

bioactualités ^{1/13}

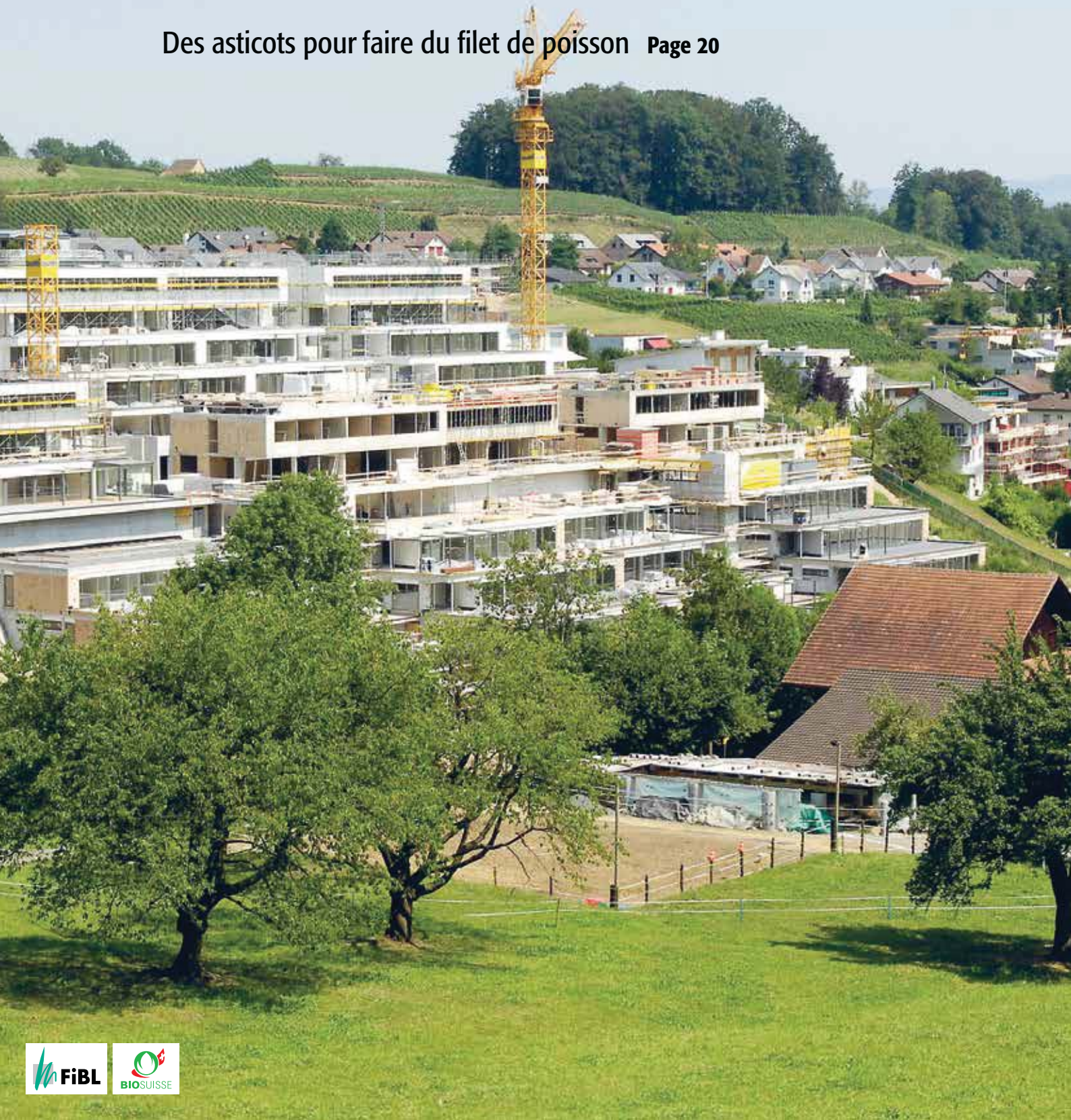
LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

FÉVRIER

Territoire: Planifier ou planer Page 4

Blé bio suisse: La question de la qualité Page 8

Des asticots pour faire du filet de poisson Page 20





... plus pour la vache

UFA 272 Bio à prix net

Fr. 83.-/100 kg

Autres aliments de l'assortiment principal bio pour vaches laitières

Rabais Fr. 2.-/100 kg jusqu'au 09.03.13

ACTION

ufa.ch

Dans votre LANDI



topsnap

La souricière pour l'intérieur.

Conseils et informations complémentaires sur topsnap sous www.topcat.ch

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



30 ANS JAHRE

Photo: agrifoto.com



LANDOR Desical

Produit pour l'hygiène d'étable



Ses buts

- Réduit les taux cellulaires durant toute l'année
- Améliore la propreté des mamelles et des pis
- Améliore l'hygiène dans les logettes et les couloirs
- Améliore le climat d'étable
- Combat les maladies des onglons

La solution de LANDOR se nomme Desical

Appel gratuit
0800 80 99 60
0800 LANDOR
landor.ch

Admis en agriculture biologique



LANDOR, fenaco société coopérative
Rte de Siviriez 3, 1510 Moudon
Tél. 058 433 66 13
Fax 058 433 66 11
E-Mail info@landor.ch



Bio Eierhandel
8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!



KAG freiland
das tierfreundliche Bio-Label

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



BIO SUISSE

La chance, ça commence – souvent – dans la tête

Le fait que l'année 2013 se déroulera positivement ou négativement dépendra certainement avant tout de nous-mêmes. La chance commence en effet souvent dans la tête. La vieille histoire du verre à moitié plein ou à moitié vide a autant d'importance que la question de savoir à qui on se compare. Une étude publiée



récemment ne nous a pas totalement surpris en montrant que, dans le monde entier, les meilleures conditions pour les nouveau-nés se trouvent en Suisse! Qui d'autre que nous peut donc s'attaquer aux défis personnels et globaux? Nous devons être prêts à assumer

des responsabilités et même à faire des sacrifices – même si nous n'en retirons pas de bénéfices personnels.

Les grandes lignes de la politique agricole 2014–2017 sont connues. Nous ne saurons qu'après la promulgation des ordonnances si la majorité des fermes bio fera partie des gagnants. Bio Suisse continuera de s'engager pour ses membres avec tous les moyens à sa disposition dans ce processus. Une chose est sûre, la nature et l'environnement en ressortiront gagnants. Et nous pouvons nous en réjouir indépendamment de tout intérêt personnel!

Nous devons aussi réfléchir globalement dans le cas de la révision de la Loi sur l'aménagement du territoire. Les bénéfices à court terme des ventes de terrains à bâtir sont en contradiction avec la conservation de nos paysages – et des sols en tant que base non multipliable de toute vie. Cette votation est une conséquence de l'Initiative pour le paysage. Bio Suisse, qui s'était engagée dès le départ activement pour la protection du paysage, soutient maintenant la révision proposée par le Parlement. En tant que paysans bio, notre désir le plus profond doit être de renforcer la protection des terres agricoles, qui ne sont pas seulement une base de production mais aussi le point de départ d'une filière suisse de création de valeur ajoutée en bonne santé. Voter clairement Oui nous permettra d'assumer notre responsabilité et de faire passer nos intérêts personnels en dernier. Je souhaite à tous nos lecteurs et lectrices une année 2013 heureuse et bénie.

Urs Brändli, Président de Bio Suisse

bioactualités



4



4



8



18



20

ICI ET MAINTENANT

4 Aménagement du territoire: stopper la disparition des terres agricoles

En Suisse, une surface égale à dix stades de football disparaît chaque jour sous les routes, centres commerciaux, parkings et maisons. Bio Suisse recommande de voter oui le 3 mars à la révision de la Loi sur l'aménagement du territoire.

PRODUCTION

8 Blé bio: Et qu'en est-il de la qualité?

Bio Suisse a voulu savoir à quoi en est la qualité du blé bio suisse et a lancé avec le FiBL un projet national sur cette question en 2009. Présentation des résultats de cette étude de trois ans.

MARCHÉ ET CONSOMMATION

10 Importations labellisées Bourgeon

À quel point labelliser des importations avec le Bourgeon est-il nécessaire ou judicieux? Ulrike Minkner, paysanne Bourgeon, et Daniel Bärtschi, directeur de Bio Suisse, en débattent.

12 Le marché de l'œuf et du lait

TRANSFORMATION ET COMMERCE

13 Discussion avec des pionniers de la qualité

Au cours de leurs longues années de travail au sein de la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC), Max Eichenberger et Peter Dürr ont énormément marqué la définition et l'application des principes de qualité pour les produits Bourgeon.

16 Interview: Reitzel SA, Aigle

RECHERCHE

20 Larves d'insectes comme source de protéines

Élever des larves de mouches en les nourrissant de déchets de l'industrie agroalimentaire et les utiliser comme aliment pour poissons: Le FiBL poursuit une approche prometteuse pour l'aquaculture.

RUBRIQUES

- 7 Conseils
- 22 Bio Suisse
- 24 Brèves
- 24 Impressum
- 25 Petites annonces
- 26 Agenda

Photo de couverture: Wilen, canton de Schwyz.

Photo: Sabine Wunderlin

Un OUI pour stopper la disparition des terres agricoles

En Suisse, la construction consomme un mètre carré par seconde. Il faut que ça cesse si nous voulons encore avoir des terres agricoles dans cent ans. Bio Suisse recommande de voter Oui le 3 mars à la révision de la Loi sur l'aménagement du territoire.

La Suisse a attendu plus que d'autres pays pour planifier l'aménagement de son territoire. Les premiers plans de zones ne sont apparus que dans les années 1930, et ils étaient de la compétence exclusive des communes. Sous la pression de l'urbanisation galopante, le peuple a voté en 1969 un article constitutionnel sur l'aménagement du territoire, et la première Loi fédérale sur l'aménagement du territoire n'est entrée en vigueur qu'en 1980.

L'article sur les buts de la Loi sur l'aménagement du territoire dit ceci: «La Confédération, les cantons et les communes veillent à assurer une utilisation mesurée du sol. Ils coordonnent celles de leurs activités qui ont des effets sur l'organisation du territoire et ils s'emploient à réaliser une occupation du territoire propre à garantir un développement harmonieux de l'ensemble du pays. Dans l'accomplissement de leurs tâches, ils tiennent compte des données naturelles ainsi que des be-

soins de la population et de l'économie.» Ils soutiennent en outre par des mesures d'aménagement la protection des bases naturelles de la vie ainsi que la garantie de sources d'approvisionnement suffisantes dans le pays.

L'urbanisation chaotique a remplacé les bases de la vie

Voilà pour les buts définis par la loi. Ces dernières décennies cependant, les cantons et les communes se sont surtout pré-



occupés d'eux-mêmes. Le résultat se lit dans le paysage. Une surface égale à dix stades de football disparaît chaque jour sous les routes, centres commerciaux, parkings et maisons qui se construisent à tout-va. C'est sur le Plateau que le mitage, c.-à-d. le résultat de l'étalement urbain dû à l'urbanisation chaotique qui règne de Romanshorn à Genève ainsi que dans les centres touristiques des Alpes, est le plus visible.

La nouvelle loi veut changer cela ...

Vu que la forêt est intégralement protégée depuis 1900 par la loi forestière, pratiquement toutes les disparitions de terres se font au détriment de l'agriculture. Si on s'imagine que ça continue comme ça, n'est-on pas obligé de se demander si l'agriculture va devoir se passer du sol? Et comment pourrions-nous donc, s'il vous plaît, produire notre pain quotidien?

C'est tout simple: nous devons utiliser le sol avec beaucoup plus de prudence. La société doit exercer davantage de contrainte dans ce sens sur les instances décisives de la Confédération, des cantons et des communes. Largement soutenue, l'initiative sur le paysage a exercé la pression nécessaire au cours des dernières années, et le Parlement s'est décidé à réviser la Loi sur l'aménagement du territoire et à y incorporer – même si ce n'était qu'à contrecœur – deux revendications principales de l'initiative.

... à l'aide de dézonements et de taxes sur les plus-values

Premièrement, les communes seront contraintes de rézonner en terrains agricoles les zones à bâtir exagérément grandes. Et deuxièmement, une taxe d'au moins 20 % sera prélevée sur les nouvelles plus-values réalisées quand du terrain agricole est transformé en terrain à bâtir.

Cela permettra aux communes de dédommager les propriétaires des terrains dézonés.

Le Parlement a accepté la révision partielle de la Loi sur l'aménagement du territoire à une grande majorité. L'initiative pour le paysage a été retirée sous condition, et l'Union suisse des arts et métiers a déposé un référendum contre la révision de la loi.

La protection des terres enfin devant le peuple

Bio Suisse a soutenu dès le départ idéellement et financièrement l'initiative pour le paysage pour assurer la conservation des terres agricoles qui devront servir de base vitale aux générations futures. En tant que membre du Comité de la campagne «OUI à la Loi sur l'aménagement du territoire», Bio Suisse recommande de remplir immédiatement le bulletin de vote et de déposer son Oui dans l'urne d'ici au 3 mars.

Martin Bossard, Bio Suisse

Photos: Sabine Wunderlin



Protéger les terres cultivées Garantir l'approvisionnement



Urs Brändli, Agriculteur
Président Bio Suisse
Goldingen SG



Danielle Rouiller, Agricultrice
Vice-Présidente Bio Suisse
Cernier NE



Milo Stoecklin, Agriculteur
Comité Bio Suisse
Séprais JU

Nous les paysannes
et paysans bio,
nous votons

Oui à la Loi sur l'aménagement du territoire

le 3 mars 2013



www.loi-amenagement-du-territoire-oui.ch



Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle



Quatre questions sur l'alimentation des bovins

Quelles quantités de quels aliments sont autorisées? Quels documents faut-il garder pour le contrôle? Il y a toujours des questions dans le domaine de l'alimentation animale. Et la rubrique Conseils du bio actualités fournit les réponses.

Question: Mes vaches laitières produisent en moyenne 5000 kilos de lait par année. Combien de concentrés est-ce que je peux utiliser?

Réponse: Pour les fermes Bio Suisse, la règle est que les concentrés ne doivent pas dépasser le 10 % de la consommation totale et qu'ils doivent toujours être de qualité Bourgeon.

Pour une vache qui produit 5000 litres par années, cela fait 550 kilogrammes de concentrés par année. Toutes les catégories de ruminants sont additionnées pour calculer la quantité permise.

Question: Le représentant de la société X propose actuellement le sel minéral 3399 à un prix particulièrement avantageux. Est-ce que cela suffit s'il me fournit une Attestation de conformité des aliments pour animaux?

Réponse: Non. Depuis le 1er janvier 2006, les fermes Bio Suisse ne peuvent utiliser que des sels minéraux qui sont répertoriés dans la Liste des intrants du FiBL. Et la gamme des sels minéraux autorisés est assez vaste pour offrir un bon choix.

Question: Est-ce que je peux donner des pulpes de betteraves conventionnelles à mes vaches?

Réponse: Non. L'alimentation des ruminants doit être à 100 % biologique. La liste des autres produits qui conviennent pour l'alimentation des bovins se trouve à la page 2 de la fiche technique «Affouragement 2013, Directives de Bio Suisse»: www.shop.fibl.org, entrer le numéro de commande 1399.

Les non-ruminants doivent quant à eux avoir une alimentation 95 % biologique.

Question: Nous avons acheté huit tonnes de silo de maïs bio. De quels documents avons-nous besoin pour le contrôle?

Réponse: Quand vous achetez des fourrages grossiers, vous devez présenter lors du contrôle bio un certificat actuel du fournisseur (celui qui établit la facture de l'achat) et les preuves des achats avec les données quantitatives correspondantes. Si vous achetez des fourrages grossiers à un marchand non certifié, la marchandise doit être emballée et étiquetée, et l'étiquette doit déclarer clairement le fabricant et l'organisme de certification.

Petra Schwinghammer

Collaboration: Bio Test Agro et bio.inspecta

Achats de fourrages grossiers – exemples

Cas	Producteur	Fourrage commercialisé	Intermédiaire	Acheteur	Documents
Cas 1	Ferme A	Fourrages grossiers en vrac ou en balles		Ferme Müller	Certificat de la ferme A Facture de la ferme A
Cas 2	Ferme B	Fourrages grossiers en vrac ou en balles	Marchand X certifié	Ferme Müller	Certificat du marchand X Facture du marchand X
Cas 3	Ferme C	Fourrages grossiers emballés et étiquetés	Marchand Y non certifié	Ferme Müller	Certificat de la ferme C Facture du marchand Y
Cas 4	Ferme D	Fourrages grossiers en vrac ou en balles non étiquetés	Marchand Z non certifié	Ferme Müller	L'achat des fourrages n'est pas conforme

Graphique: bio.inspecta

Vous serez sanctionné si vous achetez des fourrages grossiers en vrac ou des balles de fourrages non étiquetées à un marchand qui n'a pas de certification bio.

Blé biologique suisse: Qualité bonne mais variable

La qualité du blé biologique suisse est bonne, dit-on, mais les centres collecteurs continuent de recevoir régulièrement des lots dont la qualité ne correspond pas aux normes exigées. Bio Suisse voulait savoir à quoi en est réellement la qualité du blé biologique suisse et s'il y a besoin de prendre des mesures. Elle a donc lancé en 2009 avec le FiBL un projet national de recensement et si nécessaire d'amélioration de la qualité du blé. Les résultats de cette étude de trois ans sont maintenant connus.

Il n'y avait jusqu'à présent pas de certitude représentative au sujet de la qualité du blé biologique suisse. Afin d'obtenir une base décisionnelle pour les éventuelles mesures d'amélioration, Bio Suisse a donc démarré avec le FiBL en 2009 un projet de trois ans pour recenser la qualité du blé bio. Ce projet a été financé par les contributions des grandes cultures.

C'est la teneur en gluten humide qui sert d'indicateur pour la qualité du blé. Une haute teneur en gluten humide garantit en effet une transformation industrielle sans problèmes dans les usines des grands distributeurs, qui transforment tout de même plus des deux tiers du blé bio. Sous la pression des grands distributeurs, les meuniers sont tenus de fournir des farines contenant le plus possible de gluten humide.

La tresse et les croissants bio ont besoin de farines particulièrement riches en gluten humide, au minimum 29 %. Les farines avec 25 à 29 % sont dites de qua-

lité moyenne et suffisent pour faire des pains standard. Les farines avec moins de 25 % ne peuvent être utilisées que pour la boulangerie artisanale. Il est possible d'augmenter et de standardiser les teneurs en gluten humide en rajoutant du gluten bio étranger, mais c'est une opération coûteuse qui fait diminuer les marges des meuniers.

En plus de la teneur en gluten humide, son aptitude au gonflement (indice de Zélény) joue aussi un grand rôle. Pour la tresse il faut une farine avec un indice de Zélény supérieur à 60 (ml) alors qu'un indice de 30 suffit pour la biscuiterie.

En Suisse, le poids à l'hectolitre est actuellement le seul critère utilisé pour la rémunération de la qualité, mais il ne renseigne que sur le remplissage des grains et pas du tout sur l'aptitude au gonflement ni sur la teneur en gluten humide. À l'étranger, c'est la teneur en protéines qui sert de critère de qualité. Vu que la teneur en protéines (facile à déterminer avec la spec-

troscopie de proche infrarouge NIRS) est en étroite relation avec celle en gluten humide, elle permet de déduire la teneur en gluten humide avec une certitude de 75 %. Pour éliminer ce facteur d'incertitude, le projet de Bio Suisse a fait analyser la teneur en gluten humide en laboratoire (avec la méthode ICC 137). Les producteurs impliqués ont ainsi eu la possibilité de mieux connaître la qualité de leurs blés et de prendre le cas échéant les mesures nécessaires (choix des variétés, fumure, rotation culturale).

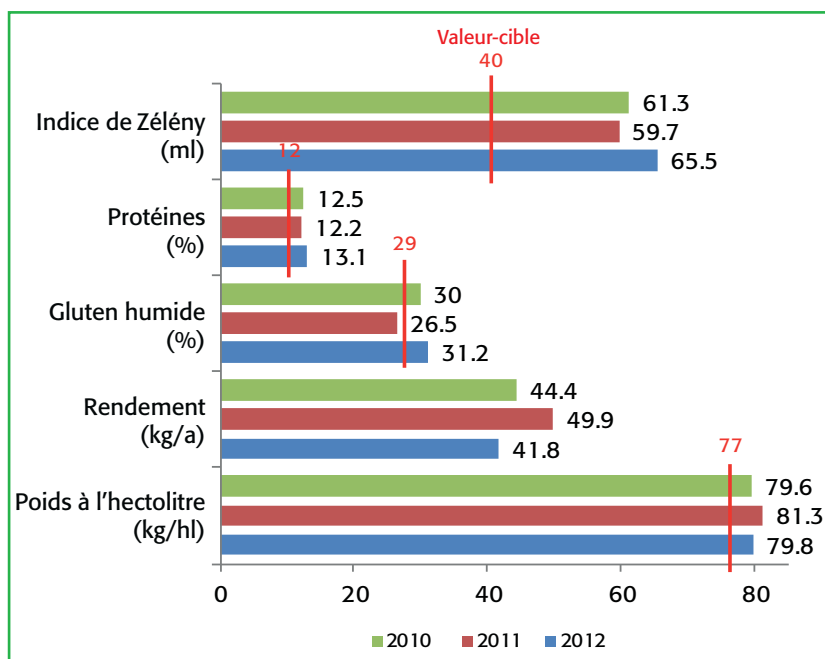
Ces trois dernières années, la proposition a été envoyée chaque année à 350 producteurs suisses de blé. Les quelque 160 échantillons reçus par année ont été prélevés par parcelle lors de la moisson. Les participants devaient aussi remplir le carnet des champs pour qu'on puisse identifier des interactions entre les techniques agricoles et la qualité.

Qualité insuffisante dans 20 % des cas

Les résultats de ces trois années montrent que le blé biologique suisse est de bonne à très bonne qualité. Nos fermes sont en effet plus intensives et ont un niveau de fumure nettement plus haut que celles de l'étranger. Les conditions climatiques de la Suisse sont aussi favorables pour la qualité du blé, mais il y a de fortes variations d'une année à l'autre. Sur les trois années du projet, c'est 2011 qui a fourni la plus mauvaise qualité avec une teneur moyenne en gluten humide de 26,5 %, donc inférieure à la valeur-cible de 29 %. Les années 2010 et 2012 ont fourni une très bonne qualité et des indices de Zélény élevés, mais les rendements étaient alors nettement plus bas.

En 2012, seuls 7 % des échantillons étaient dans la zone critique alors qu'il y en avait 35 % en 2011. Sur les trois ans, un lot sur cinq avait une faible teneur en gluten humide alors que 80 % avaient de bonnes à très bonnes teneurs (cf. tableau).

Pour améliorer la qualité, les lots in-



Les valeurs moyennes des campagnes 2010 à 2012 pour l'indice de Zélény, les protéines, le gluten humide et le poids à l'hectolitre sont basées sur 169 échantillons pour 2010, 152 pour 2011 et 163 pour 2012, et le rendement sur 149 (2010), 135 (2011) et 152 (2012).

suffisants doivent être identifiés et stockés à part au lieu de les mélanger avec les lots de bonne qualité.

Comment influencer la qualité?

La qualité est une réalité complexe influencée par de nombreux facteurs. Le défi est de trouver quels facteurs influençables ont le plus d'effet sur la qualité. Oublions la météo puisqu'on ne peut pas l'influencer, alors il reste en première place le

- choix des parcelles: Les sols superficiels, les remblais, les sols pauvres en humus ou à l'ombre et les parcelles envahies de mauvaises herbes ne conviennent pas pour la production de blés de bonne qualité. On trouve à la deuxième place le
- choix des variétés: L'agriculture biologique suisse va déjà très loin dans ce domaine en limitant depuis quatre ans la catégorie «blé panifiable» aux seules variétés Top. Le choix des variétés est donc toujours plus restreint.

Avec plus de 50 % des surfaces, c'est la variété Wiwa de la Sélection Céréalière de Peter Kunz qui est la plus cultivée. Elle est robuste et a fourni presque partout ces trois dernières années une très bonne qualité et de bons rendements. La variété Scaro, une autre obtention de Peter Kunz, a été la plus mauvaise du point de vue de la qualité. La seconde variété en importance, Siala, s'est étonnamment bien comportée. Cette variété courte est presque exclusivement cultivée dans des fermes intensives avec assez d'azote et peu de mauvaises herbes. Sa sœur Claro n'a jusqu'ici pas été satisfaisante sur le plan de la qualité. La qualité de Runal reste imbattable, mais cette variété est de moins en moins cultivée à cause de ses rendements souvent mauvais. Titlis fournit aussi une très bonne qualité, mais elle a perdu beaucoup d'importance à cause de ses fortes variations qualitatives et quantitatives.

- Il y a encore quelques points obscurs dans le domaine de la fumure. Les dispersions étaient tellement grandes qu'une (faible) influence sur la teneur en gluten humide et en protéines n'a pu être mise en évidence qu'en 2012. Vu que la plupart des agriculteurs ne



Photo: Hansueli Dierauer

On peut influencer la qualité en choisissant les bonnes parcelles, les bonnes variétés et en pratiquant une fumure suffisante. La variété de blé d'automne Wiwa (photo), une obtention de la Sélection Céréalière de Peter Kunz sélectionnée exprès pour l'agriculture biologique, a fortement contribué à l'amélioration de la qualité du blé bio.

connaissent pas les teneurs de leurs engrais de ferme, nous avons dû tabler sur l'hypothèse que 1 m³ de lisier = 1 kg d'azote. La seule influence claire est la chute de la qualité pour les cultures sans fumure, et la mauvaise solubilisation des engrais du commerce pendant les années sèches est frappante. Adapter rapidement la quantité d'azote aux besoins de la culture n'est pas possible en agriculture biologique. Le lisier couvre très bien les besoins du blé tandis que le fumier et le compost servent de fumure de fond. Les fluctuations annuelles de la qualité sont plus marquées en agriculture biologique que dans les systèmes conventionnels intensifs.

- Il n'a pas été possible de constater une forte influence du précédent sur le rendement ou la teneur en gluten humide. De grandes quantités d'éléments nutritifs, et particulièrement d'azote, sont disponibles après les prairies temporaires. Les fermes avec peu de bétail devraient donc placer le blé après rompue tandis que, dans celles qui ont assez de bétail, le maïs après rompue peut laisser assez d'éléments nutritifs pour bien réussir le blé qui suit.
- Le moment idéal pour le semis est la deuxième moitié d'octobre. Les semis

plus précoces et plus tardifs provoquent soit une augmentation des mauvaises herbes soit une mauvaise levée.

Écarter les lots de qualité insuffisante

Le projet a montré que le blé biologique suisse est de bonne à très bonne qualité. On peut cependant encore améliorer la qualité en identifiant les lots qui ont trop peu de gluten humide et en les transformant à part. Les centres collecteurs pourraient le faire à l'aide d'une analyse rapide de la teneur en protéine. Environ 20 % des lots réceptionnés seraient concernés et devraient éventuellement être déclassés.

Les mesures comme le choix des variétés, la fumure et la position dans la rotation culturale permettent d'influencer un peu la qualité. Les facteurs principaux que sont la météo et les caractéristiques des sites et des parcelles ne peuvent pas être influencés. Les producteurs devraient donc cultiver du blé seulement sur les meilleures parcelles. Dans les régions marginales, il vaut mieux renoncer au blé et le remplacer par de l'épeautre, du seigle, du triticale ou des mélanges de pois et d'orge.

Hansueli Dierauer
et Cornelia Kupferschmid, FiBL

Classement		2010	2011	2012	2010–2012
TGH < 25 % insuffisante	Nombre d'échantillons	35	53	11	99
	Proportion	21 %	35 %	7 %	20 %
TGH 25–29 % bonne	Nombre d'échantillons	31	58	31	120
	Proportion	20 %	38 %	19 %	25 %
TGH > 29 % très bonne	Nombre d'échantillons	101	41	121	263
	Proportion	59 %	27 %	74 %	55 %

Classement des échantillons reçus selon leur teneur en gluten humide (TGH)

Avoir son mot à dire sur les importations

Il y aura toujours des importations de produits bio – avec ou sans le Bourgeon. Mais pourquoi est-il important pour Bio Suisse de mettre le Bourgeon sur des denrées alimentaires étrangères? Et selon quels critères? Le directeur de Bio Suisse Daniel Bärtschi et la paysanne Bourgeon Ulrike Minkner débattent des limites des importations Bourgeon.

bio actualités: Vous êtes dans un magasin pour faire vos achats. Au rayon des légumes vous avez le choix entre un légume conventionnel de la région et un légume biologique importé. Lequel allez-vous choisir?

Daniel Bärtschi: Je préférerais des légumes bio de la région. Les légumes étrangers doivent impérativement avoir le Bourgeon pour que j'en achète – les produits bio UE ne remplissent pas des exigences aussi hautes que le Bourgeon.

Ulrike Minkner: Je choisis un autre produit. Au lieu d'acheter une courgette Bourgeon importée ou une courgette conventionnelle suisse, je choisis un légume de saison et de qualité bio, par exemple du poireau Bourgeon suisse.

Bio Suisse ne devrait-elle pas renoncer totalement à labelliser des denrées alimentaires importées?

Daniel Bärtschi: Les déléguées et délégués ont décidé d'autoriser des importations. C'est une décision de fond qui a été prise démocratiquement par la base il y a des années. Le Bourgeon garantit que les

que les importations de légumes et de fruits sont très discutables car nous avons une offre suisse diversifiée. Bio Suisse et les fournisseurs doivent répondre de manière plus responsable à la question de savoir quelles denrées alimentaires on importe et quand. De nombreux clients et

«S'il ne voit pas de fraises en janvier dans le magasin, il ne leur viendra pas à l'idée d'acheter des fraises en janvier.»

Ulrike Minkner

clientes ne sont intéressés par un produit que s'ils le voient à l'étalage. S'ils ne voient pas de fraises en janvier dans le magasin, il ne leur viendra pas à l'idée d'acheter des fraises en janvier.

Daniel Bärtschi: Contrairement aux autres denrées alimentaires, les emballages des produits Bourgeon fournissent de nombreuses informations aux consommateurs, p. ex. de quel pays viennent les fraises contenues dans un yogourt. Nous faisons en outre ressortir avec le Bourgeon Bio Suisse – c.-à-d. le Bourgeon avec la croix suisse – les produits qui contiennent au moins 90 % de matières premières suisses. Cependant, ce sont finalement les consommatrices et les consommateurs qui doivent assumer eux-mêmes la responsabilité de leurs achats.

Ulrike Minkner: Est-ce que Bio Suisse ne reporte pas un peu beaucoup de responsabilité sur les consommateurs?

Daniel Bärtschi: Je suis conscient que les consommateurs critiques doivent pouvoir s'informer très exactement sur les produits, la saison et les conséquences d'une décision d'achat. L'exactitude de l'information des consommateurs est donc importante pour modifier leur comportement d'achat. Même si cela ne permet pas de faire changer toute la société.

Ulrike Minkner: Je pense que Bio Suisse ne doit justement pas satisfaire tous les

désirs du marché mais assumer un rôle de précurseur, et cela précisément pour des thèmes comme la production et la commercialisation locales. La régionalité doit aller dans le sens d'une réflexion globale et d'une action locale.

Daniel Bärtschi: La régionalité est importante, mais il faut encore définir ce qu'est la région dans un monde globalisé: une ville, une partie du pays, toute la Suisse, l'Europe?

Ulrike Minkner: Pour trouver des réponses, on pourrait impliquer davantage la base et travailler sur les thèmes du Café de l'Avenir de la dernière Assemblée des délégués de Bio Suisse. Les importations Bourgeon dépendent de la demande du marché. Bio Suisse devrait avoir le courage de lancer ses propres thèmes indépendamment des grands distributeurs, et elle devrait si nécessaire renoncer de plus en plus aux importations!

«Bio Suisse devrait avoir le courage de lancer ses propres thèmes indépendamment des grands distributeurs.»

Ulrike Minkner

Daniel Bärtschi: Bio Suisse sait que quelques-uns de ses membres ne sont pas contents. Par exemple, les importations de vin Bourgeon reviennent souvent sur le tapis. C'est quand même mieux que Bio Suisse puisse influencer ce qui entre ou non en Suisse. Plus la collaboration avec les grands distributeurs est étroite et plus Bio Suisse peut les influencer.

Ulrike Minkner: Je me demande si un produit Bourgeon étranger est vraiment équivalent à un produit Bourgeon suisse. La Suisse a des normes beaucoup plus élevées pour la protection des animaux et des eaux ou les exigences sociales.

Daniel Bärtschi: Bio Suisse part du principe que la norme Bourgeon est utilisée de la même manière à l'étranger qu'en Suisse,

«Le Bourgeon garantit que les produits importés respectent eux aussi des normes environnementales et sociales de haut niveau.» Daniel Bärtschi

produits importés respectent eux aussi des normes environnementales et sociales de haut niveau. – Ça protège l'homme et l'environnement dans les pays de production et les paysannes et paysans suisses contre la concurrence déloyale. Diminuer les importations modifierait très fortement le panier de la ménagère.

Ulrike Minkner: Les produits qui ne peuvent pas être cultivés en Suisse – comme p. ex. le café – ne concurrencent pas la production du pays. Il faut en discuter dans un autre contexte. Je trouve



Photo: Marion Nitsch

Daniel Bärtschi est le directeur de Bio Suisse depuis 2011.

et elle investit 600'000 francs par année pour l'assurance-qualité des produits importés. Pour éviter les importations frauduleuses, Bio Suisse retrace chaque lot importé jusqu'à l'entreprise agricole. Ces contrôles s'ajoutent à ceux des organismes de contrôle reconnus sur place par l'État. Quand il y a le Bourgeon dessus, c'est Bourgeon dedans – que le produit soit suisse ou étranger.

Ulrike Minkner: Je ne suis pas tout à fait d'accord avec cette affirmation en ce qui concerne les conditions de travail! Je connais des exemples de conditions de travail abusives à Almeria en Espagne, qui n'ont rien à voir avec les conditions suisses. Je me demande quand même si le Bourgeon est vraiment crédible.

Daniel Bärtschi: Chaque pays a une loi sur le travail que l'État est chargé de faire respecter. Bio Suisse ne peut pas remplacer l'État, mais il est important qu'elle définisse des normes sociales, qu'elle contrôle et fasse des recherches en cas de doute. Les entreprises problématiques

sont suivies de près en collaboration avec les syndicats, les organismes de contrôle, les importateurs et les distributeurs pour obtenir des améliorations. Si nécessaire, nous pouvons bloquer des produits de manière totalement indépendante.

Ulrike Minkner: Il y a quand même des importations qui sont à mon avis incompatibles avec l'idée du Bourgeon. Le soja importé de Chine ou d'Amérique du Sud atterrit en Suisse en tant qu'aliment fourrager Bourgeon – normes Bourgeon ou pas, ces produits font directement ou indirectement pression sur la forêt vierge

«Les producteurs des pays en voie de développement qui veulent respecter les normes de Bio Suisse doivent pouvoir le faire.» Daniel Bärtschi

et sur les marchés locaux, et les gagnants sont les multinationales et non les petits paysans. Pourquoi Bio Suisse ne dit-elle pas «On ne veut pas de ça»?

Daniel Bärtschi: Il n'y a aucune raison de ne pas reconnaître les domaines étrangers qui respectent les normes du Bourgeon. Les producteurs des pays en voie de développement qui veulent respecter les normes de Bio Suisse doivent pouvoir le faire.

Ulrike Minkner: Les importations sont toujours une bonne affaire pour quelqu'un, mais cela irait souvent mieux pour les gens des pays exportateurs s'ils cultivaient des produits pour eux-mêmes. La Suisse est riche et devrait à mon avis assumer un rôle de leader et ne pas s'approvisionner en denrées alimentaires importées sur le dos des pays pauvres.

Daniel Bärtschi: Pouvoir produire et vendre des produits et en retirer un revenu est aussi une aide pour les paysans des pays en développement et émergents. La Suisse est un marché pour les pays du Sud et de l'Est qui ont besoin d'exporter des denrées alimentaires. Il y a donc deux côtés: Ici on veut un produit, et là ça rapporte de l'argent au pays exportateur. Ça ne va souvent pas si bien pour les habitants des pays en développement qui n'ont pas accès au marché. L'importation de produits biologiques et équitables peut donc être une forme de lutte contre la pauvreté.

i Cette interview est le début d'une série d'articles du bio actualités sur des questions critiques au sujet des importations labellisées Bourgeon.



Photo: Kurt Graf

Ulrike Minkner est coprésidente d'Uniterre. Elle gère un domaine Bio Suisse avec son compagnon dans le Jura.

Ulrike Minkner: La réalité a aussi une autre face, même pour le Bourgeon: Les producteurs et les consommateurs suisses profitent du bioboom grâce aux produits fourragers et alimentaires bon marché et se rendent dépendants de l'étranger.

Daniel Bärtschi: Le but de Bio Suisse est d'augmenter la production suisse d'oléagineux et de céréales grâce à des bons prix agricoles et à des projets pour les grandes cultures. On n'importe que ce qu'on n'a pas en quantité suffisante en Suisse. Si la production suisse augmente, les quantités importées autorisées par Bio Suisse diminuent automatiquement.

Interview: Petra Schwinghammer

Œufs: Le prix de référence augmente de 1,2 centime

L'augmentation des prix agricoles des céréales Bourgeon a fait grimper les prix des aliments pour les poules pondeuses. La branche tient compte de cette évolution en augmentant le prix de référence.

D'après la statistique des poussins bio d'Aviforum, la production d'œufs bio a atteint 105,4 millions d'unités en 2012. Cette quantité correspond à une augmentation d'environ 2 % par rapport à l'année précédente. L'augmentation de la quantité reflète la tendance générale du marché: Les plus récentes communications des détaillants montrent que le marché bio continue de croître. Coop annonce par exemple que sa ligne Naturaplan a réalisé une augmentation de chiffre d'affaires de 4,5 % en 2012. Une évolution qui permet notamment d'espérer une nouvelle bonne année pour les œufs bio.

Avec une part de marché de 20 %, l'œuf bio caracole en tête des produits bio.

Et vu que presque tous les aviculteurs biologiques suisses travaillent selon le Cahier des charges de Bio Suisse, quasiment tous les œufs bio vendus en Suisse sont de qualité Bourgeon.

Il y a les coûts des aliments, mais aussi ceux des bâtiments

Les prix des œufs dépendent fortement de ceux des aliments pour les poules puisqu'ils représentent le principal facteur de coûts. L'augmentation des prix des composants fourragers survenue l'année passée a donc provoqué une augmentation du prix de référence des œufs bio pour l'année 2013. Les représentants des producteurs et des acheteurs sont tombés

d'accord le 6 décembre 2012 pour un nouveau prix de référence de 44,5 centimes pour les œufs Bourgeon de 53 g+. Valable depuis le 1er janvier, ce prix de référence est supérieur de 1,2 centime à celui des années 2010 à 2012.

En plus des coûts des aliments, ceux des constructions sont aussi un facteur important dans les calculs des prix des œufs. Il faut en effet investir plus de 500'000 francs si on veut se lancer dans la production d'œufs bio. Cet aspect revêtira plus d'importance dans les futures négociations de prix car de plus en plus de producteurs investissent dans de nouveaux poulaillers à cause de l'augmentation de la demande d'œufs bio.

Magdalena Blonkiewicz, Bio Suisse

Lait: 400 tonnes de beurre bio déclassées

Après la pénurie les surplus. Ce déclassement de grandes quantités de beurre bio a fait intervenir les fonds récoltés auprès des paysans bio par l'IP Lait.

Le secteur du lait bio avait lutté longtemps contre les surplus. Des efforts incessants de marketing – p. ex. promotions dans le commerce de détail – ont fait changer la situation au deuxième semestre 2011: On cherchait plus de lait et de beurre, et les prix du lait bio sont remontés. Ce signal a été perçu par le secteur bio et la quantité produite a augmenté. Cette évolution a notamment provoqué une nette augmentation des surplus saisonniers au printemps 2012. Le lait bio produit en trop a fini dans les entrepôts frigorifiques sous forme de beurre bio – en plus grande quantité qu'il n'a finalement été possible d'en vendre.

Pour retrouver la maîtrise des stocks, le comité de l'Interprofession du lait (IP Lait) a décidé en septembre 2012 de libérer quelque 1,4 million de francs du fonds d'intervention (cf. encadré), puis 2,5 mil-

lions de francs supplémentaires ont été investis en décembre dans le déstockage: Le déclassement touchera au total 400 tonnes de beurre biologique suisse qui vont être mises sur le marché intérieur conventionnel. Le comité de l'IP Lait a ainsi suivi une demande du Groupe de travail Lait Bio de

l'IP Lait. L'IP Lait veut aussi puiser dans le même fonds pour soutenir l'exportation des prochaines 400 tonnes de beurre conventionnel qui devront partir à l'étranger pour éviter que le beurre bio plombe le bilan quantitatif annuel du beurre conventionnel.

Stephan Jaun

Les fonds du lait bio pour le secteur du lait bio

Le fait que de l'argent tiré du fonds d'intervention de l'IP Lait soit utilisé spécifiquement pour le marché bio n'était pas prévu au départ. La contribution linéaire d'un centime par kilo de lait devait à l'origine alimenter un fonds général pour le soutien du marché. Différents acteurs du secteur bio n'étaient pas d'accord et ont déposé plainte contre une décision prise dans ce sens en mai 2011 par l'assemblée des délégués de l'IP Lait. Un arrangement

passé entre l'IP Lait et les plaignants stipule que la contribution linéaire prélevée sur les quantités de lait bio doit être utilisée pour le marché du lait bio après entente avec Bio Suisse. Les chiffres sur la transformation du lait bio publiés par la Fiduciaire de l'économie laitière montrent qu'au total 3,9 millions de francs provenant des producteurs bio auront alimenté ce fonds d'ici mai 2013.

sj

«Partir de l'amour pour le produit»

Avant de prendre congé en 2012, ils comptaient à eux deux cinquante ans de travail pour le Bourgeon. Plus précisément: pour la transformation des produits Bourgeon. Max Eichenberger et Peter Dürr sont des professionnels – et même des experts – des denrées alimentaires Bourgeon. Ils ont beaucoup vécu, changé et donné dans et avec la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) de Bio Suisse. Le haut niveau des principes de qualité du Bourgeon leur doit donc énormément. Discussion avec Max Eichenberger et Peter Dürr.

La transformation labellisée Bourgeon doit être douce et ménageante, donc elle doit utiliser le moins possible d'énergie et d'intrants. Max Eichenberger, qui a présidé la CLTC pendant des années, se souvient très bien des débuts dans les années huitante: «Il s'agissait alors des premiers produits bio comme des flocons de céréales, des graines de lin, du millet, de la choucroute, des pâtes, des légumes séchés, des jus de fruits ou du pain croustillant.» Le fait d'avoir eu au départ dans l'équipe un chimiste cantonal avec toute son expérience du contrôle des denrées alimentaires a beaucoup contribué à la systématisation des procédures. Ils ont tous appris énormément de choses, reconnaît Max.

À la question de la manière dont ils ont abordé le travail, Peter Dürr – un ingénieur en denrées alimentaires arrivé dix ans plus tard – et lui fusent dans tous les

sens. Au début ils étaient encore soumis directement à l'Assemblée des délégués (AD). Les processus décisionnels étaient donc plus directs et plus courts qu'aujourd'hui. Quand il a fallu débattre de la question de l'autorisation ou de l'interdiction du lait UHT, un représentant de l'industrie laitière avait demandé lors de l'AD: «Paysans, voulez-vous vendre votre lait – oui ou non?». Cela a contribué à faire accepter cette innovation. Il a été possible de faire bouger et d'obtenir beaucoup de choses à cette époque, se rappelle Max avec un brin de nostalgie.

Conserver la qualité des matières premières

Il y a eu – surtout au début – pour le jeune chimiste et microbiologiste Eichenberger, alors membre du service de contrôle de Bio Suisse, une sorte «d'idée de fond de la

transformation». Il y a eu des discussions de fond sur la signification de la qualité Bourgeon et sur ce que le label Bourgeon devait vraiment garantir. Les principes de base définis à l'époque sont toujours d'actualité. On ne peut ni ne doit rien changer à ce concept de la transformation énoncé par Bio Suisse: La qualité des matières premières doit être conservée au maximum du champ à l'assiette. «Le moins possible d'étapes de transformation, et seulement celles qui sont nécessaires à la conservation d'un produit», telle est la formule de l'ancien président de la CLTC. Et Peter Dürr de compléter: «Pour nous, transformation douce (ou ménageante) signifie que le caractère de la matière première doit être conservé.»

Les consommatrices et les consommateurs doivent pouvoir se forger leur propre opinion sur le produit en se basant



sur l'étiquetage et sur leur manière de voir les choses. Simuler d'autres qualités est inconvenant. De même que tout paternalisme à l'égard des consommateurs. «Les consommateurs doivent pouvoir décider eux-mêmes ce qui est normalement de leur ressort», dit Eichenberger. La CLTC de Bio Suisse garantit une transformation soignée et douce des produits – que chacun décide ensuite s'il veut acheter des conserves ou des produits de convenance.

Des «teignes» avec des opinions à l'emporte-pièce

Comment Peter Dürri considère-t-il après-coup son activité à la CLTC? «Chaque membre avait son domaine défini. Il était toujours vite clair qui devait faire quoi. Pour moi, ces années ont aussi été un processus de développement. La phase de mise en place a été la plus intéressante. Maintenant il y a beaucoup de paperasserie, de règlements, de rapports et de dispositions d'application. Toute cette structure n'a cessé de croître.»

Le président Max Eichenberger se rappelle de son équipe: «C'étaient tous des «teignes» avec des opinions à l'emporte-pièce, mais qui savaient discuter des choses fondamentales et trouver des solutions.» Il est à son avis typique que, dès la création de Bio Suisse, tout le domaine de la transformation ait été fortement marqué par des personnes qui ne venaient justement pas de l'agriculture. «Les pay-

sans ont eu des discussions épiques sur les directives agricoles mais pas sur la transformation», se rappelle-t-il. Le groupe a donc accueilli avec plaisir l'agriculteur bio Erwin Ackermann, qui avait sa propre laiterie et qui a apporté la fraîcheur des pratiques dans cette commission bigarrée.

L'épisode suivant montre à quel point le rôle des commissions de labellisation a pu être grand. C'était au moment de la grande remise en question. Coop s'était lancée dans le bio en 1993, mais le Comité de Bio Suisse s'était disputé, n'était plus capable d'agir et devait se redéfinir. C'est donc aux présidents des commissions de labellisation que la procédure de sélection du futur nouveau directeur incombait. «Nous avons choisi Christof Dietler, qui avait été responsable des affaires agricoles de Pro Natura, et cela avait fait souffler un vent totalement nouveau sur l'organisation», se réjouit encore maintenant Max Eichenberger.

Autorité et capacité de s'imposer

La CLTC devait donc s'expliquer non pas avec les paysans mais avec les représentants de l'industrie agroalimentaire. Et ceux-ci se référaient aux réglementations nationales et internationales courantes pour les denrées alimentaires. La composition stratégique de la commission, avec des spécialistes de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique FiBL et du contrôle des denrées alimentaires, a été



Max Eichenberger: «Il faudra supprimer cette commission si elle devient trop comode pour le secrétariat, car elle a aussi une fonction correctrice.»

déterminante dans bien des questions des débuts. «Quand on voulait quelque chose de nouveau, on nous répondait souvent que ça n'allait pas ou que ça coûtait trop cher», se rappelle Peter Dürri. Beaucoup de choses ont néanmoins pu être atteintes à force de persuasion, de ténacité et de bons arguments.

Le développement de l'industrie agroalimentaire, l'augmentation du nombre de preneurs de licences et le choix du Bourgeon par la Coop ont donné plus de poids à la CLTC. Il ne s'agissait plus de quelques rares produits mais de tonnes de denrées alimentaires. Il est économiquement compréhensible que tant de firmes aient soudain voulu fabriquer un produit parce que la Coop s'y intéressait. Max Eichenberger: «Certaines firmes n'étaient pas du tout portées sur le bio et ça a provoqué des discussions parce qu'elles ne voulaient pas changer leurs méthodes conventionnelles alors que nous avions nos propres règles bio.»

Les oursins gélatifiés sont-ils oui ou non des produits bio?

De quels casse-tête se rappellent-ils plus particulièrement? Pour Peter Dürri, les «histoires d'enzymes» revenaient sans cesse sur le tapis. Les enzymes rendent beaucoup de choses possibles. Et jusqu'où peut-on aller dans les processus méca-

De l'histoire et de l'importance de la CLTC

Après la création de Bio Suisse en 1981, c'est une Commission de surveillance qui est responsable de l'élaboration du Cahier des charges pour les producteurs Bourgeon. À partir de 1982, la transformation et le commerce des matières premières Bourgeon sont soumis à un service de contrôle qui comptait cinq personnes, le directeur de Bio Suisse Reiner Bächli, le directeur du FiBL Henri Suter, le chimiste cantonal de Bâle-Ville Martin Schüpbach, qui représentait le contrôle des denrées alimentaires, le chimiste et microbiologiste Max Eichenberger et enfin l'agronome Otto Schmid, tous deux du FiBL.

Au début des années nonante, Bio Suisse s'était fait accréditer pour pouvoir exécuter des processus de certification et avait engagé pour cela le contrôleur Albert Gassmann. Le service de contrôle de Bio Suisse s'est ensuite transformé en un groupe d'experts, la Commission de contrôle des licences (CCL). Outre Max Eichenberger et Otto Schmid, la CCL comptait aussi les deux ingénieurs en

denrées alimentaires Peter Dürri et Peter Gallmann de la Station de recherches de Wädenswil resp. de Liebfeld, le chimiste et directeur de recherche de Bioforce Roger Kalbermatten, ainsi que Günther Schnell du département de l'assurance-qualité. Particularité: La CCL était directement soumise à l'Assemblée des délégués (et pas au Comité) de Bio Suisse et donc aussi instance de recours.

La commercialisation a revêtu une nouvelle importance quand Ernst Frischknecht a repris la présidence de Bio Suisse. Le projet de fonder une «Bourgeon SA» pour coordonner l'offre et la demande a échoué à cause de la crainte d'une mercantilisation de l'agriculture biologique. «Je suis fier que nous ayons pu empêcher cela», affirme l'ancien président de la CLTC Max Eichenberger. «Car le Bourgeon aurait été transféré à une SA de marketing, et le pouvoir décisionnel n'aurait plus appartenu aux paysans bio mais à la SA.»

Sabine Lubow

niques reste une vaste question même pour le spécialiste. Et: Les oursons gélifiés sont-ils oui ou non des produits bio – il y a bien sûr aussi eu des discussions éthiques. «Quand Bio Suisse voulait qu'on puisse fabriquer des oursons gélifiés, nous avons dit comment cela devait être fait: sans arômes artificiels et cætera», se rappelle Peter Dürr. Et la CLTC a aussi mobilisé toutes ses connaissances pour définir les règles pour le secteur des boissons aux fruits. Elle a décidé comment elles devaient être fabriquées, mais les discussions economico-politiques ne font pas partie de ses tâches, comme le souligne Eichenberger.

La CLTC a connu dans son histoire d'autres thèmes récurrents comme la redilution des jus de fruits concentrés. Ou des questions comme: Qu'est-ce qui se passe exactement quand une matière première est soumise à une haute pression et à une haute température? Quand le pétrissage



Peter Dürr: «La phase de mise en place à été la plus intéressante. Maintenant il y a beaucoup de paperasserie, de règlements, de rapports et de dispositions d'application.»

(pression) engendre tellement de chaleur que la masse cuit? Il a toujours fallu définir les limites en répondant à la question: Qu'est-ce qui détruit quoi?

Qu'est-ce qui a fondamentalement changé depuis les débuts? Max Eichenberger: «L'assortiment d'aujourd'hui exige d'autres mécanismes.

Par exemple, le secteur des produits laitiers a toujours été technologiquement en avance sur tous les autres. Processus thermiques ou de filtration, centrifugeuses... on a séparé tous les composants de la matière première pour ensuite les remettre ensemble. Nous avons parfois dû poser des limites. Si on fait de l'UHT avec de la vapeur directe, c'est un procédé ménageant, mais ça reste une conserve.» L'autorisation du procédé UHT ne pose pas de problème puisque les consommateurs peuvent classer correctement ce produit, qu'ils perçoivent comme une conserve puisqu'il ne vient pas du frigo.

La CLTC n'avait cependant pas autorisé l'homogénéisation, «la plus forte atteinte au lait en tant que matière première». C'est l'AD qui l'a ensuite fait sur demande des fédérations laitières. Max Eichenberger revient sur cet épisode de l'histoire de la CLTC avec la constatation qu'un yogourt au lait homogénéisé a une structure totalement différente et que c'est une affaire de goût.

Le Bourgeon Gourmet donne plus de pep

À propos de goût: En introduisant une distinction pour les produits particulièrement délicieux, la CLTC voulait donner aux producteurs un instrument d'amélioration de la qualité. «Ça a marché du premier coup, et c'était très intéressant de voir tout ce qu'on nous soumettait.» Cette forte incitation à fabriquer des produits qui ont du pep a eu du succès dès le début chez les transformateurs, car tout producteur est intéressé de savoir si son produit est bien accueilli ou non.

Et leurs produits préférés? La mozzarella de bufflonne de Meierskappel pour Max, un bon fromage de chèvre ou de brebis pour Peter. Cette question aussi fait rapidement ressurgir des souvenirs, par exemple comment on a posé les bases pour toutes les huiles Bourgeon pressées à froid comme l'huile de tournesol ou de colza. Après de nombreux essais, l'huile-rie Sabo réussissait enfin en 1994 à maîtriser le processus naturel d'oxydation qui fait rapidement rancir les huiles: Elle a recouru à une machine de nettoyage des graines et a pu presser sur mandat de la Coop des graines oléagineuses bio de qualité Bourgeon produites en Hongrie. «Les connaissances et les compétences de l'équipe de Naturaplan avaient alors joué un rôle décisif», souligne Max Eichenberger.

Peter Dürr avait posé un fondement analogue pour le vinaigre: «Le vinaigre est

un vin oxydé, et nous voulions assurer la conservation des complexes aromatiques. Il a fallu aller à Soleure pour convaincre le président des vinaigriers de ne pas se contenter de fabriquer un vinaigre courant avec seulement 4,5 % d'acidité. Nous ne voulions en effet pas vendre de l'eau sous forme de vinaigre mais faire du bon vinaigre.»

Autre question, celle du traitement de la viande avec du nitrate ou du nitrite. Même si on a enseigné aux futurs spécialistes que le nitrite était absolument indispensable, la CLTC a osé remettre ce dogme en question et, tout bien considéré, a constaté que, dans certaines conditions, plus de choses étaient possibles que ce qu'on pensait au départ. Le progrès technologique réalisé par l'industrie des denrées alimentaires demande aussi une certaine ouverture. Et pourtant la commission a su préserver son amour pour les produits carnés crus de tout l'Arc alpin. «Ils ont toujours séché leur viande pour la conserver, et il fallait favoriser cela», trouvent-ils tous les deux. Les procédés high-tech et traditionnels sont donc également intéressants.

Le sommet? L'huile de palme!

L'ouverture et la cohérence ont toujours été importantes pour Peter Dürr, qui trouve qu'on devrait se donner une certaine liberté d'action et que les discussions sur les règlements ne devraient pas être dissuasives. Préserver l'indépendance à l'égard du secrétariat est capital pour Max Eichenberger. «Il faudra supprimer cette commission si elle devient trop commode pour le secrétariat, car elle a aussi une fonction correctrice», dit-il. Il est capital de partir de l'amour pour le produit. La question de l'authenticité d'un produit vient en tout premier, celle de son potentiel commercial ne vient qu'ensuite. Et si on veut mettre de l'huile de palme dans un petit beurre, il faut changer le nom du produit, souligne Eichenberger.

Ah, cette sacrée huile de palme! Elle a l'avantage d'être solide à température ambiante, une caractéristique très rare chez les huiles végétales. Il y a pour beaucoup de produits de meilleures alternatives comme le beurre ou la graisse de coco. «Les graisses cachées que nous consommons viennent de l'étranger. Quelque chose ne joue pas si nos montagnes de beurre cachent en fait un océan d'huile de palme», s'empare un Peter Dürr qui finit par lancer «Et vive le saindoux bio!»

Sabine Lubow, Bio Suisse

Reitzel SA, 1860 Aigle

Fondé en 1909, le groupe Reitzel est basé au cœur du Chablais vaudois. Cette entreprise internationale est un acteur majeur dans deux domaines: les légumes au vinaigre et les sauces. Comme nous l'explique Philippe Michiels, son directeur général, une partie de sa production arbore avec fierté des labels bio depuis quinze ans.

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

Nous nous sommes intéressés au bio en 1995. A l'époque, le thème était encore nouveau en Suisse. Je me souviens avoir fait une présentation intitulée Le bio, effet de mode ou lame de fond? Nous avions alors l'intuition que les produits bio allaient prendre de l'importance dans le secteur alimentaire. Ensuite, nous avons profité de l'impulsion commerciale donnée par Migros et Coop qui en ont fait un cheval de bataille. Nul doute que, si le bio était resté cantonné aux magasins spécialisés, peu d'entreprises se seraient lancées dans l'aventure.

2 Transformez-vous uniquement des produits biologiques?

Non, cela représente entre 8 % et 10 % des volumes conditionnés par Reitzel Suisse SA. Nous possédons aussi une ligne bio appelée Jardin d'Orante, mais celle-ci n'est pas distribuée en Suisse.

3 Quels produits transformez-vous?

Entre 200 et 250 tonnes de concombres et de cornichons par année.

4 Quels nouveaux produits feriez-vous volontiers en bio?

Nous voudrions étendre notre gamme et proposer à notre clientèle des oignons, des câpres, des épis de maïs ou des poivrons bio, mais nous rencontrons de gros problèmes de disponibilité. Soit l'approvisionnement est très irrégulier, soit la matière première n'est tout simplement pas disponible. Ainsi, une partie de nos concombres et de nos cornichons provient de Suisse, mais les producteurs helvétiques qui s'étaient tournés vers l'agriculture biologique il y a une dizaine d'années sont tous revenus vers le conventionnel.

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

Le problème n'est pas la transformation, mais la gestion des matières premières. Le bio ne permet pas d'obtenir une stabilité, une sécurité et une rentabilité similaire au conventionnel. Nous avons néanmoins appris à gérer ces difficultés d'approvisionnement parce que nous croyons dans nos produits biologiques.

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

Le processus de transformation demeure identique. Nous veillons simplement à ce que les légumes bio et conventionnels ne rentrent jamais en contact.

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

C'est le principal défi. Nous jonglons tout le temps entre surplus et rupture de stock. Ces irrégularités rendent la planification très difficile, d'autant plus que le marché est imprévisible. On nous dit que le consommateur veut des prix les plus bas possibles à cause de la crise, et pourtant nos légumes bio ont connu en 2011 et 2012 un taux de croissance largement supérieur au reste de notre gamme.

8 Connaissez-vous votre clientèle?

Les réactions que nous recevons proviennent des distributeurs et non des consommateurs directement. Cependant, avec l'arrivée d'Internet, chacun peut contacter l'entreprise et nous recevons souvent des courriels de personnes qui nous donnent leur avis sur nos produits ou nous réclament des nouveautés.

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

Avoir un interlocuteur unique plutôt que de traiter avec des instances différentes nous faciliterait sans doute la vie. Toutefois, le défi principal de Bio Suisse est de mettre de l'ordre dans la forêt de labels qui crée une confusion chez le consommateur. Celle-ci pourrait, à terme, se transformer en méfiance.



Photo: Alexandre Truffer

Augmentation des ventes de légumes au vinaigre mais problèmes d'approvisionnement en matières premières: Philippe Michiels, CEO de Reitzel SA.

Alexandre Truffer

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

Avec les plus chaudes recommandations pour l'affouragement hivernal

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

Céréale plante entière BIO en grosses balles carrées: coupé court ou plus long, s'intègre bien dans la ration du jeune bétail, des vaches tarées et des chevaux

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

Foin de luzerne BIO: en grosses balles carrées: contenu de MA sélectionnable (4ème à 6ème coupe) – vaches, veaux, moutons et chèvres courent après (avec ou sans mélangeur!)

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

Mélasses de betterave BIO: énergétique et appétible

Haute qualité en toutes les variations d'origine suisse ou importées:

> Foin BIO

> Paille BIO et conventionnelle

> plus de matières premières sur demande



Nous remercions nos clients pour l'agréable coopération, pour votre confiance et votre fidélité au long du 2012 et nous vous souhaitons à tous une paisible période d'avant-Noël!



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®

Venez nous voir à la foire Tier
+ Technik à St-Gall
du 21.02 au 24.02.2013 dans
la halle 9, stand 9.0.014

Nouveau: Suppléments de prix intéressants pour la reconversion et le Bœuf de Pâturage BIO

Nous cherchons toujours

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

Vos avantages:

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

Nous commercialisons:

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!



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: Bio Suisse et FiBL

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

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

Envoyer à Bio Suisse, Édition bio actualités, Margarethenstrasse 87, CH-4053 Bâle, Fax +41 (0)61 385 96 11, courriel edition@bioactualites.ch



Bourgeon Gourmet: Annoncez maintenant vos produits laitiers et pâtisseries!

Cottage cheese ou pain d'épices, Bio Suisse distinguera cette année des produits laitiers et pâtisseries de haute qualité en leur donnant le «Bourgeon Gourmet». Ceux qui veulent participer au concours doivent annoncer leurs échantillons jusqu'au 8 mars. Les produits primés seront présentés au public lors de la remise des prix «Bourgeon Gourmet 2013» ainsi que lors du Bio Marché de Zofingue.

Les produits Bourgeon garantissent la plus haute qualité bio et les saveurs les plus authentiques. Voilà pourquoi Bio Suisse distingue chaque année les meilleures productions à l'intérieur de certains groupes de produits. Après les produits de boulangerie, de charcuterie et de poissonnerie de l'année passée, cette fois c'est les produits laitiers et pâtisseries qui sont en lice (cf. encadré «Les catégories de produits pour 2013»).

Les gagnants recevront leurs certificats pour les produits primés «Bourgeon Gourmet» lors de la remise des prix «Bourgeon Gourmet 2013». Les produits primés seront de nouveau présentés au public au stand de Bio Suisse au Bio Marché de Zofingue et pourront y être dégustés et achetés. Les gagnants bénéficieront des avantages suivants: Tous les lauréats qui ont un stand au Bio Marché recevront de Bio Suisse le remboursement de la taxe de base de leur

stand, et ceux qui auront une distinction spéciale verront Bio Suisse payer l'intégralité de la location de leur stand. Comme les années précédentes, tous les produits primés seront publiés sur les sites internet de Bio Suisse et de Demeter.

Les catégories de produits pour 2013

- Produits laitiers: Fromages frais et cottage cheese, séré, beurre, yogourt et yogourt aux fruits, produits au lait acidulé et au petit-lait, glaces, sorbets et desserts
- Produits pâtisseries: Petits gâteaux, pâtisseries, tourtes, tartes, articles de confiserie, biscuits, pains d'épice, spécialités (p. ex. les «Tirggel»)

stand, et ceux qui auront une distinction spéciale verront Bio Suisse payer l'intégralité de la location de leur stand. Comme les années précédentes, tous les produits primés seront publiés sur les sites internet de Bio Suisse et de Demeter.

Jury et conditions de participation

Un jury indépendant placé sous la direction de l'experte en analyse sensorielle Christine Brugger évaluera les produits envoyés selon les critères suivants: apparence, odeur, goût, impression générale. Tous les produits recevront un rapport d'appréciation et un maximum de 20

points (il en faut au moins 18 pour recevoir une distinction). Les produits Bourgeon exceptionnels de qualité et d'originalité recevront une distinction spéciale.

Le concours est ouvert aux preneurs de licences et aux producteurs qui ont le label Bourgeon ou les deux labels Bourgeon et Demeter. Coûts pour les participants: Premier produit Fr. 70.-, chaque produit supplémentaire Fr. 50.-. Les inscriptions doivent parvenir à Bio Suisse au plus tard le 8 mars (cf. encadré «Inscription»). Les délais et les modalités des livraisons des échantillons seront convenus avec les fabricants. Votre interlocutrice au secrétariat de Bio Suisse est Cristina Grossi (cf. encadré «Inscription»). Stephan Jaun

Inscriptions

Les formulaires d'inscription se trouvent sur www.bio-suisse.ch → Transformateurs et commerçants → Actualités. Attention de ne pas oublier de mentionner les informations suivantes sur le formulaire d'inscription:

- Nom, entreprise, adresse, téléphone, fax et courriel.
- Personne de contact responsable.
- Produits inscrits (noms des produits, mention pour chaque produit s'il est Bourgeon ou Demeter, dénomination spécifique du produit conforme à l'ordonnance sur les denrées alimentaires).
- Important: La recette complète ainsi que la description détaillée de la fabrication sont obligatoires pour tous les produits qui ne sont pas encore certifiés.
- Attention: Les dossiers incomplets ne pourront pas être traités.
- Votre interlocutrice pour tout renseignement et pour le dépôt des dossiers est Cristina Grossi, Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Bâle, tél. 061 385 96 33, courriel christina.grossi@bio-suisse.ch.
- Clôture des inscriptions: 8 mars 2013.



Photo: Stephan Jaun

Inscrivez vos produits Bourgeon pour recevoir le Bourgeon Gourmet 2013!



Photos: Andermatt Biocontrol

Entrepôts: Lancement d'une campagne d'auxiliaires

De nombreux résultats de la recherche et de la pratique montrent qu'il est possible d'utiliser avec succès des auxiliaires dans les entreprises de stockage et de transformation, mais ichneumons et compagnie sont encore rarement utilisés. Bio Suisse veut que ça change et lance une campagne de promotion des auxiliaires.

Leurs avantages sont évidents. Les auxiliaires représentent une méthode supplémentaire de lutte contre les ravageurs, un avantage fondamental pour les désinfestateurs à l'heure où les autorités interdisent de plus en plus de produits chimiques. Les auxiliaires ne laissent en effet pas de résidus chimiques et leur utilisation ne gêne pas le fonctionnement normal des entreprises.

L'utilisation d'auxiliaires donne par contre plus de travail et nécessite de bonnes connaissances. Les désinfestateurs doivent p. ex. tenir compte des travaux de nettoyage, prévoir plus de temps pour la surveillance et guetter le bon moment pour répandre les auxiliaires. Ils doivent aussi tenir compte des interactions avec d'autres méthodes de lutte qui pourraient nuire aux auxiliaires comme le kieselgur ou les fumigations par exemple. Et certains désinfestateurs pourraient trouver

assez nouveau de lutter côte à côte avec des insectes au lieu de les exterminer.

Le contrôle intégré comprend plusieurs parties

Iris Kraaz d'Andermatt Biocontrol le dit clairement: «Les auxiliaires ne sont qu'une des nombreuses mesures indispensables pour la lutte intégrée contre les parasites.» Les ichneumons, dit-elle, ne peuvent pas éliminer totalement les parasites et ne devraient pas être utilisés quand l'attaque est déjà trop forte. Cela ne les empêche pas d'être déjà utilisés avec succès dans certains secteurs des grandes boulangeries, des moulins ou des fabriques de pâtes pour maintenir à moyen terme les parasites en dessous d'un certain seuil de tolérance.

Andermatt a déjà de nombreuses années d'expérience dans la production et l'utilisation des auxiliaires. En fonction des domaines d'utilisation, l'entreprise fournit depuis l'année passée des insectes adultes ou des chrysalides à tous les désinfestateurs suisses.

Promotion des auxiliaires – Participer maintenant!

La campagne lancée par Bio Suisse a pour but de diminuer les obstacles actuels. Davantage de preneurs de licences et d'entreprises de désinfestation devraient développer leurs connaissances pratiques sur les auxiliaires afin de pouvoir les utili-

Comment bénéficier de cette campagne d'encouragement des auxiliaires

Tous les preneurs de licences de Bio Suisse et toutes les entreprises de désinfestation reconnues par Bio Suisse peuvent participer. Bio Suisse détermine individuellement les mesures à engager et le montant du soutien accordé. Prière de s'annoncer à: Jörg Schumacher, tél. 061 385 96 59, courriel joerg.schumacher@bio-suisse.ch

ser de plus en plus dans les systèmes intégrés de lutte contre les parasites.

Bio Suisse participe donc cette année aux coûts supplémentaires engendrés au début par exemple par l'analyse individuelle de l'entreprise ou par la première utilisation d'auxiliaires. Le déroulement concret du conseil et de l'utilisation d'auxiliaires ainsi que le montant du soutien fourni par Bio Suisse seront déterminés de cas en cas. Jörg Schumacher, Bio Suisse



Prêt à combattre: L'ichneumon *Anisopteromalus*.



L'ichneumon *Habrobracon* parasitant une larve.

Aquaculture: Farine de larves pour nourrir les poissons

L'alimentation animale s'apprête à subir une pénurie de protéines: Toujours plus d'animaux pour toujours plus d'hommes qui mangent toujours plus de viande et de poisson consomment toujours plus d'aliments protéinés. Le FiBL suit pour l'alimentation des poissons d'élevage une approche très prometteuse: Nourrir des larves de mouches avec des déchets de l'industrie agroalimentaire et les utiliser ensuite pour nourrir les poissons.

Vaches laitières, bovins à viande, porcs, poules pondeuses, poulets de chair, poissons d'élevage: Tous ensemble ils liquident des quantités gigantesques d'aliments riches en protéines. Seule la production industrielle effrénée de soja, avant tout en Amérique du Sud et en Chine, a jusqu'ici été capable d'éviter l'effondrement du système mondial de production de viande.

Une réaction s'est instaurée pour les vaches laitières et les bovins à viande: Le lait et la viande produits avec des fourrages grossiers sont en train d'émerger – notamment grâce à des initiatives comme le projet Feed no Food («N'affouragez pas de denrées alimentaires», cf. bio actualités 4/2012, pages 4 à 7) du FiBL ou le Cahier des charges de Bio Suisse, qui impose un minimum de 90 pour cent de fourrages grossiers pour les ruminants.

Le prochain bouleversement concernera-t-il l'alimentation

technologie et l'innovation), la Coop et la Migros.

Enrichir le cycle des aliments avec des protéines

La plupart des poissons produits en aquaculture sont carnivores, et leur donner des protéines végétales atteint vite ses limites. Au moins 80 pour cent des ingrédients des aliments actuels pour les saumons, les truites, les dorades ou les bars concurrencent directement ou indirectement l'alimentation humaine: céréales, soja, farine de poisson. La demande de farine de poisson pour l'aquaculture et d'autres aliments fourragers aggrave la pression exercée sur les stocks mondiaux de poisson: En plus des 80 millions de tonnes de poisson comestible, les mers du globe fournissent aussi chaque année entre 20 et 25 millions de tonnes de petits poissons transformés en farine de poisson.

En même temps, des millions de tonnes de denrées alimentaires et de déchets

convient extrêmement bien pour la production de protéines animales, et ses larves se distinguent par des taux de croissance énormes et peuvent valoriser à peu près n'importe quelle matière organique.

Utiliser de l'énergie résiduelle puis produire du biogaz

La production de masse de ces insectes nécessite une température assez élevée car la mouche soldat noire est originaire des régions tropicales. La meilleure solution est donc d'implanter les unités de production à proximité des centres industriels qui produisent à la fois de l'énergie résiduelle et des déchets organiques.

Les analyses montrent que les déchets laissés par la production des larves



des poissons d'élevage? Le FiBL fait des recherches sur l'aquaculture depuis 2008. Elles sont centrées sur l'approvisionnement durable en protéines pour les aliments piscicoles performants qui sont utilisés depuis des années aussi en aquaculture biologique. Performants signifie ici une très bonne digestibilité, de bonnes performances d'engraissement des poissons et une faible pollution des eaux avec des molécules azotées et phosphorées. Ce projet de recherche du FiBL est cofinancé par la Confédération (Commission pour la

de table sont éliminées dans des décharges ou des installations de biogaz – des matières que des processus de transformation adéquats permettraient de réinsérer dans le cycle de l'alimentation animale.

Un de ces procédés de transformation est la production de larves d'insectes sur la base de ce type de déchets organiques. Dans le cadre d'un projet commun avec l'industrie et d'autres institutions de recherche, le FiBL étudie depuis trois ans la multiplication et la production de masse de mouche soldat noire (*Hermetia illucens*) dans ce but. Cette mouche

Portrait: La farine d'*hermetia*

Les larves d'*hermetia*, la mouche soldat noire, sont séchées, moulues et partiellement dégraissées.

Le résultat est un concentré protéique avec 55 à 60 % de protéine dans la matière sèche. Le spectre des acides aminés est très semblable à celui des farines de poisson. Cette farine d'*hermetia* peut couvrir l'ensemble des besoins en acides aminés des truites (et la truite peut de ce point de vue être considérée comme référence pour d'autres espèces de poissons) sauf la cystéine, mais il n'est pas essentiel.

Un essai d'alimentation réalisé avec 6000 truites n'a révélé aucune différence importante entre l'aliment contenant de la farine d'*hermetia* et un aliment habituel du point de vue de la mise en valeur de l'aliment et des taux d'accroissement. L'indice de consommation était pendant cet essai de six semaines juste supérieur à 1, ce qui signifie que 1 gramme de matière sèche d'aliment produit 1 gramme d'accroissement du poisson, ce qui est un rendement typique pour un aliment piscicole de haute performance.

Photo: Michel Roggo

... et l'interdiction des farines animales?

Les farines animales restent interdites dans toute l'Europe pour l'alimentation des vertébrés, sauf les farines de poisson et d'animaux marins non vertébrés (sèches, krill), qui peuvent être affouragées aux volailles, aux porcs et aux poissons – mais pas aux ruminants.

Les farines d'insectes ne sont encore autorisées pour l'alimentation animale ni en Suisse ni dans l'UE et ne doivent donc pas être données sans autre à des animaux agricoles. Elles sont par contre autorisées pour les animaux d'agrément (aquariums et terrariums).

conviennent en outre très bien pour produire du biogaz. Des essais en laboratoire ont obtenu un volume de gaz de 500 litres de méthane par kilo de matière sèche de ces déchets. Le rendement des substrats couramment utilisés dans les digesteurs communaux (déchets verts, déchets de cuisine) se situe autour de 450 litres. La proximité spatiale d'une production industrielle de larves et d'une installation de biogaz s'impose donc d'elle-même.

Le FiBL a testé l'aptitude de différents déchets pour nourrir les larves. Il en est ressorti que si la composition (énergie, hydrates de carbone, graisses, teneur en fibres brutes etc.) des déchets est décisive pour l'efficacité de la production, les caractéristiques physiques comme la teneur en eau, la densité et la viscosité jouent aussi un rôle capital.

La stratégie de production développée au FiBL est clairement du type low-tech, ce qui veut dire qu'on a d'emblée recherché et optimisé les procédés les plus simples possibles afin de maintenir les investissements et les coûts de production aussi bas que possible. Sur la base d'un coût marginal de substitution de 3 francs (2,50 euros) par kilo pour la matière première «farine d'hermetia» avec une teneur en protéine d'environ 60 pour cent, l'équipe de recherche du FiBL et de la HAFL Zollikofen a calculé qu'une petite production de 100 tonnes par année pouvait arriver dans la zone bénéficiaire au bout de quatre ans déjà. Ce calcul se base sur l'hypothèse qu'un prix assez élevé pourrait être atteint grâce à la plus-value de durabilité du produit, mais il n'a pas tenu compte de l'évolution actuelle et future du prix de la farine de poisson, qui peut influencer fortement la capacité concurrentielle de cette nouvelle matière première s'il se déplace aussi vers les 2,50 €.



Larves de mouche soldat noire (*Hermetia illucens*) produites au FiBL.

Moitié larve moitié poisson

Les premiers essais d'alimentation ont fourni des résultats très prometteurs: La farine de larves de mouche soldat noire a pu remplacer jusqu'à la moitié de la farine de poisson sans que les poissons tombent malades ou montrent des signes de malnutrition. Il faut quand même une certaine quantité de farine de poisson parce que cette farine de larves ne contient pas tous les éléments nutritifs nécessaires. En aquaculture biologique, la farine de poisson doit provenir soit de déchets de poissonnerie soit de pêcheries et de piscicultures certifiées durables.

La question de savoir si cette matière première sera aussi nutritionnellement et économiquement intéressante pour l'alimentation des volailles et des porcs fait actuellement l'objet de recherches menées avec différents instituts suisses et européens. Des travaux antérieurs faits par des groupes de recherche étatsuniens avaient déjà fourni dans les années 70 et 80 des indications claires de la bonne aptitude physiologique de cette substance pour les volailles et les cochons.

Il n'est pas encore possible de juger définitivement si les aliments à base d'insectes pourraient satisfaire l'exigence d'une alimentation cent pour cent bio. L'approche suivie ici vise en effet tous les

déchets organiques disponibles et pas seulement ceux qui sont issus des productions et transformations biologiques. Certains cahiers des charges privés pourraient avoir de la peine à classer ce genre de farines d'insectes parmi les produits biologiques. La future révision de l'ordonnance bio de l'UE pourrait se montrer plus libérale de ce point de vue.

L'homologation légale des composants à base d'insectes pour l'alimentation animale n'est d'ailleurs pas encore acquise. Leur autorisation et leur inscription dans l'ordonnance européenne sur les aliments fourragers est en cours d'évaluation à plusieurs niveaux. Espérons que ce ne soit qu'une question de temps jusqu'à ce que cette approche, qui promet de résoudre de nombreux problèmes, reçoive aussi la bénédiction des autorités.

Andreas Stamer, FiBL, Markus Bär

i La demande de poisson biologique a beau augmenter dans toute la Suisse, les pisciculteurs hésitent à se lancer dans la reconversion bio. Le FiBL développe continuellement ses activités de conseil et de formation dans ce domaine.

Contact: Andreas Stamer, FiBL,
Tél. 062 865 04 19,
Courriel andreas.stamer@fibl.org

Un projet pour donner des ailes à la biodiversité

Le projet de trois ans «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie» soutient l'application de la nouvelle directive de Bio Suisse sur la biodiversité en privilégiant le conseil de paysans à paysan.

Un nouveau projet de vulgarisation doit donner des ailes à la biodiversité dans les fermes Bourgeon. Il soutient les producteurs Bourgeon dans leurs efforts d'application du nouveau règlement pour la biodiversité que Bio Suisse a promulgué pour le 1er janvier 2013 après une large procédure de consultation des organisations membres (cf. encadré). Le projet «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie», qui durera de 2013 à 2015, sera réalisé avec le FiBL et l'ASPO/BirdLife Suisse et soutenu par le Fonds Coop pour le Développement durable.

Conseils de paysan à paysan

Le projet se base sur les multiples expériences et l'engagement des paysans bio pour la biodiversité. L'offre est centrée sur la méthode de vulgarisation «de paysan bio à paysan bio». Des visites organisées sur 16 domaines modèles spécialement sélectionnés et équipés permettront de présenter les mesures concrètes d'encouragement de la biodiversité et de renforcer les échanges entre collègues. Les domaines modèles sont aussi des points de contact pour les questions individuelles sur la biodiversité. Certains producteurs ont déjà annoncé leur domaine Bourgeon ou se sont mis à disposition comme conseillers,



Photo: Thomas Alfeldt

On cherche des domaines modèles Bourgeon pour des visites sur le terrain et des conseils de paysan à paysan.

mais il en manque encore dans certaines régions. Les personnes intéressées sont priées de s'annoncer jusqu'à fin février 2013 au chef de projet Thomas Pliska.

En plus de cette offre qui est ouverte à tous les producteurs Bourgeon, le projet offre un conseil individualisé à 150 producteurs. Ces conseils individuels sont avant tout prévus pour les fermes où des améliorations sont nécessaires dans le do-

main de la biodiversité. Des paysannes et paysans bio spécialement formés et suivis par le FiBL pour ce projet fourniront des conseils à leurs collègues. Il sera possible de s'inscrire pour ces conseils individuels depuis le mois de mars sur www.bio-suisse.ch.

Ce paquet sera complété par un guide détaillé à paraître en 2014 contenant des informations de fond et des trucs de réalisation pour les différentes mesures ainsi que par des visites supplémentaires sur le terrain pour les cultures spéciales.

- Des informations sur le projet, les profils d'exigences pour les domaines modèles et les conseillers ainsi que les différents formulaires d'inscription et les dates des activités se trouvent sur www.bio-suisse.ch → Producteurs → Développement durable → Biodiversité → Projet «Biodiversité Bourgeon: Pour une meilleure qualité de vie».
- Pour tout renseignement, prière de s'adresser au chef de projet Thomas Pliska, tél. 061 204 66 60, courriel thomas.pliska@bio-suisse.ch

Thomas Pliska, Bio Suisse

Le nouveau règlement

Le cœur du nouveau règlement pour l'encouragement de la biodiversité est un catalogue de mesures de biodiversité. Tous les domaines Bourgeon devront choisir et réaliser 12 mesures adéquates d'ici au 1.1.2015. Il y a 60 classes thématiques totalisant plus de 100 mesures à choix. Ce catalogue est divisé en 5 chapitres:

- A: Proportion et qualité des surfaces écologiques
- B: Diversité des structures dans les surfaces écologiques et mesures spécifiques de protection des espèces
- C: Agrobiodiversité
- D: Mesures dans les surfaces en production (herbages et grandes cultures)
- E: Mesures dans les cultures spéciales (fruits, vigne, légumes)

Ce catalogue de mesures, qui a été élaboré avec le soutien des organisations membres et des commissions techniques par un groupe de travail réunissant des spécialistes de la biodiversité ainsi que des paysannes et paysans bio, offre à tous les types de domaines agricoles un choix suffisant de mesures de biodiversité. Grande nouveauté: chaque producteur peut choisir les mesures qu'il veut réaliser dans ce règlement sur la biodiversité.

- Le catalogue de mesures qui fait partie du règlement peut être téléchargé depuis www.bio-suisse.ch → Producteurs → Développement durable → Biodiversité. tp

Nouveautés pour fermebourgeon.ch

Le site internet www.fermebourgeon.ch et l'appli fermebourgeon sont très appréciés. Le site internet a été refait et offre maintenant une zone d'information flexible et des fonctions supplémentaires pour imprimer sur une page toutes les informations d'une ferme. Les vigneronnes et vignerons de biovin.ch se trouvent aussi maintenant sur www.fermebourgeon.ch.

Il y a maintenant la possibilité de sauvegarder les informations des fermes listées sur www.fermebourgeon.ch sous forme de fichiers PDF à imprimer sur des feuilles A4. La clientèle peut ainsi afficher sur le frigo les principales données de leurs fermes préférées, et ces dernières peuvent utiliser ce portrait A4 comme «prospectus de secours».

Présentation rafraîchie

Le layout du site a aussi été rafraîchi et amélioré. Les échéances actuelles et les informations importantes se trouvent dans la zone d'information située sur le côté droit et qui s'adapte automatiquement à la grandeur de la fenêtre: si on réduit la fenêtre, la boîte d'information se réduit à trois boutons qui restent à droite. Cliquer sur

un bouton ouvre l'information concernée de manière à ce qu'on puisse bien la lire.

Les vignerons sont aussi sur www.fermebourgeon.ch

Les vignerons enregistrés sur www.biovin.ch se trouvent maintenant aussi sur www.fermebourgeon.ch: ils profitent de



Photo: Bio Suisse

i Participation gratuite pour les producteurs bio

Vous êtes une productrice ou un producteur Bourgeon et vous n'êtes pas encore enregistré-e sur www.fermebourgeon.ch? C'est gratuit, il suffit d'aller sur www.fermebourgeon.ch et de cliquer en haut à droite sur «Inscrire» pour s'enregistrer gratuitement. Flavia Müller de Bio Suisse répondra volontiers à toutes vos questions: tél. 061 385 96 61.

ce site bien visité et les consommateurs se réjouissent de l'offre plus vaste.

À cause de ses possibilités techniques limitées et de son manque de notoriété, Bio Suisse a décidé de fermer www.biovin.ch depuis le 1er janvier et de rediriger les visiteurs sur le thème du vin sur le site internet de Bio Suisse.

Flavia Müller, Bio Suisse

Web2Print propose des nouveautés

Les productrices et producteurs Bourgeon peuvent créer eux-mêmes du matériel publicitaire sur Internet: C'est très facile avec les modules de Web2Print. On trouve maintenant sur www.biosuisse.openmedia.ch de nouvelles offres pour les magasins fermiers, les stands de marché ou les restaurants Bourgeon.

■ Cartes de visite fermebourgeon

Ces cartes de visite sont idéales pour les producteurs qui ont enregistré leur domaine sur fermebourgeon.ch et veulent le faire savoir. Un côté permet d'intégrer son logo et son adresse tandis que l'autre mentionne fermebourgeon.ch et l'appli fermebourgeon.

■ Calendrier des saisons A6

L'ancien calendrier des saisons passe du format A5 au format A6 après avoir été révisé et complété. Un côté présente le calendrier et l'autre des informations générales sur le Bourgeon, sur la saisonnalité et sur le stockage des fruits et légumes bio. Une version électronique du calendrier

des saisons existe aussi sur l'appli fermebourgeon.

■ Nouvelles cartes postales, bâches et affiches

Les «Champions de la nature» ont illustré les cartes postales, les bâches et les affiches de Bio Suisse pendant de nombreuses années. Bio Suisse a maintenant adapté ces

supports à la nouvelle campagne publicitaire, et d'autres sujets s'y rajouteront dans le courant 2013.

Il va de soi que les producteurs Bourgeon obtiennent aussi les nouveaux supports au prix bas subventionné par Bio Suisse. Ouvrez vite une session pour découvrir ces nouvelles possibilités!

Flavia Müller, Bio Suisse

Web2Print: Créer et commander en ligne

Web2Print vous permet de personnaliser et de commander en ligne et à des prix préférentiels des étiquettes et plein d'autres articles publicitaires. On n'imprime que sur commande, donc seulement ce dont on a vraiment besoin, ce qui ménage le porte-monnaie et l'environnement. Certains supports (étiquettes, bâches, cartes postales etc.) peuvent être personnalisés avant la commande avec des textes individuels qui sont imprimés avec le reste.

■ Facile à trouver:

www.bio-suisse.ch → Producteurs ou Transformateurs → Matériel promotionnel ou directement sur www.biosuisse.openmedia.ch

■ Facile à utiliser:

Si vous n'avez pas encore de compte d'utilisateur, vous ouvrez une première session avec votre numéro d'exploitation Bio Suisse comme nom d'utilisateur et le mot de passe standard bsw2p. Les nouveaux producteurs arrivés depuis 2012 doivent demander leur login à Bio Suisse et reçoivent leur accès immédiatement.

■ Pour tout renseignement:

Des questions sur Web2Print? Flavia Müller, de Bio Suisse, vous aidera volontiers, tél. 061 385 96 51, courriel flavia.mueller@bio-suisse.ch.

La foire NATURE: Pour tous ceux qui la respectent

Le plus grand événement suisse sur le thème de la durabilité s'appelle NATURE. Du 28 février au 3 mars, cette plateforme met l'accent sur la transmission de connaissance, la sensibilisation, l'innovation et les exemples pratiques. Elle s'adresse aussi bien aux décideurs de la politique, de l'économie, des associations et des médias qu'au grand public. Point de rencontre: Messe Basel.



Photo: NATUR Messe

La foire NATURE présente beaucoup d'attractions dont un zoo câlin pour petits et grands.

NATURE est la combinaison unique en son genre d'une foire, d'un festival, d'un congrès et d'un gala. Elle est soutenue par une vaste palette d'associations, d'institutions et d'autorités actives dans le domaine de la durabilité. Bio Suisse et sa marque, le Bourgeon, y seront aussi. Cette année, le congrès NATURE se déroulera le 1er mars sous le titre «Nature et culture – notre choix pour l'avenir!». S'exprimeront ainsi, entre autres, Achim Steiner, le directeur général du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), Alain Berset, le ministre de la culture, Peter Sloterdijk, un des plus grands philosophes contemporains, Maya Graf, la présidente du conseil national, Suzanne Thoma, CEO des centrales électriques bernoises ainsi que Roger de Weck, directeur général de la SSR. slu

■ Pour en savoir plus: www.natur.ch/fr

IMPRESSUM

bioactualités

22^{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, 6586 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



Franc pour les cornes: Pétition

Lors des débats de décembre sur la politique agricole 2014-2017, le Parlement suisse s'est prononcé contre des contributions pour les bêtes cornues, mais la Commission de l'économie et des redevances (CER) était majoritairement (six voix contre trois) favorable à l'idée lancée par Armin Capaul et Daniel Wismer.

Armin Capaul et la CI Vache à cornes n'abandonnent pas et ont lancé une pétition libellée ainsi: «La Confédération doit promouvoir, au moyen des paiements directs en vigueur dès 2014, l'intégrité des vaches et chèvres cornues.»

■ Les formulaires de pétition peuvent être téléchargés depuis www.valengiron.ch ou commandés à Armin Capaul, Valengiron, 2742 Perrefitte. mb

Redécouvrir la vie

Beat Waber est agriculteur Bourgeon à la retraite. Lui et son père ont reconverti le domaine familial de Colombier-sur-Morges VD à l'agriculture biologique en 1959. Sur sa vie de paysan bio, Beat Waber vient de publier un livre qui est plus qu'un récit d'une tranche de vie. Une grande leçon pour nous tous.

«Beat Waber est un terrien, comme il se nomme lui-même, mais un terrien posé entre sol et ciel. Il aime son coin de terre, le contemple, le respecte, le laboure et le comprend tant et si bien qu'il en a changé sa manière de vivre», écrit Danielle Rouiller, vice-présidente de Bio Suisse, dans la préface du livre.

Beat Waber y raconte comment il découvre une joie intense à prendre soin de ses sols de manière à garantir leur fertilité à long terme. Pendant quatre décennies, de nombreuses évolutions techniques ont été mises en œuvre sur la ferme Waber, par exemple pour prévenir les chardons. De nouvelles branches de production ont été introduites, telles que les légumes (en particulier la tomate cerise), les poules pondeuses ou la transformation à la ferme. De nombreux jeunes (suisses et étrangers) ont été formés sur le domaine, qui fait vivre à l'heure actuelle deux familles. Et Beat Waber montre également comment, depuis un siècle, l'agriculture s'est soumise à l'emprise de la chimie. Mais un retour est possible. À la fin de son livre, Beat Waber souhaite que le développement technique de l'agriculture n'asservisse pas les agriculteurs, mais qu'il se fasse «dans une démarche de service face aux enjeux prioritaires de la société, n'allant jamais au-delà de ce que permettent la conscience individuelle et le respect de la Création». Le livre est disponible directement chez l'auteur: Ferme biologique, Les Sapins 2, 1114 Colombier VD, tél. 021 800 32 61. mc/slu/mp

PUBLICITE

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

Kometian sur la bonne voie

Le service de conseil Kometian pour les médecines vétérinaires alternatives remporte un vif succès. Après bientôt une année de phase pilote en Suisse orientale, le concept est disponible en allemand dans toute la Suisse.

Le premier groupe de 77 fermes de la région pilote, la Suisse orientale, a démarré le 25 janvier 2012. Près de 300 conseils ont été fournis depuis. Cette période a aussi permis de récolter des expériences importantes et de procéder à des améliorations.

Le groupe de conseillers comprend 7 vétérinaires et 13 naturopathes pour animaux qui se partagent le travail de répondre à la hotline de Kometian.

Chaque conseil est documenté, et le FiBL effectue un contrôle de qualité sur la base de cette documentation. Les résultats actuels sont encourageants:

- Dans 42 % des cas vérifiés, la première consultation Kometian a déjà mené à une guérison ou à une amélioration;
- Une guérison ou une amélioration a pu être atteinte sans antibiotiques dans 49,6 % des cas.

Les agricultrices et agriculteurs sont extrêmement contents du conseil téléphonique de Kometian. Ils souhaiteraient pouvoir faire appel à un ou une homéopathe dans les environs. Les fermes intéressées de toute la Suisse peuvent se joindre au projet à condition de savoir l'allemand.

■ Pour en savoir plus et trouver le formulaire pour l'inscription en ligne: www.kometian.ch.

■ Votre interlocuteur pour tout renseignement: Werner Ammann, Auhalden 607, 9608 Ganterschwil, tél. 071 983 17 73, courriel werner.ammann@kometian.ch.
Kometian/mb

Bioland contre l'extrême droite

La fédération allemande d'agriculture biologique Bioland s'est clairement prononcée lors de son Assemblée des délégués de fin novembre contre toute forme de racisme, d'anticonstitutionnalité et de xénophobie. «Bioland n'est pas une fédération agricole neutre mais une communauté de valeurs – et la pensée d'extrême droite n'a rien à faire chez nous», dit le président de Bioland Jan Plagge.

Une modification de ses statuts permet à Bioland de préciser les possibilités d'exclure un membre qui viole les principes de la Constitution et de se donner le droit de ne pas admettre des paysans qui professent ces opinions-là. «Bioland s'investit pour la liberté d'opinion, les échanges interculturels et la considération pour la dignité humaine», précise Plagge.
Bioland e.V./mb

Cherche

Entreprise horticole Demeter diversifiée cherche **stagiaire ou apprenti-e** à partir de l'été 2013. Buechhof, 4654 Lostorf, renseignements: Kurt Schüle, tél. 062 285 85 31

Cherche **place** dans ferme bio, tél. 079 661 91 79

Cherchons **famille(s) paysanne(s)** polyvalente(s) et ouverte(s) à la vie communautaire. Nous sommes **dans les Franches-Montagnes**, 40 ha d'herbages, 40 ha de forêts, élevage de vaches mères, foresterie, engagement social, autoapprovisionnement, extensif, très bio, quatre maisons et toujours des travaux de construction. Qui a envie de commencer chez nous, les deux pieds sur terre et l'âme dans les étoiles, **pour ensuite reprendre la responsabilité du domaine (fermage)?** Contact: Bischof Bräuner, Les Bois, tél. 032 961 15 29

Cherchons **maraîcher-ère professionnel-le**, 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 le printemps 2013 quelqu'un pour reprendre un poste qui se libère. Pour en savoir plus sur le poste: www.ortoloco.ch

Cherchons **un-e agriculteur-trice** pour le 1^{er} mai 2013 ou à convenir pour notre ferme bio **près de Wintertour** avec vaches mères, che-

vaux en pension, arboriculture, agriculture et foresterie. Appartement de 2,5 pièces à disposition. Tél. 052 232 58 17, courriel biohofeidberg@hispeed.ch

La ferme bio Tannacker cherche **un-e horticulteur-trice**. Nous cultivons à Rechthalten **près de Fribourg** sur 3 ha des plantes aromatiques, des légumes, des fruits, des petits fruits et des grandes cultures et nous cueillons des plantes sauvages. Les produits sont vendus frais ou transformés au marché. Nous avons peu de machines, pas d'animaux et aimons la solidarité, la collectivité et l'inclination. Cherchons pour de suite ou à convenir un ou une camarade de combat avec formation agricole ou horticole qui aime le travail à la main, la démocratie de base, la vie en communauté et a envie de participer au développement d'une jeune ferme biologique végétarienne. Biohof Tannacker, Goma 8, 1718 Rechthalten, courriel biohof.tannacker@bluewin.ch, www.biohof-tannacker.ch

Couple avec enfant cherche **appartement** dans ferme si possible en exploitation. Région de La Chaux-de-Fonds ou des Franches-Montagnes, contact: tél. 079 637 11 56

Cherchons chaque année **3 à 4 veaux** pour contrat d'élevage, tél. 034 422 21 58, le soir

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

PETITES ANNONCES

Offre

Suisse romande et du Nord-Ouest: Je **taille vos arbres haute-tige**, je rends vos **haies** conformes aux conditions OQE. Un arboriculteur professionnel est à votre disposition, tél. ou SMS 078 843 72 89

À vendre **foin et regain**, téléphoner à partir du 4 mars, tél. 079 634 45 17

À vendre **foin de reconversion bio**, 100 balles carrées de 440 kg, et du **regain**. À enlever à la ferme ou livraison jusqu'à 50 km. André Savoy, Tremalla 31, 1617 Tatroz, tél. 021 947 40 85

À vendre **harnais pour cheval et divers articles pour chevaux de travail**, en bon état, tél. 078 843 72 89

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

Voyage: La permaculture en Autriche. Visite guidée du Krameterhof avec aquaculture et pisciculture de Sepp Holzer et du Gärtnerhof Langerhorst, cultures diverses. Du 9 au 11 août 2013. Infos et inscr.: L. + S. Kunz, Biohof Froberg, 8133 Esslingen, tél. 043 277 05 05, courriel info@permakulturhof.ch, www.permakulturhof.ch

GRANDES CULTURES

2^{ème} Journée suisse des Grandes Cultures Bio

Date

Mercredi 12 juin 2013

Lieu

Agrilogie, Grange-Verney, 1510 Moudon (VD)

Contenu

Un rendez-vous absolument incontournable, une date à réserver absolument: Grande manifestation durant laquelle les participants peuvent visiter des essais bio, suivre des démonstrations de machines, s'informer sur le marché des grandes cultures bio et rencontrer de nombreux interlocuteurs de toute la filière. Nouveau thème: les herbages.

Organisation

Organisation conjointe par Agroscope, Agrilogie, Agridea, Bio Suisse, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Prokana, Prométerre et Sativa.

Responsable

Lisa Pagani, Prokana, 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

PRODUCTION FOURRAGÈRE

Production fourragère bio: résultats actuels de la recherche

Date

Judi 28 février 2013, 09.15-15.45

Lieu

Institut Agricole de l'Etat de Fribourg, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux FR

Contenu

- Comment faire face aux espèces toxiques de séneçon dans les prairies bio
- Pâturage mixte bovins-ovins: effets sur la prairie, effets la santé et la productivité des animaux
- Pastor: le trèfle violet pour la pâture
- Affourager les vaches laitières

- sans concentrés (feed no food)
- Ingestion des vaches laitières au pâturage et effet des concentrés
- Protéine fourragère indigène: premiers résultats avec mélange à base de trèfle blanc
- Marché du lait bio: situations actuelle et perspectives
- Échanges et discussion finale

Intervenants

M. Meisser (ACW); B. Boller, Andreas Lüscher, O. Huguenin (ART); F. Schori (ALP); M. Blonkiewicz (Bio Suisse); J. Tamarcaz (AGRIDEA); C. Notz, F. Schori (FiBL)

Organisation

Groupe de travail en agriculture biologique AGRIDEA, Josy Tamarcaz

Renseignements, inscriptions etc.

Le programme détaillé et toutes les informations nécessaires se trouvent dans le fichier PDF téléchargeable depuis l'agenda sur www.bioactualites.ch.

ARBORICULTURE

10^{ème} Forum ARBO BIO Romandie

Date et horaire

Judi 28 février, 09.00 – 16.30

Lieu

Gîte rural de Vergers, 1963 Vétroz

Contenu

C'est la 10^{ème} fois que les arboriculteurs bio de la Romandie, accompagnés ces dernières années de leurs collègues français, se réunissent avec le FiBL pour faire le point sur les dernières connaissances dans le domaine de l'arboriculture bio et échanger sur la situation économique de leur secteur de production.

Programme

- Situation actuelle du marché, perspectives et actions de la CTFB et de Bio-Suisse
- La culture de la truffe, une alternative?
- Variétés et choix du porte-greffe pour l'arboriculture bio, disponibilité des variétés
- Programmes ACW de sélection poirier et abricotier; sensibilité variétale à Monilia sur abricotiers.
- Dégustation de quelques variétés de pommes et poires
- Vers un verger bio plus durable? Expériences pratiques en Normandie
- Production de fruits sans traitements et promotion de la biodiversité en verger bio. Résultats de la recherche au FiBL
- Tavelure, suie, feu bactérien: quoi de neuf? Tavelure et rupture de résistance: causes et mesures à prendre. Drosophila suzukii: situation et conseils pratiques. Divers
- Fruits à noyaux: développement,

- recommandations culturales et variétales
 - Éclaircissage: recommandations et échanges entre participants
- Le programme détaillé et toutes les informations nécessaires y. c. le plan d'accès peut être téléchargé au format PDF depuis l'agenda sur www.bioactualites.ch.

Intervenants

J.-L. Tschabold, F. Weibel, FiBL; O. Schupbach, J.Y. Fillatre, producteurs; B. Domeyer, Bio Suisse; F. Blondel, Genolier; D. Christen, ACW

Organisation, responsable, enseignements

Jean-Luc Tschabold, FiBL Conseils et formation, 079 352 62 93

ou 021 802 53 65, courriel jeanluc.tschabold@fibl.org

Coûts

- Documentation comprise, CHF 80.– (65 €). Repas en plus: env. CHF 25.–
- Gîte rural: possibilité de dormir sur place ou dans la région. Prix: 30.– à 45.– par personne en dortoirs ou en chambres. Réservation: 079 219 22 28

Inscriptions

Par courrier, par fax ou par internet sur www.anmeldeservice.fibl.org. Conditions d'inscription: Pour désistement jusqu'à 5 jours avant le cours, une taxe de 40.– sera perçue pour les frais administratifs. Sans excuse ni annonce de désistement préalable, le montant total des frais sera facturé.

VIGNE ET VIN

Congrès 2013 de la viti-viniculture biologique

Date et horaire

Mercredi 6 mars, 09.15 – 17.00

Lieu

Hotel Olten, à Olten

Contenu

Nouvelles tendances en viticulture et vinification. L'occasion également d'échanger entre collègues vigneronnes et vigneronnes de toute la Suisse.

Programme

- L'évolution de la viti-viniculture bio et du marché du vin bio, activités marketing de Bio Suisse, changements personnels au sein de la commission technique (CT) Biovin
- La viticulture biologique suisse devrait-elle pouvoir utiliser du phosphite pour lutter contre le mildiou?
- Stratégies de recherche et d'application pour la régulation du mildiou de la vigne
- Protection contre la grêle et protection des cultures avec le système Whailex

- Ecowinery: le projet commun d'un réseau européen de hautes écoles d'œnologie
- Bilan carbone et utilisation de Bag-in-Box pour le vin
- Mise en œuvre de la directive de Bio Suisse pour la biodiversité
- Importance du prix des vins de cépages résistants et expériences internationales avec les vins des cépages résistants

Intervenants

Andi Häseli, Lucius Tamm, Véronique Chevillat, FiBL; René Güntert, Sabine Haller, Bio Suisse; Matthias Wolff, BÖW, Freiburg (D); Stefan Hodler, GVZ-Rossat, Otelfingen; Julien Ducruet, EIC Changins

Organisation

Andi Häseli, FiBL

Coûts

Forfait (y. c. documentation, repas de midi à part): Fr. 80.–

Renseignements

Le programme détaillé, le plan d'accès etc. se trouvent sur l'agenda de www.bioactualites.ch

Inscriptions

Jusqu'au 28 février 2013: 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

HORTICULTURE

Cours d'initiation au jardinage bio et biodynamique

Date et horaires

Judi 28 février, 18.00 – 22.00

Judi 7 mars, 18.00 – 22.00

Judi 14 mars, 18.00 – 22.00

Lieu

Bernex, Chemin de l'Espagne 15, 1233 Bernex GE

Contenu

Cette introduction vous permettra de vous immerger dans le jardinage écologique en abordant des thèmes aussi variés que les différentes techniques de culture existantes, les rythmes lunaires et planétaires, l'eau, l'organisation du potager, les associations de cultures, le compost ainsi que ses préparations biodynamiques.

Organisation

Fondation Écojardinage

Renseignements et Inscriptions

Tous les renseignements et formulaires d'inscription se trouvent sur www.ecojardinage.ch → Formation. Fondation Écojardinage, Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex, tél. 024 463 35 35, courriel info@ecojardinage.ch



Photo: Thomas Alfeld, FiBL

Cours d'initiation approfondie au jardinage bio et biodynamique

Date et horaires

Samedi 2 et dimanche 3 mars, 08.45

Lieu

Bernex, Chemin de l'Espagne 15, 1233 Bernex GE

Contenu

Ces deux jours vous permettront de vous immerger dans le jardinage écologique en abordant des thèmes aussi variés que les différentes techniques de culture existantes, les rythmes lunaires et planétaires, l'eau, l'organisation du potager, les associations de cultures, le compost ainsi que ses préparations biodynamiques.

Organisation

Fondation Écojardinage

Renseignements et Inscriptions

Tous les renseignements et formulaires d'inscription se trouvent sur www.ecojardinage.ch → Formation. Fondation Écojardinage, Route de la Pâtisserie 4, 1880 Bex, tél. 024 463 35 35, courriel info@ecojardinage.ch

Organisation du potager, rotations et choix des méthodes et bain de semences

Dates, heures et lieux

- Dimanche 10 mars, 08.45, à Essert-sous-Champvent, Chemin des Serres 2, 1443 Essert-sous-Champvent VD
- Jeudi 28 mars et 4 avril, 18.00, à Bernex, Chemin de l'Espagne 15, 1233 Bernex GE
- Samedi 30 mars, 08.45, Route de la Pâtisserie 2, 1880 Bex VD

Contenu

Les rotations au potager par type de légume n'auront plus de secret pour vous. Ce cours vous permettra ainsi d'améliorer la qualité et la quantité de vos récoltes tout en respectant la terre sans l'épuiser et en diminuant la pression des ravageurs et des maladies.

Les associations de culture seront également abordées ainsi que le calendrier et donc la planification du jardin sur une année.

Ce cours permettra de vous préparer à bien démarrer l'année au jardin. L'objet principal de cette journée est de vous apprendre à réaliser dans les règles de l'art des bains de semences pour donner un coup de pouce à tous vos semis.

Organisation

Fondation Écojardinage

Renseignements et Inscriptions

Tous les renseignements et formulaires d'inscription se trouvent sur www.ecojardinage.ch → Formation. Fondation Écojardinage, Route de la Pâtisserie 4, 1880 Bex, tél. 024 463 35 35, courriel info@ecojardinage.ch

BIODYNAMIE

Atelier d'alimentation dynamique – Pratiquer la cuisine anthroposophique

Date

Du dimanche 10 au vendredi 15 mars 2013

Lieu

À 4144 Arlesheim; accueil et conférences à la Section d'agriculture du Goetheanum, Atelier des vitraux, Hügelpweg 59, 4143 Dornach

Contenu

Comment intégrer concrètement dans la conception et préparation des repas les indications données par Rudolf Steiner et ses continuuateurs? Une base indispensable est l'emploi de produits issus de l'agriculture biodynamique (ou biologique). Au-delà, une compréhension de la nature humaine élargie par l'anthroposophie donne un ensemble de pistes pour aller vers une alimentation qui nourrisse le corps et l'âme en stimulant l'esprit. Ce cours s'adresse principalement aux personnes qui pratiquent la restauration collective: fermes avec gîte et restauration à la ferme, cuisiniers de restaurants scolaires, lieux de vie, foyers, hôpitaux, etc. qui souhaitent découvrir ou approfondir l'alimentation dynamique dans un contexte professionnel. Il s'agit d'un stage pratique dans les cuisines de trois institutions anthroposophiques à Arlesheim (accessibles en 15 minutes à pied depuis la Section d'agriculture à Dornach) accompagné d'exposés et de visites suivies d'échanges sur des thèmes allant de l'agriculture à la santé humaine en passant par la nutrition. Nombre de places limité à 11 participants pour un échange intensif.

Coûts

Fr. 550.– pour la semaine, incluant tous les repas Logement à différents tarifs sur place: s'adresser à zimmer@goetheanum.ch

Information et inscription

Section d'agriculture du Goetheanum, tél. 061 706 42 12, fax 061 706 42 15, courriel sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch

TIERHALTUNG

Bioschweinetagung

Wann

Donnerstag 7. März

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Aktuelle Themen rund um die Bioschweinehaltung. Entwicklungen und Chancen auf dem Markt werden erörtert und produktionstechnische Fragen anhand von Berichten aus der Praxis diskutiert.



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

VERARBEITUNG, HANDEL

Grundlagen Hof- und Lohnverarbeitung

Wann

Dienstag 12. März

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Worin unterscheidet sich die Bio-Produktion von der konventionellen Produktion? Welche Zutaten dürfen oder müssen in Knospe- bzw. Bioqualität eingesetzt werden? Kennzeichnungsvorschriften, Dokumentation für Kontrollorgane.

Kursleitung

Regula Bickel, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

Vertiefung Hof- und Lohnverarbeitung

Wann

Dienstag 26. März

Wo

FiBL, 5070 Frick

Was

Für Teilnehmende mit ersten Erfahrungen in der Hof- und Lohnverarbeitung. (Besuch des Kurses «Grundlagen ...» ist nicht Voraussetzung für diesen Kurs).

Kursleitung

Regula Bickel, FiBL

Auskunft, Anmeldung

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

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Foire NATURE

Dates

Du jeudi 28 février au dimanche 3 mars, 10.00 – 18.00

Lieu

Messe Basel, Halle 4

Contenu

«Le forum suisse du développement durable»

Pour en savoir plus

www.natur.ch

Agrobiorama

Date

Du jeudi 21 mars au dimanche 24 mars 2013

Lieu

Lausanne, Beaulieu

Contenu

Salon des médecines naturelles et de l'agriculture biologique.

Autres informations

www.mednatexpo.ch

Vert ?



Vert !

EPSO^{Top}

ESTA[®] Kieserit

ESTA[®] Kieserit (15% Mg, 20% S) est un engrais granulé. Il s'utilise comme amendement pour améliorer le sol en magnésium et soufre, ainsi que pour la fertilisation magnésienne et soufrée juste avant la plantation ou en couverture pour toutes les cultures exigeantes en Mg et S.

EPSO Top[®] (9,6% Mg, 13% S) est un engrais avec magnésium et soufre à action rapide spécialement élaboré pour les applications foliaires. Il agit indépendamment du pH du sol puisque tous les éléments sont directement absorbés par les feuilles.

ESTA[®] Kieserit + EPSO Top[®] – La solution rapide contre les carences en magnésium et soufre. Les produits sont utilisables comme engrais en agriculture biologique en Suisse selon la liste des intrants de l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL).



Kali AG · Murtenstrasse 116 · 3202 Frauenkappelen · www.kali.ch · info@kali.ch · Tél. 031 926 60 00 · Fax 031 926 60 01
Une société du Groupe K+S

«La philosophie de la BAS s'accorde bien avec le bio. De plus, ma conseillère de la BAS connaît extrêmement bien le monde de l'agriculture.»

Andreas Ballif,
agriculteur bio à
Twannberg,
preneur de crédit
à la BAS depuis
2009



Ferme bio
et production
d'énergie
renouvelable.



**BANQUE
ALTERNATIVE
SUISSE**

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

transparent
humain
social
équitable
créatif
innovant



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Aliments bio pour porcelets

Notre concept d'alimentation "porcelets en toute sécurité" garantit :

- Excellente acceptation par les porcelets
- Flore intestinale saine
- Moins de diarrhée
- Meilleure croissance

Action pour nouveaux clients :

- Bon de CHF 100.00 à faire valoir sur la première commande à partir de 2 tonnes
- Valable jusqu'au 31 mars 2013

Nous vous conseillons volontiers.

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

et votre conseiller régional



PROVIMI KLIBA