et permettent de réaliser des prix corrects.	Les méthodes de production seront aussi pilotées par la Confédération par le biais des paiements directs de la PA 2014 – 2017. Une reconversion bio de l'agriculture ordonnée par l'État serait malvenue et ne correspondrait pas à la liberté de production. Il est néanmoins judicieux de favoriser la consommation des produits bio en sensibilisant les consommateurs, car l'ensemble de l'agriculture suisse profitera d'un marché bio en pleine croissance pour répondre à la demande de la consommation puisqu'il crée de la valeur ajoutée.	La Confédération définit des conditions-cadres, mais, justement dans le cas des méthodes de production ou des labels, on ne devrait pas se reposer uniquement sur la Confédération. Ce que je demande, c'est d'augmenter le soutien des domaines en reconversion. Ensuite, les producteurs doivent surtout pouvoir «récolter» une plus-value sur le marché. Nous avons aussi besoin d'une formation agricole qui présente la production bio à tous, car les encouragements économiques sont une chose, mais on doit aussi connaître ce qu'on choisit et savoir pourquoi on choisit cette méthode de production – un minimum de conviction est nécessaire.	Je préférerais que les impulsions viennent du marché. Un trop fort engagement de la Confédération paralyserait la volonté des acteurs du marché de s'activer eux-mêmes et de dégager les fonds dont ils ont besoin pour financer les mesures. La Confédération peut soutenir certains aspects – et surtout faire avancer la recherche fondamentale.

<p>Que pensez-vous de la position «Négociations avec l'UE au sujet du libre-échange agricoles, oui mais» de Bio Suisse?</p>	<p>Pour nous autres paysans, le plus gros problème est les recettes beaucoup trop basses réalisables avec nos produits pourtant de haute qualité. Or le libre-échange aggrave ce problème, personne ne le conteste vraiment. Pour pouvoir régaler avec le niveau de prix européen, nous devrions poser des exigences totalement démesurées sur le plan des coûts de production, surtout sur le plan des salaires et des coûts des constructions. C'est pour ces raisons que je rejette le libre-échange.</p>	<p>Chaque organisation a le droit de se positionner de manière indépendante. Les calculs effectués par l'USP montrent cependant clairement que les revenus des paysans suisses diminueraient massivement en cas de libre-échange agricole avec l'UE. Voulons-nous un accord qui, dans l'état actuel des connaissances, n'apportera aux paysans suisses que des pertes de revenus? Pour des questions aussi décisives, il serait important que l'ensemble de l'agriculture parle d'une seule voix.</p>	<p>Si je représente clairement l'opinion «non» au libre-échange avec l'UE, cela ne vise qu'une ouverture qui ne concerne que l'agriculture. Et il faut alors se poser la question de savoir si nous voulons tous aller ensemble dans l'UE. Alors nous ne serons subitement plus les seuls sceptiques. Je suis cependant aussi d'avis que l'ouverture des marchés va se poursuivre de toute façon, p. ex. avec d'autres accords bilatéraux, et que nous ferions bien de nous préparer à ce genre de scénarios.</p>	<p>Je suis un opposant cohérent à un nouveau démantèlement tarifaire. Depuis que Bio Suisse a décidé son «oui mais», la situation des prix de l'agriculture suisse s'est de nouveau aggravée par rapport à l'UE à cause de la crise de l'euro. Le libre-échange agricole ferait baisser nos prix au niveau des pays environnants sans faire baisser nos coûts de production. L'agriculture suisse investit chaque année 2,2 Mia Fr. dans les bâtiments, mais les mêmes travaux coûteraient 1,6 Mia Fr. dans le sud de l'Allemagne.</p>
<p>Voyez-vous une contradiction entre la production et l'écologie? Pourquoi? Pourquoi pas?</p>	<p>Non, les paysans suisses prouvent déjà qu'il est possible de produire des denrées alimentaires de manière écologique. Nous devons cependant améliorer encore la qualité de nos mesures écologiques. Donc en principe pas plus d'écologie, mais une meilleure écologie.</p>	<p>Je ne vois pas de contradiction entre la production et l'écologie. L'écologie et l'économie des ressources sont nécessaires pour le maintien à long terme de nos bases de production. La durabilité contient tout de même aussi l'aspect de la production. Avec l'augmentation de la demande de denrées alimentaires et l'augmentation rapide la population, se pose la question de la proportion d'écologie et de production qu'il faut viser. Et le chef d'exploitation doit finalement aussi décider en fonction des paramètres économiques sur quels points il veut mettre l'accent.</p>	<p>Il n'y a pas de contradiction tant qu'on poursuit l'objectif «produire écologiquement». C'est quand on pousse à l'écologie pure sans production que ça me dérange! Arriver à nourrir la population mondiale avec une agriculture écologique, durable, respectueuse des ressources, liée au sol, basée sur des structures familiales est un défi à la fois immense et totalement incontournable pour l'humanité.</p>	<p>Les deux objectifs constitutionnels «production» et «écologie» doivent se compléter. Chaque domaine agricole est placé dans des conditions différentes en fonction de la zone géographique, de l'exposition, du type de sol, de la quantité de pluie etc. L'évaluation de l'importance de la production et de l'écologie doit se faire différemment d'une ferme à l'autre. Et les penchants et les intérêts du chef d'exploitation jouent aussi un rôle important.</p>
<p>Lieu de domicile</p>	<p>Alchenstorf BE</p>	<p>Wolhusen LU</p>	<p>Châtonnaye FR</p>	<p>Altstätten SG</p>
<p>Portrait du domaine</p>	<p>Entreprise formatrice avec production laitière, sélection animale, grandes cultures, production de semences, engraissement porcine, foresterie et apiculture, 21 ha.</p>	<p>Production laitière, élevage des remotes, porcs d'élevage et d'engraissement, grandes cultures, vergers haute-tige et foresterie, 47 ha, PER, communauté d'exploitation avec le fils Lukas.</p>	<p>Production laitière et grandes cultures, 34 ha, Bio Bourgeon.</p>	<p>Production laitière avec élevage de ses propres remotes, grandes cultures et vergers haute-tige, 28 ha, Bio Bourgeon.</p>
<p>Mandats et fonctions</p>	<p>Conseiller national, Président de la Commission de la politique extérieure, Président du Swiss Herdbook, Président du CO de la Fête fédérale de lutte et des jeux alpestres 2013, Membre de la Chambre d'agriculture de l'USP.</p>	<p>Vice-président de l'USP, Président de la Commission de la formation de l'USP, Président de la Commission du Fonds d'AgriAliForm, Président de l'association «Das Beste der Region» de Suisse centrale, Membre du comité de la fédération Zentralschweizerbauernbund ZBB, 8 ans Président des Luzerner Bäuerinnen und Bauern LBV, Conseiller d'État.</p>	<p>Vice-président de l'USP, Président de l'Union des Paysans Fribourgeois UPF, Président de la Société de fromagerie de Châtonnaye, Député au Grand conseil du canton de Fribourg.</p>	<p>Conseiller national, Membre de la Commission de l'économie et des redevances, Membre de l'USP, Président de la St. Galler Bauernverband, Municipal à Altstätten.</p>
<p>Âge</p>	<p>53 ans</p>	<p>57 ans</p>	<p>51 ans</p>	<p>45 ans</p>
<p>Parti</p>	<p>UDC</p>	<p>PDC</p>	<p>PRD</p>	<p>PDC</p>

Pro Montagna a cinq ans – aussi un créneau pour le Bio

Voilà maintenant cinq ans que la Coop a créé le label Pro Montagna, qui permet au grand distributeur de soutenir la production des régions de montagne. La Coop sort aussi des produits Bourgeon de sa ligne Naturaplan pour les vendre sous ce label.

Quelque 160 vaches laitières pâturent sur l'alpage biologique du Kiley dans le Diemtigtal, où 20 tonnes de fromage de montagne bio bernois AOC sont produites chaque année, ce qui fait du Kiley la plus grande fromagerie d'alpage bio de Suisse.

La fromagerie fournit la Coop depuis quelques années: Huit tonnes de fromage bio de l'alpage du Kiley sont munies du label Pro Montagna et vendues comme produit saisonnier dans les grands points de vente de la région de Berne. Ce label de la Coop distingue des produits qui correspondent aux dispositions de

l'Ordonnance sur les désignations «montagne» et «alpage» (ODMA), dont notamment

l'exigence que les produits soient produits et transformés en zone d'alpage ou de montagne selon

la définition des zones agricoles. La Coop a rajouté quelques exigences supplémentaires, comme p. ex. celle que le lait soit aussi transformé en zone de montagne, alors que l'ODMA autoriserait ici une exception.

Maintenir la valeur ajoutée en région de montagne

«Ce label permet aux agriculteurs et aux transformateurs de garder la valeur ajoutée dans la région», explique Basil Mörikofer, chef de projet à Pro Montagna. Le label existe depuis cinq ans. Coop l'utilise pour répondre à la constante augmentation de la demande de ses clients pour la régionalité, la suissitude, la qualité et la durabilité. «Nous soutenons doublement les régions de montagne suisses», affirme Basil Mörikofer. «Premièrement nous permettons ainsi à des paysans et à des ateliers de production de montagne de vendre leurs produits via le réseau de la Coop, et deuxièmement les clients paient pour chaque produit Pro Montagna qu'ils

achètent une petite contribution au parrainage de la Coop pour les régions de montagne.» Cette organisation sans but lucratif soutient financièrement des projets en zone d'alpage et de montagne, p. ex. après des catastrophes naturelles ou en cas d'assainissement de bâtiments.

But suprême: la qualité et la crédibilité

Démarré avec une vingtaine de produits, l'assortiment de Pro Montagna comprend maintenant 200 produits environ, dont quelque 15 % sont actuellement produits selon le Cahier des charges de Bio Suisse. Environ 40 % du fromage de montagne est bio. «Pro Montagna n'est cependant pas un label bio, et les produits de montagne et d'alpage y trouvent leur légitimité qu'ils soient biologiques ou conventionnels», explique encore Basil Mörikofer. Un des critères importants pour être admis à l'assortiment est une grande qualité et crédibilité des produits.

La Coop pense que les produits Pro Montagna ont encore un potentiel de croissance. «Le label et les produits des

alpages et montagnes suisses sont bien acceptés par les consommateurs, et nous voulons élargir l'assortiment», dit Basil Mörikofer. Les transformateurs – mais aussi les agriculteurs – qui ont un produit intéressant ou une idée prometteuse peuvent s'annoncer directement à la Coop. «La possibilité d'accepter un produit dépend de plusieurs facteurs», explique-t-il encore. Suivant les produits, il en faut une certaine quantité pour qu'ils puissent être vendus toute l'année au moins dans les filiales sélectionnées. C'est p. ex. nécessaire pour les pâtes. «Le prix du produit doit en outre correspondre à l'assortiment, car les produits vraiment trop chers ne se vendent pas et on ne peut donc pas les prendre», dit Basil Mörikofer. Les négociations de prix sont menées par la Coop avec les transformateurs, qui déterminent à leur tour les prix que les agriculteurs reçoivent pour les matières premières.

Les derniers produits bio acceptés à l'assortiment Pro Montagna sont un fromage aux fleurs des Grisons et une tisane des Alpes.

Claudia Frick



Ueli Zaugg fromage chaque année environ 250'000 kilos de lait bio sur l'alpage du Kiley dans l'Oberland bernois. Une partie de la production est vendue par la Coop avec le label Pro Montagna sous le nom de «Bioalpkäse Kiley».

Bio Pasta Bonetti, 7310 Bad Ragaz

C'est artisanalement et selon une vieille tradition que Gaby et Carlo Bonetti fabriquent leurs pâtes bio depuis vingt ans. Malgré les distinctions internationales et une clientèle enthousiaste, l'avenir de cette entreprise familiale est incertain. Le chiffre d'affaires de la manufacture souffre de la concurrence industrielle. Les produits artisanaux devraient bénéficier d'une meilleure protection, trouve Gaby Bonetti, par exemple sous la forme d'un logo Bourgeon spécifique.

1 Vous transformez des produits bio, quelle est votre motivation?

C'est les conversations approfondies avec mes clients qui me procurent la joie de travailler et me motivent à continuer.

2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Oui, mais nos pâtes au blé dur n'ont plus le Bourgeon depuis un an. Après de longues hésitations, nous avons décidé de ne plus faire venir le blé dur bio du Canada mais d'Italie. Vu que les moulins suisses ne pouvaient pas nous garantir un blé dur bio de provenance exclusivement italienne, nous l'importons nous-mêmes de ce pays voisin, mais malheureusement sans le Bourgeon.

3 Quels produits transformez-vous?

En plus de près de 70 sortes de pâtes au blé dur, à l'épeautre, au maïs ribel, et depuis peu au seigle, nous affinons des moutardes avec différentes plantes sauvages, épices et fruits. Pour compléter l'assortiment de pâtes nous proposons des pestos, du sugo, de l'huile d'olive extra vierge et du vinaigre balsamique que nous importons directement de petits producteurs italiens.

4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

Mon mari est en train de développer un nouveau produit – ça doit rester une surprise pour notre 20^{ème} anniversaire. Je ne peux donc encore rien dire sauf qu'il s'agira d'une nouveauté dans le domaine des pâtes.

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

Mon mari a grandi en Calabre, une région où la fabrication des pâtes est une activité centrale des familles paysannes. Il a donc acquis dès son plus jeune âge les connaissances traditionnelles sur la fabrication des pâtes. Quand nous avons commencé à livrer un magasin bio depuis notre ferme



Photo: Stephan Jaun

«Il faut absolument que Bio Suisse soutienne la fabrication artisanale», dit Gaby Bonetti.

bio de Pfäfers SG, les premières pâtes faites à la main ont vite figuré à notre assortiment. Depuis lors, mon mari ne cesse de bricoler de nouvelles créations de pâtes, d'abord à la ferme, puis dans notre petite unité de production de pâtes.

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

Les très petites entreprises comme la nôtre ont de la difficulté à s'approvisionner en matières premières – surtout si elles doivent provenir de la région ou de la Suisse. On nous dit souvent que les grossistes ont déjà acheté tout le stock. Il est par exemple difficile d'acheter des épinards ou du paprika en petites quantités. En plus, notre statut de transformateur régional nous complique de plus en plus l'accès aux céréales de la région car la priorité est souvent donnée aux gros acheteurs. Je constate que le commerce des matières premières bio est devenu généralement plus agressif ces dernières années.

7 Quelles sont les exigences de votre clientèle?

Nos clients veulent que notre fabrication

reste authentique et artisanale malgré la pression sur les prix. Pour eux, la fabrication artisanale et la qualité de nos produits sont prioritaires. Il va de soi que les matières premières bio contribuent à cette qualité.

8 Que demanderiez-vous à Bio Suisse ou au FiBL?

Bio Suisse est trop fortement orientée vers les gros acteurs du marché, or ces fabricants de produits biologiques industriels nous poussent hors du marché. Bio Suisse doit absolument accorder une meilleure protection et un meilleur soutien à la production artisanale et traditionnelle. Je trouverais par exemple judicieux d'avoir un logo Bourgeon spécifique pour les petites fabrications artisanales et traditionnelles. Un logo de ce genre pourrait nous aider à communiquer au sujet de la cherté de nos processus de fabrication et de la qualité unique de nos produits, ce qui nous permettrait de nous démarquer clairement de la concurrence industrielle dans le secteur bio.

Interview: Ursina Galbusera

Une chance pour le lait bio suisse

C'est scientifiquement prouvé: L'affouragement au pâturage ou avec de l'herbe fraîche améliore la qualité du lait. Le lait des régions de montagne avec estivage à l'alpage est particulièrement excellent. Les laits de ce genre contiennent de meilleures quantités et proportions d'acides gras positifs pour la santé. Les possibilités de refléter cette haute qualité sur les prix sont à l'étude.

Le lait suisse a bonne réputation. L'agriculture de notre pays a des petites structures, la production laitière n'est pas exagérément intensive, les troupeaux sont petits. Et il y a les alpages, ces pâturages d'altitude où les bêtes pâturent en été dans des prairies permanentes botaniquement diversifiées.

La recherche prouve clairement que l'affouragement basé sur les fourrages grossiers, et en particulier le pâturage, influencent positivement la qualité du lait. Le fait que les vaches pâturent jour et nuit et ne reçoivent que peu de compléments se reflète dans la qualité du lait, surtout sur la matière grasse.

La graisse du lait (env. 4 % du lait) contient plus de 200 acides gras différents: saturés, non saturés, à chaînes ramifiées, polyinsaturés, isomères trans et cis. On connaît de mieux en mieux les effets positifs de ces acides gras, et on peut de mieux en mieux différencier quels acides gras ont quelle influence s'ils sont seuls ou combinés. Et des toutes petites quantités peuvent souvent être déterminantes. Il y a aussi des différences dans les proportions de protéines, les peptides bioactifs, les enzymes et les substances immunitaires. La température et la durée de l'échauffement du lait jouent un grand rôle pour l'efficacité des peptides et enzymes thermosensibles, qui sont désactivés en cas d'échauffement trop fort ou trop long.

Le top: Fromage à pâte dure au lait bio du pâturage

Si on combine toutes les connaissances actuelles, c'est quand les vaches sont au pâturage, ne reçoivent (presque) pas de compléments et que le lait est transformé cru, p. ex. en fromage à pâte dure, que les perspectives d'effets positifs sur la santé humaine sont les meilleures. C'est aussi avec ce genre de transformation que les risques d'infections zoonotiques (causées par des agents pathogènes transmissibles de l'animal à l'homme comme les campylobacters, ECEH ou les staphylocoques dorés) sont les plus faibles. À part les listeria, ces bactéries sont tuées pendant le processus d'affinage.

Il y a des études qui montrent que la consommation de produits laitiers fermentés comme le fromage ou le yogourt influence favorablement la bonne santé du système cardiovasculaire (Dalmeijer et al., 2012; Høstmark et Tomten, 2011). Il est aussi prouvé que le lait cru protège les enfants contre l'asthme et les allergies (Braun-Fahrlander et Mutius, 2010). La consommation du lait est cependant déconseillée si on n'en connaît pas la provenance et si les processus de contrôle ne sont pas garantis, car les produits frais au lait cru peuvent contenir des agents pathogènes zoonotiques.

Les ruminants doivent manger de l'herbe

La composition de la graisse du lait montre très clairement ce que les vaches ont reçu comme alimentation, si le lait dit des prés vient bien de vaches qui ont mangé suffisamment d'herbe fraîche, si elles ont reçu aussi du silo de maïs et/ou des concentrés, s'il s'agit d'un lait d'été ou d'hiver. On peut même reconnaître des différences entre les régions.

Le graphique du haut montre les différences entre du lait biologique et conventionnel avec deux variantes:

- Low input – affouragement d'herbe en été et de foin en hiver, la plupart du temps avec des races locales à deux fins, et
- High input – ration d'herbe réduite en été avec complémentation par du silo de maïs et d'herbe et affouragement de produits ensilés en hiver. Les doses de concentrés sont plus élevées pour le lait conventionnel que pour le lait biologique.

Des échantillons ont été prélevés tous les deux mois, trois en été et trois en hiver. Le graphique montre les moyennes de six fermes par groupe.

Les teneurs en différents marqueurs d'acides gras montrent l'intensité de la consommation d'herbe. Dans la panse, la plus grande partie de l'acide alpha-linolénique (C18:3c9c12c15) est progressivement décomposée et saturée. Se forment alors une série de produits intermédiaires

comme l'acide ruménique (ALCc9t11) et l'acide trans-vaccénique (C18:1t11). La vache produit aussi activement ce genre d'acides gras dans la mamelle, et leurs teneurs dans la graisse du lait peuvent être mesurées.

Le graphique montre la très forte augmentation de l'acide ruménique à partir du moment où les vaches reçoivent de l'herbe. Qu'elles soient biologiques (BLI) ou conventionnelles (CLI), c'est dans les fermes qui pratiquent le pâturage que cette augmentation est la plus forte. Dès que les agriculteurs réduisent le temps de pâture ou les apports d'herbe fraîche, cela se reflète dans les teneurs en acide ruménique. Il y a aussi des fermes bio qui ont pour stratégie une diminution du pâturage et une augmentation des performances individuelles des vaches (BHI), mais les moins bonnes qualités de lait viennent des exploitations conventionnelles qui affouragent toute l'année la même chose, c.-à-d. une ration complète mélangée d'ensilage (maïs, herbe) et de beaucoup de concentrés.

Différencier la qualité est possible est important

Les graisses trans produites par les ruminants ont – comme toutes les graisses animales – une mauvaise réputation, et l'industrie alimentaire met en avant les acides gras polyinsaturés oméga 3. Malgré cette mauvaise réputation, les graisses trans produites par les vaches au pâturage nous protègent contre le surpoids, les troubles cardio-vasculaires et de l'asthme (Thijs et al., 2011). Ces interactions sont prouvées par des études nutritionnelles, et divers essais animaux vont dans le même sens.

Il faut donc faire la différence entre les graisses trans qui proviennent des huiles végétales industrielles hydrogénées comme l'acide élaïdique (C18:1t9) et les graisses trans du lait de pâture. Les principales graisses trans du lait de pâture sont l'acide trans-vaccénique et l'acide ruménique. Les différents types d'alimentation des vaches provoquent aussi dans la graisse du lait de nettes différences dans le rapport entre l'acide élaïdique et l'acide

vaccénique (Simões-Wüst et al., 2011). Dans le lait bio et général et de pâture en particulier, ce rapport est favorable et promet des influences positives sur la santé, surtout sur le système cardiovasculaire.

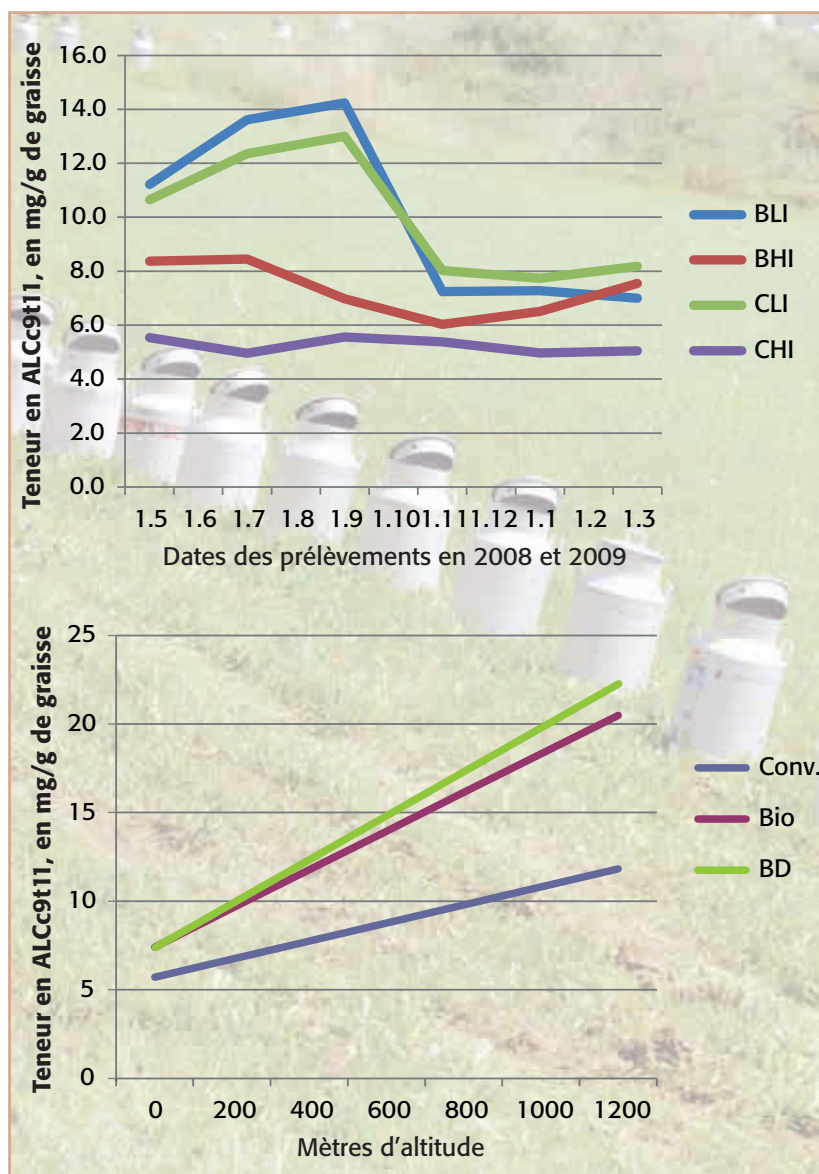
Des essais avec des rats ont montré comment différents isomères de l'acide linoléique conjugué (ALC9t11 et ALC10c12) influencent notre métabolisme des graisses. De fortes quantités des «bons» acides gras n'entravent pas les fonctions hépatiques tandis que les «mauvais» acides gras provoquent des hépatites graisseuses (Jaudszus et al., 2010).

L'altitude favorise la qualité

Nous avons comparé en 2009 des laits Demeter, biologiques et conventionnels de différentes régions d'Europe. Il s'agissait de lait pasteurisé acheté dans des magasins. En nous basant sur la région de ramassage des laiteries, nous avons mis l'altitude de chaque laiterie (comme mesure de l'altitude de ses producteurs) en relation avec les teneurs du lait (graphique 2). La teneur en acide ruménique augmente avec l'altitude, mais beaucoup moins dans le lait conventionnel que dans le lait biologique. Cela montre que, indépendamment des régions, l'agriculture conventionnelle européenne pratique moins le pâturage. Et le rapport entre les acides gras oméga (n6/n3) est lui aussi meilleur aux plus hautes altitudes: En montagne, l'excédent d'omégas 6 diminue tandis que les bons omégas 3 augmentent.

On voit ici l'avantage des montagnes en combinaison avec des précipitations suffisantes: Les bêtes peuvent être plus longtemps au pâturage, tandis que dans les régions nordiques elles sont de nouveau en stabulation dès le mois de septembre.

Le rendement laitier annuel des vaches a une grande influence. Les vaches à haut rendement reçoivent le plus souvent des concentrés et des aliments riches en énergie comme le maïs. Dans de nombreuses régions d'Europe, même les fermes bio alimentent de la même manière leurs vaches à haut rendement. La réduction des concentrés et l'adaptation des vaches aux systèmes de pâture sont donc une bonne approche. Les recherches de Peter Thomet (Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, Zollikofen) et d'Anet Spengler Neff, du FiBL, sont ici d'une grande importance (cf. bibliographie et l'article d'Anet Spengler dans le bio actualités 10/2010, disponible séparément).



Graphique du haut: Évolution annuelle de la teneur en acide ruménique dans quatre groupes d'entreprises agricoles: Biodynamie Low Input (BLI), Biodynamie High Input (BHI), Conventionnel Low Input (CLI) et Conventionnel High Input (CHI); trois prélèvements en été et trois en hiver (au total 24 fermes et 170 analyses).

Graphique du bas: Relation entre la teneur en acide ruménique et l'altitude des laiteries. Échantillons de lait vendu en magasin pour trois qualités provenant de différents pays d'Europe (27 échantillons au total).

Mieux payer les laits de meilleure qualité?

Résumé: Il est de plus en plus important de différencier les laits selon leur provenance. Il y a lait et lait. Si les agriculteurs et les laiteries se réunissent et réfléchissent à la possibilité de produire du lait qui soit bon pour la santé, il faut aussi pouvoir donner un autre prix pour ce lait. On cherche d'autres systèmes de calcul des prix du lait que la simple teneur en graisse et en protéine. Il serait possible de déterminer les prix en combinant différents marqueurs des acides gras biologiques. La spectroscopie de proche infrarouge (NIRS) fournit aujourd'hui des méthodes permettant des analyses de routine dans ce domaine. Seules une aug-

mentation de prix et une amélioration de la communication clientèle sur la santé, la prévention et l'alimentation pourront amener les agriculteurs à vouloir fournir un lait différent basé sur des races adéquates, le pâturage et la production laitière saisonnière, qui consiste à conserver le surplus de l'été sous forme de fromage et de beurre pour utiliser en hiver la graisse du lait produite en été.

Ton Baars, FiBL

Bibliographie

La rédaction vous communiquera volontiers les sources bibliographiques de cet article, tél. Tel. 062 865 72 80, courriel markus.baer@fiibl.org.

Mille et un poiriers haute-tige

Le fait que les vergers haute-tige ont presque disparu de Suisse est aussi connu que déplorable. En plus de cette régression générale, les poiriers ont beaucoup souffert des maladies ces dernières années. Et maintenant il y a trop peu de poires à cidre bio sur le marché. Une initiative peu commune veut contribuer à redresser la situation.

Les grands poiriers haute-tige enrichissent le paysage et sont un bien culturel important. Une image qui appartient malheureusement toujours plus au passé. La fulgurante diminution des vergers haute-tige survenue ces dernières décennies à cause des excédents, de l'urbanisation, de l'intensification de l'agriculture et des maladies a aussi mis à rude épreuve les poiriers à cidre.

La multiplication des cas de feu bactérien survenue ces dernières années, surtout sur la variété Gelbmöstler, qui était avant une variété importante, a provoqué de nombreux arrachages obligatoires. La Gelbmöstler a donc pratiquement disparu dans certaines régions, et la variété principale Schweizer Wasserbirne a fortement souffert de la maladie du dépérissement du poirier au cours de ces dernières années sèches.

De nombreux poiriers à cidre haute-tige sont maintenant affaiblis, et les vergers sont trop vieux car les plantations de renouvellement ont fortement diminué au cours des dernières décennies.

La poire à cidre est une matière première recherchée

Conséquence inévitable: La demande de poires à cidre Bourgeon ne peut plus être satisfaite. La poire à cidre est une matière

première importante pour le concentré de poire (Birnel), les poires séchées et le jus de poire pur ou mélangé à d'autres fruits. Il serait regrettable que ces produits très appréciés disparaissent du marché ou soient remplacés par des produits importés parce que la Suisse manque de poires!

Une grande action de plantation de 1000 poiriers haute-tige doit maintenant redonner vie à la production de poires à cidre (cf. encadré ci-contre).

En plus de la forte demande et des prix hauts et stables, l'amélioration de la sécurité des rendements et les subventions fédérales et cantonales contribuent aussi à rendre la culture des poiriers à cidre économiquement intéressante.

Le choix de variétés plus robustes permet de diminuer considérablement les risques de maladies comme le feu bactérien, le dépérissement du poirier ou la tavelure. La liste variétale du FiBL «Variétés d'arbres fruitiers hautes tiges pour la culture bio» permet de recommander quelques variétés tolérantes aux maladies qui rendent possible une culture de longue durée avec une bonne sécurité de rendement.

Plusieurs programmes d'encouragement lancés ou soutenus par la Confédération et les cantons montrent la grande valeur que la politique agricole

Initiative de plantation

La cidrerie E. Brunner AG, de Steinmaur ZH, a lancé avec la coopérative Biofarm, de Kleindietwil BE, une initiative qui a pour but de faire planter 1000 poiriers à cidre haute-tige en trois ans. L'initiative cherche donc des producteurs pour le faire – surtout dans leur zone géographique... mais elle peut donner des idées à d'autres régions!

Un des points essentiels du projet est sa phase de développement accompagnée d'un suivi de la pratique pour la pratique. Financièrement, le projet est soutenu par le Fonds Suisse pour le Paysage.

■ Pour en savoir plus (concept du projet, liste des variétés de poires à cidre, calculs modélisés): www.brunnermosterei.ch → Projekt 1000 Biomostbirnbäume (site en allemand).

■ Contact

- Hans Brunner, Obstverwertung, Hauptstrasse 2, 8162 Steinmaur, tél. 044 853 15 55, courriel brunner_hans7@bluewin.ch
- Hans-Ruedi Schmutz, Biofarm Genossenschaft, beim Bahnhof, 4936 Kleindietwil, tél. 032 392 42 44, courriel schmutz@biofarm.ch, www.biofarm.ch

Photo: Kerstin Lux



Une bonne mécanisation peut considérablement améliorer la rentabilité des grands vergers. Ici, Hans Brunner sur sa nacelle hydraulique en train de tailler de jeunes arbres fruitiers haute-tige.

veut continuer d'accorder aux vergers haute-tige. Les prestations fournies par les paysans pour des vergers haute-tige bien entretenus qui contribuent à l'amélioration de la biodiversité et à la protection des paysages sont soutenues par des contributions qui vont de 15 à 75 francs par arbre selon les cantons et l'importance des prestations.

Plus les vergers sont grands plus il devient intéressant de réduire fortement le nombre d'heures de main-d'œuvre pour la récolte et la taille en recourant à une mécanisation adéquate. Les calculs modélisés montrent clairement que la mécanisation et les contributions de l'Ordonnance sur la qualité écologique sont les principaux piliers de la rentabilité économique des vergers haute-tige. L'optimisation de la culture des arbres fruitiers haute-tige et

Fiches techniques



■ La culture biologique des vergers haute tige

Éditeur: FiBL

Volume: 20 pages

Numéro de commande: 1086

La fiche technique peut être téléchargée gratuitement depuis www.shop.fibl.org. Une version imprimée en couleur est disponible pour Fr. 9.– auprès du FiBL, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, Courriel info.suisse@fibl.org

■ Variétés d'arbres fruitiers hautes tiges pour la culture bio

Éditeur: FiBL

Volume: 13 pages

Numéro de commande: 1577

La fiche technique peut être téléchargée gratuitement depuis www.shop.fibl.org. Une version imprimée en couleur est disponible pour Fr. 9.– auprès du FiBL, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, Courriel info.suisse@fibl.org

ses rendements qui peuvent aller jusqu'à 300 kilos de fruits par arbre et par année n'a rien à craindre de la comparaison économique avec d'autres cultures.

Hans Brunner; Andi Häseli, FiBL



Photo: Kerstin Lux

Beaux à voir, bons pour la biodiversité et le paysage: Les grands poiriers à cidre, ici la fameuse variété Schweizer Wasserbirne sur Guntishäuser, sont hélas de plus en plus rares.

Peu de fruits pour les cidreries

Après la grosse récolte de 2011, 2012 fournira une récolte de fruits à cidre nettement plus faible. Les estimations de la Fruit-Union Suisse FUS prévoient un total de 4610 tonnes de fruits à cidre bio, dont 3893 tonnes de pommes et 717 tonnes de poires. La proportion de bio devrait se limiter à 5,3 % de la récolte totale.

On s'attend donc à récolter la moitié moins de fruits à cidre que l'année passée. Les besoins sont estimés à 5870 tonnes dont 4650 tonnes de pommes et 1220 tonnes de poires. La demande sera très nettement supérieure à l'offre.

Les prix restent néanmoins stables: Les pommes à cidre normales seront payées 33 francs, les pommes à cidre spéciales 39 francs et les poires à cidre 28 francs.

Les retenues pour financer la mise en valeur des éventuels excédents seront prélevées cette année seulement sur les

pommes: 4 francs pour les normales et 2 francs pour les spéciales. Les retenues pour la publicité restent stables à 93 centimes.

Tous les prix et retenues s'entendent par 100 kilos de fruits à cidre.

Benedikt Domeyer, Bio Suisse

		Prix de référence (Fr./100 kg)	Retenue	Déduction totale
Pommes à cidre	normales	33.–	4.–	4.93
	spéciales	39.–	2.–	2.93
Poires à cidre		28.–	0	0.93

L'utilisation réfléchie des machines ménage le climat et le porte-monnaie

Les émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture provoquent des palabres sans fin dans les discussions sur la protection du climat. Les paysans respectueux de l'environnement peuvent économiser du carburant en choisissant des véhicules économiques et utilisent leurs machines le plus longtemps possible.

Dans les fermes biologiques suisses, le méthane et le protoxyde d'azote représente 80 % de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre. Ces gaz sont liés à la production agricole. Les 20 % restants sont principalement dus à l'utilisation d'énergies fossiles comme le pétrole.

La fiche technique réalisée par le FiBL sur mandat de Bio Suisse «La protection du climat dans les fermes bio» décrit 23 mesures qui permettent de diminuer les émissions de gaz à effet de serre. Cette fiche technique peut être téléchargée gratuitement depuis www.shop.fibl.org.

Choix des machines: Davantage de possibilités en plaine

Un des projets qui suit cette fiche technique étudie entre autres les mesures possibles dans le domaine de l'utilisation des machines. Les chercheurs du FiBL ont calculé le potentiel de diminution des émissions de gaz à effet de serre. L'étude s'est basée sur les répercussions environnementales de la fabrication, de l'utilisation et de l'élimination des machines. Le point de départ était constitué de deux entreprises agricoles modélisées. L'une représentait une ferme spécialisée dans la production laitière en zone de montagne et l'autre un domaine de plaine en polyculture-élevage avec production laitière et grandes cultures. Les deux modèles avaient une charge de bétail d'une unité de gros bétail par hectare.

Les mesures étudiées en relation avec les machines comprenaient les hypothèses suivantes: «utilisation d'un tracteur économique», «application des recommandations Eco-Drive» – rouler futé pour économiser du carburant – et «optimisation de la durée d'utilisation des machines». Les résultats sont résumés dans le tableau de la page 17. Les chercheurs sont partis du parc de machines existant dans les deux fermes modélisées. Les émissions causées par l'utilisation spécifique des machines ont été calculées avec un tracteur équivalent mais plus économe en

carburant. Dans la ferme de montagne, la consommation de carburant a pu être diminuée grâce à l'utilisation d'un «Reform Metrac» d'une puissance de 51,5 kW avec une consommation de 0,303 litre par kWh et d'un «Lindner Unitrac» d'une puissance de 48 kW avec une consommation de 0,267 litre par kWh.

Pour cette ferme de montagne, la diminution des émissions de gaz à effet de serre a été assez faible avec 0,1 pour cent des émissions totales parce que le poids plus élevé du tracteur économe a presque complètement compensé les économies. Le domaine de plaine a quant à lui pu atteindre 1 pour cent d'économie par rapport à ses émissions totales. Les calculs des experts du FiBL ont été faits dans ce cas avec le même «Reform Metrac» économe et un «Kubota M9540» d'une puissance de 73 kW avec une consommation de 0,279 litre par kWh.

La conduite économique ménage le porte-monnaie

Les techniques Eco-Drive permettent de plus grandes économies de carburant dans les deux cas. Pour un tracteur, la conduite économique signifie concrètement choisir le plus grand rapport de boîte

possible et diminuer le nombre de tours à 60 – 80 pour cent du régime nominal, donc à environ 1500 à 1800 min-1 (tours par minute) dans le cas d'un tracteur. Pour la même vitesse effective, rouler pleins gaz avec un petit rapport consomme nettement plus de carburant qu'en diminuant le nombre de tours grâce à la sélection d'un plus grand rapport de boîte.

Selon le Rapport FAT 552, le fait de choisir un rapport plus grand qui permet de diminuer le nombre de tours à 65 % du régime nominal en gardant la même puissance permet, dans le cas du labour avec une charrue bisoc, d'économiser 1,8 litre à l'heure, soit 18 pour cent. La même chose que pour le labour est valable pour les travaux à la prise force. Que ce soit avec un tracteur, une faucheuse à deux essieux ou un transporteur: Si on utilise pour les travaux légers à moyens une prise de force économique 540E au lieu d'une prise de force normale à 540 min-1 en réduisant de manière correspondante le nombre de tours du moteur, on peut atteindre une économie de carburant d'ordre de grandeur de 15 pour cent.

Dans le cas des trajets sur route, les agriculteurs peuvent surtout faire des économies avec les tracteurs prévus pour 40

Complément pour l'article «Les contrôles 2013 mettront l'accent sur les poules pondeuses» de la rubrique «CONSEILS» du bio actualités 6/2012

Durée du pâturage: Le tableau mentionne seulement les exigences de la SRPA («En plus de l'accès à la ZCE, les poules doivent pouvoir accéder au pâturage chaque jour pendant au moins 5 heures, depuis 13 heures au plus tard et jusqu'à au moins 16 heures.»).

Les exigences de Bio Suisse sont cependant plus strictes et exigent en plus: «Les PP* doivent avoir accès au parcours depuis midi** et pendant au moins la moitié du jour naturel***. L'accès au parcours doit être étendu à la soirée chaque fois que cela est possible.» (art. 3.4 du règlement «Aviculture» de Bio Suisse).

Pour que toutes les dispositions soient respectées, les poules doivent donc aller au pâturage pendant au moins 5 heures à partir de 12 h au plus tard en novembre, décembre, janvier et février et à partir de 13 h au plus tard le reste de l'année.

* PP = poules pondeuses.

** Midi = 13 h en été.

*** La durée naturelle du jour est le temps entre le lever et le coucher du soleil (selon www.web-calendar.org/fr/sun → saisir votre ville dans le champ ad hoc).



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

Rouler en utilisant un plus grand rapport de boîte à vitesses pour diminuer le régime du moteur fait diminuer la consommation de carburant.

km/h en roulant à 30 km/h en sélectionnant le plus grand rapport pour réduire le régime du moteur, ce qui permet de diminuer le bruit et d'économiser environ 15 pour cent de carburant.

Diminuer le régime n'est pas mauvais pour les moteurs tant qu'on ne descend pas en dessous d'environ 1300 min-1. Sans compter que l'usure due aux frottements et aux vibrations est moins forte quand le régime du moteur diminue.

Prolonger la durée d'utilisation des machines

Le plus grand potentiel d'économies des trois mesures présentées se trouve cependant dans l'optimisation de la durée d'utilisation des machines. Les agriculteurs qui utilisent leurs machines le plus longtemps possible diminuent la consommation de matériel et d'énergie, ce qui fait diminuer

les émissions de gaz à effet de serre produites par la fabrication et l'élimination des machines. L'optimisation de la durée d'utilisation des machines permet de diminuer d'environ 1,5 pour cent les émissions dans nos deux modèles.

La combinaison de toutes ces mesures permet de diminuer de 2 à 3 pour cent les émissions de gaz à effet de serre des entreprises agricoles. Cela peut paraître dérisoire, mais dans l'absolu cela représente toujours 3 tonnes de CO₂ pour la ferme de montagne et huit tonnes de CO₂ pour le domaine de plaine de notre modèle de calcul, tous deux de taille moyenne. Sans compter que le renouvellement moins rapide du parc de machines et les économies de diesel font du bien au porte-monnaie.

Matthias Meier, FiBL, et Petra Schwinghammer, Bio Suisse

Mesure possible	Diminution relative en pour cent des émissions totales du domaine agricole	
	Ferme de montagne spécialisée dans la production laitière	Ferme de plaine en polyculture-élevage (production laitière et grandes cultures)
Tracteur économique	0,1 %	0,7 %
Éco-Drive	0,5 %	0,8 %
Optimisation de la durée d'utilisation des machines	1,6 %	1,5 %
Potentiel total de diminution des émissions de gaz à effet de serre	2,2 %	3,0 %

Cherche

Bourgogne, France: Ferme en Biodynamie labellisée Demeter (élevage allaitant, transformation de céréales) recherche **associé-e éleveur-euse** pour reprendre le troupeau laitier (30 V.L.) Nous étudions tous projets. EARL Les Terres de Vie 0033 (0) 386 44 25 41 ou 0033 (0) 695 28 93 68, courriel lesterresdevie@yahoo.fr

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

Marché bio à Frick cherche

Fournisseur / Vente directe

Le marché bio du samedi à Frick existe depuis bientôt 15 ans. Il est sous toit et donc indépendant de la météo toute l'année. Nous cherchons depuis cet automne une nouvelle solution pour le stand de viande.

Dans l'idéal vous proposez de la viande et des charcuteries bio, et dans tous les cas le marché bio de Frick peut accueillir deux nouveaux stands, aussi d'autres produits. Nous nous réjouissons de recevoir votre proposition. Pour en savoir plus sur l'assortiment et les horaires du marché: www.meck.ch. Pour tout renseignement, prière de contacter Cornelia Brennwald, tél. 062 871 81 87, courriel info@arbovitis.ch ou à Yvonne Brogler, tél. 078 763 02 81

Cherchons **maraîcher-ère** et membre de la communauté d'exploitation, poste à 70 %. Ortoloco est une coopérative horticole autogérée à Dietikon. Nous produisons sur 1,4 ha des légumes bio que nous répartissons chaque semaine entre nos coopérateurs-trices. Cherchons pour mi-mars 2013 quelqu'un pour reprendre un poste qui se libère. Pour en savoir plus sur le poste: www.ortoloco.ch

Agriculteur 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

Cherche **transporteur ou petit tracteur** bon marché, tél. 062 299 04 36

Offre

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

Utilisez votre bois pour des rénovations et des petites constructions. Je **scie toutes les essences forestières directement en forêt**. Vos grumes et billons seront transformées 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

Vendons **miel de fleurs des montagnes certifié Bourgeon**, en bocaux ou en bidon, tél. 091 797 17 72, courriel biohonig-sauter@bluewin.ch

A vendre **bétail et contingent laitier BIO**, 5 vaches de 6 ans et 3 génisses de 3 ans avec certificat de gestation. Bétail de race Montbéliarde avec cornes. Contingent laitier de 71'000 kg. Emile Frossard, Route des Romains 23, 2950 Courtemaury, tél 032 471 28 73

«Le Bourgeon offre sécurité et clarté à nos clients»

Les restaurants Mövenpick suisses ont maintenant le Bourgeon sur leur carte des mets pour leur produit phare, le steak tartare. Birke Baden, Quality Manager de Marché International, explique les motivations et les premières expériences.

bio actualités: Les restaurants Mövenpick ont maintenant le Bourgeon pour leur steak tartare. Un premier pas vers une restauration bio?

Birke Baden: Pas forcément, mais la fraîcheur, la régionalité et la clarté des provenances font depuis toujours partie de notre stratégie. Nous avons déjà un produit bio depuis 2011, un café certifié bio et Fairtrade. Pour le steak tartare, qui est donc de la viande crue, l'assurance-qualité et la traçabilité étaient pour nous des points essentiels.

Pouvez-vous nous expliquer cela?

Vu que pour le Bourgeon toutes les étapes doivent être documentées, ce qui permet de retracer en détail la provenance et le

«Le consommateur d'aujourd'hui veut savoir d'où vient la viande.»

cheminement, le Bourgeon nous permet d'offrir à nos clients une garantie maximale pour un produit aussi délicat. Le consommateur d'aujourd'hui veut savoir

d'où vient la viande – même si cela implique un défi supplémentaire pour nos restaurateurs.

Pourquoi avez-vous choisi le Bourgeon et pas un autre label?

Le Bourgeon suisse nous garantit une viande suisse, et ce label de qualité jouit d'une grande notoriété et d'une grande confiance. Alors que les labels ne cessent de se multiplier, nous voulions en choisir un qui offre sécurité et clarté aux consommateurs tout en remplissant le maximum de critères de durabilité.

À quel niveau de votre entreprise a-t-il été décidé d'utiliser de la viande bio labellisée Bourgeon?

Au niveau de la Direction. Quand on prend une décision de ce genre, il faut d'abord étudier et montrer ce que cela signifie pour l'entreprise: Comment se passent les contrôles et la certification? Y a-t-il des fournisseurs qui peuvent garantir la qualité? Nous avons eu presque une année de discussions préparatoires avec Valérie Monnin de Bio Suisse.

Et comment cela se traduit-il dans la communication?

D'une part sous forme de textes et de photos dans nos outils de communication comme la newsletter, internet, les communiqués de presse et les articles de relations publiques, et d'autre part dans nos restaurants où tous les clients reçoivent actuellement comme clin d'œil de la cuisine une bouchée de tartare à déguster et où nos collaborateurs peuvent si nécessaire donner de plus amples informations.

IMPRESSUM

bioactualités


21^{ème} année

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

Tirage 684 exemplaires français, 6753 exemplaires allemands (certifié WEMF)

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

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Margarethenstrasse 87, CH-4053 Bâle, tél. +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch
 FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org

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

Traduction Manuel Perret, CH-1412 Ursins

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

Publicité Erika Bayer, FiBL, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 00, fax +41 (0)62 865 72 73, courriel publicite@bioactualites.ch

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



Photos: Marché Restaurants Schweiz SA

«Les produits bio sont plus chers que les produits conventionnels, mais il y a derrière une autre production animale, un autre affouragement et d'autres contrôles.» Birke Baden est convaincue du bien-fondé du rapport qualité-prix de la viande de bœuf Bourgeon.

Comment avez-vous préparé le coup?

Le tartare étant un de nos grands classiques, nous avons formé nos chefs de cuisine pendant toute une après-midi. Les employé-e-s des restaurants Mövenpick ont en outre reçu une documentation qui contient tout ce qu'ils doivent savoir sur

«Pour le tartare, le goût de la viande crue est essentiel car on peut beaucoup moins l'influencer qu'avec la cuisson.»

le Bourgeon comme p. ex. des aspects du bien-être des animaux et de l'alimentation des bovins Bourgeon.

Et comment vos clients ont-ils réagi?

Mövenpick est connu pour son tartare et a toujours reçu des compliments des clients. C'est aussi le cas pour nos amuse-bouche promotionnels qui nous permettent d'attirer l'attention sur la viande de bœuf certifiée Bourgeon. Nos clients réagissent positivement à l'introduction du label.

Comment préparez-vous le tartare et quels sont vos fournisseurs de viande?

Ce mets est préparé à la minute dans nos cuisines avec de la viande que notre fournisseur Howeg commande à Bell.

Et qu'est-ce que votre recette a de spécial?

Simplicité et naturel – la cuisson vous permet de modifier le goût de la viande, par exemple en utilisant du beurre noisette, mais avec la viande crue ça ne marche pas, et le goût intrinsèque de la viande est un point essentiel. Les autres ingrédients comme le whisky ou les câpres ne font que le compléter.

Et quel rôle joue le prix du kilo de viande dans votre calculation du prix de vente?

Les produits bio sont plus chers que les produits conventionnels, mais nous pouvons offrir à nos clients un rapport qualité-prix équitable, parce que les paysans bio ont à cause de l'affouragement bio et des autres critères un prix de revient plus élevé qui doit bien être payé. Les scandales



alimentaires de ces dernières années nous ont aussi montré ce qui se passe quand le prix devient le critère principal dans le secteur de la viande. On ne devrait pas économiser sur la qualité.

Interview: Stephan Jaun

120 recettes bio sur le site internet de Bio Suisse

Cherchez-vous une idée pour un bon souper avec de bons amis? Les enfants aimeraient bien pouvoir goûter un nouveau dessert? Et même si vous êtes un véritable mordru de cuisine: Un clic sur la nouvelle plateforme avec les recettes de Bio Suisse fournira de nouvelles inspirations pour le plan des menus des prochains jours.

Les 120 recettes proposées par cette nouvelle plateforme se trouvent sur www.bio-suisse.ch/fr/recettesbourgeon/

Les 120 recettes proposées sur la plateforme en ligne sont classées dans des catégories comme plats principaux, desserts, entrées etc. Elles sont faciles à préparer même si on n'a pas de grandes connaissances préalables de l'art culinaire. Et chaque recette fournit des informations résumées sur les valeurs nutritionnelles.

Et des informations sur la disponibilité saisonnière des produits bio, c.-à-d. aussi quand ils ont le plus

de saveur, se trouvent à un clic de là dans le Calendrier saisonnier. Ensuite, il faut savoir où trouver les ingrédients du prochain souper avec les amis... quelques clics de plus et hop, la rubrique «Bio près de chez vous» vous renseigne. La marque de Bio Suisse promet «le goût du vrai». Parions donc que cette offre saura – au cas où vous l'auriez perdu – (r)éveiller votre goût des découvertes culinaires et l'envie de se faire plaisir en essayant de nouvelles recettes! sl



Photo: Bio Suisse

GRANDES CULTURES

Grandes cultures bio (Journée de Progana)

Date

Vendredi 11 janvier 2013

Lieu

Yverdon-les-Bains VD

Programme

Présentation des résultats des essais 2012 dans différentes grandes cultures suivie du point sur le marché. Comment diversifier le parc de machines pour le travail du sol

Photo: Maurice Clerc, FiBL



et le désherbage. Nouvelles alternatives pour la commercialisation et la mise en valeur des fourrages grossiers.

Responsable du cours

Maurice Clerc, FiBL

Information et inscription

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

ARBORICULTURE

Forum arbo bio

Date

Jeu. 28 février 2013

Lieu

Vétroz VS

Contenu

Présentation des derniers résultats et acquisitions de la recherche

Photo: Jean-Luc Tschabold, FiBL



arboricole bio. Le point sur l'actualité économique et sur le marché des fruits bio.

Responsable du cours

Jean-Luc Tschabold, FiBL

Information et inscription

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

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

PERSPECTIVES D'AVENIR

Ateliers sur l'avenir du Bio

Date et horaire

Lundi 26 novembre, 09.30 – 16.30

Lieu

Institut agricole de Grangeneuve, Route de Grangeneuve 31, Posieux FR

Programme

Conférences le matin et World Café l'après midi

Conférenciers

Marie Garnier, Conseillère d'Etat; Fritz Glauser, Député et Président de la FSPC; Daniel Bärtschi, Directeur de Bio Suisse; Christian Bieri, Agriculteur bio; Andreas Rohner, Responsable du secteur bio de la Fenaco; Ewald Schafer, Fromager bio

Organisation

Bio Fribourg et DIAF-IAG

Responsable du cours

Nicolas Rossier, IAG

Coûts

Gratuit

Renseignements et inscriptions

Inscriptions obligatoires par téléphone au 026 305 58 60 ou par courriel à l'adresse iagspv@fr.ch

FORMATION PROFESSIONNELLE

Cours blocs en agriculture biologique

Public

Ces cours blocs font partie de l'apprentissage en agriculture biologique et sont donc obligatoires pour tous les apprentis agricoles. Ces cours sont aussi ouverts à toute personne intéressée (sur inscription uniquement, voir coordonnées ci-dessous).

Dates

- Cours bloc 1, 1^{ère} année d'apprentissage: du 21 au 25 janvier 2013
- Cours bloc 2, 2^{ème} année d'apprentissage: du 28 janvier au 1 février 2013
- Cours bloc 3, 3^{ème} année d'apprentissage: du 4 au 8 février 2013
- Cours bloc 4, 3^{ème} année d'apprentissage: du 22 au 26 avril 2013

Lieux, programmes etc.

Les informations détaillées sur ces cours blocs sont constamment remises à jour dans l'agenda sur www.bioactualites.ch. Les lieux définitifs seront fixés ou peuvent changer en fonction des inscriptions.

Contenu

Ces cours progressifs traitent l'ensemble des matières en relation avec la formation professionnelle de base en agriculture biologique: production végétale et animale, transformation et commercialisation, économie, etc.

Coûts, renseignements et inscriptions

Pour toute demande de renseignements et d'inscription, veuillez vous adresser à Lisa Pagani, Conseillère en agriculture biologique, Grange-Verney, 1510 Moudon, tél 021 905 95 50, fax 021 905 95 69, courriel l.pagani@prometerre.ch, www.prometerre.ch

VACHES LAITIÈRES

Prévention et soins complémentaires dans le troupeau bovin

Date et horaire

Mardi 13 novembre, 09.30 – 16.15

Lieu

Au Café du Soleil, Saignelégier JU

Contenu

Les thérapies complémentaires

peuvent être aisément appliquées soi-même dans son troupeau bovin mais, pour obtenir de bons résultats, ces disciplines complexes requièrent de bonnes connaissances de base. Pour appliquer l'homéopathie, il est très utile de bien savoir observer ses animaux et de connaître les caractéristiques des principaux remèdes homéopathiques.

Programme

- Les bases nécessaires à une bonne observation des animaux: symptômes d'une maladie aiguë ainsi que comportement et caractère de l'animal lors de maladies chroniques.
- Recherche du meilleur remède homéopathique à l'aide de cas pratiques.
- Études de cas: de l'observation des symptômes et du caractère de l'animal aux soins complémentaires à appliquer.

Intervenants

Pamela Stähli, vétérinaire

Organisation

Gilles Aeschlimann, CNAV et Véronique Frutschi, FRI

Coûts

Membres FRI: coûts selon les conditions arrêtées en la matière; membres des vulgarisations des autres cantons: 60.– Fr./jour; non-membres des vulgarisations: 120.– Fr./jour.

Remarques

Cette journée s'inscrit dans la suite des activités des groupes d'intérêt (GI) conduits par la FRI et la CNAV sur ces thématiques. Les membres des GI sont également priés de s'inscrire. Au terme de cette journée, les personnes qui ne font pas encore partie d'un GI et qui sont intéressées à poursuivre dans ce domaine pourront se joindre à l'un des deux groupes d'intérêt déjà actifs.

Les rencontres des GI reprendront suite à cette journée.

Renseignements et inscriptions

Jusqu'au 2 novembre 2012 par téléphone au 032 420 74 20 ou en ligne sur le site www.frij.ch.

Affouragement et santé des vaches laitières

Date

Jeu. 13 décembre

Lieu

Palézieux-Village VD

Programme

Présentation des résultats du projet Feed no Food sur la réduction des

Foires et marchés 2012

DATE	ÉVÈNEMENT	DE QUOI S'AGIT-IL	LIEN
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	

concentrés et discussion autour de la problématique des achats de fourrages grossiers (si possible d'origine régionale). Résultats du projet pro-Q sur la réduction des antibiotiques.

Visite d'une ferme l'après-midi.

Responsable du cours

Christophe Notz, FiBL

Information et inscription

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

Diminuer les concentrés en production laitière

Date

Mardi 19 février 2013

Lieu

Arc jurassien

Contenu

Présentation des principaux résultats du projet Feed no Food sur la réduction des concentrés: effets sur la production, la santé et la longévité des vaches laitières. Visite d'une ferme; motivations de l'exploitant pour diminuer les concentrés.



Photo: Thomas Alfoldi, FiBL

Résultats d'autres recherches et impact économique.

Responsable du cours

Véronique Frutschi, FRI

Information et inscription

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

BIODYNAMIE

Séance ouverte du comité

Date

Samedi 27 octobre, 9.30–12.00

Café-croissant dès 09.00

Lieu

Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14, 8001 Zürich

Programme

La séance ouverte du Comité remplace l'ancienne Assemblée des délégués (AD) et accueille tous les membres de l'Association pour la Biodynamie qui veulent y participer. Ordre du jour: Étude de texte: Les paroles «Je suis» dans l'Évangile de Jean selon R. Steiner; Ateliers 2013; Formation professionnelle; antibiotique et santé animale; Finances; Information sur Alnatura-Migros.



Photo: Thomas Alfoldi

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

Date

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, Hügelpweg 59, 4143 Dornach, tél. 061 706 42 12, fax 061 706 42 15, courriel landwirtschaft@goetheanum.ch, www.goetheanum.org/5043.html

FRANCE

Quinzaine de la reconversion à l'agriculture biologique

Dates

Jusqu'au 26 octobre 2012

Lieux

En Rhône-Alpes, France

Contenu

Techniques de production (cultures, élevages, productions spéciales) – Démonstrations de matériel – Circuits de commercialisation et marchés – Témoignages d'agriculteurs bio

Programme

23 cours, visites et démonstrations pour se familiariser avec l'agriculture biologique. Voir sur l'agenda de www.bioactualites.ch le programme détaillé à télécharger ainsi que les différents cours dont le titre commence par «Quinzaine bio».

Organisation

La Quinzaine de la Conversion Bio est mise en place dans le cadre du Pôle Conversion Bio de Rhône-Alpes, qui fédère un ensemble de

structures autour de la volonté de développer l'agriculture biologique. Plus concrètement, ce sont les associations de producteurs bio et les chambres d'agriculture qui organisent ces journées, en lien avec les agriculteurs et les lycées agricoles impliqués.

Renseignements et Inscriptions

La participation à ces journées est gratuite et sans inscription préalable.

ERNÄHRUNG, GESUNDHEIT

1/3 Verschwendung satt haben Tagung zum Welternährungstag

Wann

Freitag 12. Oktober, 13.00–21.30

Wo

Campus Windisch der FHNW, Aula, Klosterzelgstrasse 2, 5210 Windisch

Was

Laut FAO gelangen weltweit ein Drittel aller Lebensmittel zwischen Acker und Gabel in den Müll oder verrotten in Lagern. Eine Schande, denn mit den vernichteten Lebensmitteln werden weltweit wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Arbeitskraft verschwendet. Wer kann was unternehmen, um diese Verschwendung zu verkleinern? Es referieren und diskutieren Expertinnen und Experten aus jedem Bereich der Wertschöpfungskette. Der Filmemacher Valentin Thurn führt in die Tagung ein und am Schluss zeigen wir seinen Film «Frisch auf den Müll» (Kurzfassung des Films «Taste the Waste»).

Auskunft, Anmeldung

Tel. 056 222 15 17, www.fhnw.ch/technik → Veranstaltungen



MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Basler Weinmesse

Dates et horaires

Du samedi 27 octobre au dimanche

4 novembre

Lu – sa 15.00–21.00,

Di 12.00–19.00

Lieu

Messe Basel, Halle 4

Programme

Bio Suisse et plusieurs vigneron bio présentent des vins bio. La région invitée est celle de Baden, qui a le troisième plus grand vignoble d'Allemagne.

Entrée

Dès 18 ans, Fr. 15.–

Pour en savoir plus:

www.baslerweinmesse.ch

Vin bio suisse au bord du Rhin

Les vigneron·nes bio de différentes régions de Suisse se sont regroupés sous la bannière de Bio Suisse pour présenter un vaste assortiment de vins aux visiteurs de la Basler



Photo: MCH Messe Schweiz (Basel) SA

Weinmesse, la foire bâloise du vin. Il y aura bien sûr des vins classiques, mais aussi de nouveaux assemblages et des vins issus de nouveaux cépages.

- La foire se déroule du 27 octobre au 4 novembre sur le site de la Foire de Bâle (Basler Messe). Voir aussi l'agenda à la page 21 ainsi que le site www.baslerweinmesse.ch.

slu

Du chanvre et du pep

Le fromager Melchior Schoch de Ganterschwil est un original. D'un abord sympathique dans son costume brun-rouge du Toggenburg, il n'a pas de peine à sortir du lot dans les foires fromagères suisses ou étrangères. Le fromager bio de la fromagerie-restaurant de Ganterschwil a aussi sorti ses concurrents de l'arène lors de la foire de la fromagerie InterMopro à Düsseldorf D.

Quand il va quelque part vendre du fromage, Melchior Schoch se la joue authentique avec le costume du Toggenburg et tout son enthousiasme. Et quand il ne vend pas du fromage, il en produit au Berghof, sa fromagerie-restaurant de Ganterschwil SG – et tout ça bien sûr non seulement en Bio mais avec le Bourgeon. Melchior Schoch n'est pas seulement un original et un lutteur, il a aussi de la patience. Et il a déjà eu l'occasion de la mettre à l'épreuve quand il a développé son plus récent fromage, le «Melch's Bio-Berghof-Hanfsamen-Käse» (le «fromage-bio-aux-graines-de-chanvre-fait-par-Melchior-au-Berghof»). Encore plus long que le nom du fromage, il y a en effet eu les pérégrinations avec Daniele Schibano et l'Al Fame GmbH dans les dédales des administrations cantonales et fédérales jusqu'à ce que, finalement, il ait le droit de mettre dans le fromage ce que promet l'étiquette: des graines de chanvre. Dire que ça a duré au total huit ans pour rassembler toutes les autorisations... mais pas de souci, ce fromage n'est pas euphorisant puisque les graines de chanvre utilisées ne dépassent pas la teneur en THC autorisée. Le jury du concours InterMopro «Best Innovation 2012» s'est laissé enthousiasmer... et le fromage bio labellisé Bourgeon a gagné fin septembre à Düsseldorf D avec neuf autres produits laitiers européens un des prix de «la meilleure innovation de l'année».

slu/mp

Pour en savoir plus et voir comment y aller (site en allemand): www.berghof-ag.ch

Effets des OGM et du Roundup sur la santé: résultats alarmants

Une recherche menée par un institut indépendant de l'industrie agro-alimentaire, à savoir par l'Université de Caen (France), vient de montrer l'effet néfaste du maïs OGM NK603 et du Roundup utilisé pour traiter ce maïs sur la santé des rats. Cette étude pourrait remettre en cause le renouvellement des autorisations de culture du maïs modifié génétiquement dans l'Union européenne.

L'étude a suivi pendant deux ans un groupe de rats témoins ainsi que 200 rats qu'ils ont répartis en trois grands groupes. Le premier a été nourri avec un maïs OGM NK603 seul, le second avec ce maïs OGM traité au Roundup, herbicide le plus utilisé au monde, et le troisième avec du maïs non OGM traité avec cet herbicide.

Gilles-Eric Séralini, professeur à l'université de Caen, responsable l'étude et qui fait ou a fait partie de commissions officielles sur les OGM dans 30 pays: «Les résultats révèlent des mortalités bien plus rapides et plus fortes au cours de la consommation de chacun des deux produits.»

Cette étude provoque bien évidemment des remous dans le monde scientifique ou non qui gravite autour de l'ingénierie génétique et de l'agrochimie... on met p. ex. en cause une soi-disant trop grande faiblesse constitutionnelle des rats choisis pour l'étude... gageons que le feuilleton ne fait que commencer et qu'il aura le mérite de relancer le débat à tous les niveaux. En tout cas, pour le Bio en général et Bio Suisse en particulier, c'est clair comme de l'eau de roche: pas question de renoncer au principe de précaution qui fait notre force!

mp

Une crèche dans une ferme bio

La ferme d'Yvonne de Hansruedi Wandeler respecte le Cahier des charges de Bio Suisse depuis le début de l'année. Ce véritable paradis pour les enfants réalisé par la famille Wandeler offre des places de crèche à la ferme pour des enfants depuis deux ans jusqu'au début du jardin d'enfants.

Cette ferme située près de Sempach est certifiée sécurisée par le bpa et soutenue par une association privée. Son but est d'encourager la prise en charge des enfants dans le monde paysan de la nature et des animaux. Voilà une offre de prise en charge compétente et affectueuse qui rendra service aux parents qui travaillent et aux familles en général et monoparentales en particulier.

- Contact: tél. 041 467 30 12, courriel info@bauernhofkrippe.ch, www.bauernhofkrippe.ch

slu

Une plateforme internet sur les denrées alimentaires

La plateforme www.foodle.ch fournit des informations diversifiées et de haute qualité clairement présentées sur le thème des denrées alimentaires. Une actualisation quotidienne des informations assure le bon développement des secteurs thématiques «denrées alimentaires», «formation», «recherche» et «community». On trouve par exemple des informations utiles sur la diminution des quantités de sucre dans les yogourts, sur le système alimentaire mondial ou sur les nouvelles offres de formation.

Et www.foodle.ch ne se contente pas d'informer, elle écoute aussi: La rubrique Community est très importante.

Le site internet www.foodle.ch, réalisé sur une initiative des stations fédérales de recherches agronomiques, repose sur une collaboration unique en son genre entre des représentant·e·s de la formation, de la recherche, des autorités, des ONG et de l'économie.

slu

Manipulations génétique et faim dans le monde

À propos du programme national de recherche PNR 59 intitulé «Utilité et risques de la dissémination des plantes génétiquement modifiées»

» «Les OGM utilisés dans les champs et les étables ne présentent aucun risque ni utilité pour l'agriculture suisse», pouvait-on récemment lire en substance dans tous les journaux. Une des études du PNR 59 blanchit en effet les manipulations génétiques agricoles. Sans compter qu'elle «prouve» qu'une cohabitation entre cultures GM (génétiquement modifiées) et normales serait possible et qu'il suffirait pour cela de délimiter des zones OGM pour que leurs cultures n'interagissent pas avec les autres.

Lire ce genre d'études bâclées et ce genre d'affirmations impudentes de la part de scientifiques, qui pourraient être réfutées efficacement par n'importe quel étudiant dans un travail de semestre ou par un paysan sur la base de ses propres observations, me rend littéralement furieux! Je ne peux pas comprendre que tant de lecteurs se laissent si facilement mener par le bout du nez. Par exemple, que signifie «sans risques»? Peut-on donc introduire n'importe quel gène dans n'importe quelle semence végétale ou animale sans qu'aucun humain, animal ou milieu ne subisse des dégâts ou des mutations? Il serait donc possible de faire cohabiter l'agriculture biologique et conventionnelle avec des zones OGM sans qu'il y ait aucune contamination? Aucun vent, train, véhicule, homme ou animal ne peut donc transporter du pollen susceptible de contaminer des plantes ou des animaux naturels???

Et qu'en est-il donc de la souveraineté des paysannes et des paysans? Qui donc décidera où ces zones OGM doivent être mises en place? Et que se passera-t-il si moi qui suis en bio j'ai le malheur d'être dans l'une d'elle? Les paysans bio ne peuvent déjà plus certifier leurs cultures bio si le nuage de traitement du voisin dérive sur les cultures bio – et il n'y a pas la plus petite possibilité d'empêcher les voisins de répandre leurs poisons chimiques. On s'apprête donc de nouveau à récompenser le pollueur et à punir ses victimes!

La grande différence entre les produits agrochimiques et les semences GM est que les produits chimiques finissent par se décomposer et se neutraliser

tandis que la dissémination de la pollution génétique ne peut qu'augmenter exponentiellement comme le montrent à l'évidence les exemples des cultures de colza du domaine de Percy Schmeiser au Canada (cf. le film documentaire « Monsanto vs. Schmeiser »). Et cela se prétend sans risque jusque dans l'éternité?

Comme on le sait, quatre multinationales (Archer Daniel Midlands, Bunge, Cargill et Louis Dreyfus, les deux dernières ayant leur siège à Genève – on sait bien que la proximité géographique de ces firmes ne peut pas influencer la recherche suisse) contrôlent la quasi-totalité du commerce mondial des céréales – y. c. les scandaleuses cultures (GM bien sûr) dont on tire des carburants ou du plastique. Contre ce lobby tentaculaire de politiciens, de chercheurs et de scientifiques se lève cependant enfin un mouvement grandissant qui fait fi des interdictions, s'attaque concrètement à ces questions et recueille, multiplie et transmet des semences de variétés locales.

Et ce n'est pas un hasard si c'est dans les pays pauvres de l'UE que ces mouvements croissent le plus rapidement, puisque de nombreuses personnes y dépendent de nouveau d'une agriculture de subsistance et sont donc très intéressées par les semences et les races animales saines et non brevetées. Par exemple, la plus grande bourse grecque de semences réunit maintenant des milliers de «porteurs de semences» qui aiment les échanges pour un happening consacré non seulement aux échanges de graines mais aussi à la reconstruction d'une société civile défigurée par des décennies de concurrence et de cupidité.

On voit ces temps surgir un peu partout des alternatives et des solutions porteuses d'avenir pour produire une meilleure alimentation, assainir l'environnement et mettre fin à la faim. Épargnons-nous donc ce genre d'études aussi transparentes que bien payées qui ne font que favoriser et faire progresser les monopoles alimentaires qui vont à l'encontre de tout ce que nous avons de sacré.

Prenons donc le contrepied des idées obsolètes des multinationales agroalimentaires en renouant sérieusement et concrètement avec des variétés et des races normales et avec les connaissances pratiques qui vont avec – et en utilisant ces variétés, races et connaissances pour nous ravitailler sans stupide gaspillage d'énergie et de manière décentralisée et souveraine.

Markus Lanfranchi, Verdabbio TI

Le Bio suisse est plus savoureux!

Un grand merci aux paysannes et paysans bio

» Je suis enthousiasmée par les produits biologiques suisses. Voilà bientôt cinq ans que nous habitons ici, et je dois malheureusement dire que, bien que nous venions de Niedersachsen en Allemagne, tout ici est bien plus savoureux. Je suis très attentive aux labels bio, et je vois de grandes différences de goût par rapport aux produits suisses s'il m'arrive de ramener d'Allemagne des légumes, des fruits ou de la viande.

Je serais très contente que les produits suisses soient plus facilement reconnaissables pour que je puisse toujours être sûre que ce que j'achète vient de Suisse et a été produit et transformé en Suisse. Je sais qu'on ne peut pas tout cultiver ici, c'est clair, mais je suis «fana de la Suisse» et j'aime tout ici. Pas parce que j'aimerais m'attirer vos bonnes grâces, non, j'ai grandi en Suisse, en Valais même, et je me réjouis simplement beaucoup de pouvoir de nouveau vivre ici. Je suis très impressionnée par la qualité de la production animale pratiquée par les paysans suisses. Notre fille a fait sa formation d'agricultrice en Allemagne, ce qui m'a permis de visiter quelques domaines agricoles... oui, j'en ai parfois eu les larmes aux yeux...

Ici c'est tout différent – même s'il peut encore y avoir l'un ou l'autre mouton noir. Mais il y en a partout dans le monde. Je trouve très bien comme c'est ici, et tout me plaît. J'achète aussi beaucoup directement aux paysans et c'est tellement beau de voir les animaux, comment les vaches broutent au pâturage avec leurs veaux. Et c'est tellement beau de voir qu'il y a encore des paysans qui ont un certain respect pour leurs bêtes – même si elles sont destinées à être mangées un jour.

J'aimerais donc dire un grand merci aux paysannes et aux paysans parce que je sais comment ils travaillent pour que nous ayons du grain, du fruit, du légume et de la viande dans nos assiettes.

Merci à tous les agriculteurs pour leur travail!



Anneliese Adamski

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, Produit Bio, Planification des cultures

A. Kunkler amw.ch

Talon de commande



bioactualités

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



Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront 49.– Fr. (étranger: 56.– Fr.).

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

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

UFA



Pour tous les cas

composés minéraux UFA

- UFA 293** riche en phosphore
- UFA 195/295** équilibré
- UFA 197** riche en calcium
- UFA 994** riche en magnésium
- UFA 995** riche en sélénium

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



ufa.ch

Dans votre
LANDI

ACTION