

Agriculture contractuelle: Se soustraire au marché **Page 4**

Cerises bio: Recherchées et productibles **Page 8**

Gluten: Volte-face de l'industrie **Page 12**






Aliments bio en compte marchandise

UFA reprend toutes
les céréales indigènes

- Le meilleur prix pour les céréales
- En échange contre l'aliment de votre choix
- Qualité et sécurité maximales
- Compétence en production animale

Service technique UFA
Puidoux
058 434 09 00

Zollikofen
058 434 10 00

Dans votre
LANDI
ufa.ch




topcat

Le piège à campagnols.

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

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

LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüdingen/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, Lüdingen
Jakob Spring, Kollbrunn

Natel 079 222 18 33
Natel 079 406 80 27

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

Nous cherchons toujours

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

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

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

Téléphonez-nous, nous vous conseillerons volontiers!





agroBio schönholzer ag
www.agroBio-schönholzer.ch

Complémentaire à la pâture

- **Cubes de céréale plante entière BIO:** comparable au maïs plante entière, meilleur rapport qualité-prix
- **Produits de maïs BIO:** ensilage, maïs-grain
- **«Misto» BIO Mélange de luzerne avec ray-grass:** en cours de l'enherbement naturel de luzerne pluriannuelle se constitue un foin équilibré et riche en fibres, grosses balles carrées avec part graminéuse de 30 -50 -70%
- **Foin/Regain BIO** séché au sol
- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** fibres facilement digestibles améliorent les rations pauvres en structure
- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 16% en MA, *Power Pellets* 20%, *High Power Pellets* 24% analysés – fourrages grossiers "concentrés" **exclusivement chez nous**
- **Graines de pois protéagineux BIO:** fourrage concentré, teneur équilibrée en protéine et en énergie, 23% en MA analysés, dégradation ruminale à grande vitesse
- **Céréale plante entière BIO en grosses balles carrées:** coupé court ou plus long, s'intègre bien dans la ration du jeune bétail, des vaches taries et des chevaux
- **Paille BIO et conventionnelle**

9217 Neukirch an der Thur
info@agroBio-schönholzer.ch
☎ 079 562 45 00
(lun-ven 10-12/13-14)

Agriculture contractuelle – Vivre bio, logiquement!

Rapprocher la production et la consommation est une des réflexions de base du mouvement bio. L'agriculture contractuelle de proximité (ACP) la met en pratique de manière cohérente. Les frontières entre les consommateurs et les producteurs sont totalement abolies. Les coopérateurs sont copropriétaires de la production et peuvent influencer la production des denrées qu'ils vont en fin de compte manger eux-mêmes. Ils paient les employés en fonction de leur travail et les produits en fonction de leur prix de revient réel. Cela permet une garan-



tie optimale de la durabilité écologique et sociale, et il n'y a pas de pression sur les prix que les membres d'une ACP devraient répercuter sur l'environnement ou les employés. Et ils assument le risque agricole non comme producteurs mais en tant que consommateurs.

S'il y a depuis longtemps des coopératives d'agriculture contractuelle en Romandie, l'ACP est maintenant en plein essor en Suisse allemande; de nombreux nouveaux projets ont été lancés ces dernières années et d'autres sont en vue. L'agriculture contractuelle n'est en soi pas une nouveauté, elle existait déjà au tout début de la commercialisation bio – mais on ne l'appelait peut-être pas encore comme ça. Il n'y avait alors pas beaucoup d'autres possibilités que les magasins fermiers pour acheter des produits bio. Les nouveaux projets ne se différencient donc pas beaucoup de ceux des pionniers sur le plan de l'organisation et des motivations idéelles. Cependant, vu que les produits bio sont beaucoup plus répandus aujourd'hui, les nouvelles initiatives d'ACP sont empreintes de dimensions sociales et politiques.

Le système semble bien marcher pour les légumes. Les projets zurichois présentés dans ce numéro regardent l'avenir avec confiance, de nouveaux projets sont en gestation. Et pas seulement pour les légumes. Le concept de l'agriculture contractuelle est en train de s'étendre aux produits laitiers, au pain ou encore au vin.

Markus Spuhler

Markus Spuhler,
Rédacteur en chef du bioactualités

bioactualités



4



8



11



12



16

ICI ET MAINTENANT

4 Agriculture contractuelle

Les nouveaux projets sont satisfaits des expériences des premières années. La demande est bonne et les comptes jouent.

PRODUCTION

8 Cerises bio: Aucune impossibilité

Les cerises de table bio sont recherchées aussi bien dans le commerce de détail que dans la vente directe. D'importants problèmes agricoles qui se posent en bio sont maintenant résolus.

10 Marssonina: Pommiers sans feuilles

Voilà comment lutter préventivement contre cette nouvelle maladie fongique des pommiers.

TRANSFORMATION ET COMMERCE

12 Gluten humide: A-t-on crié au loup?

Les boulangers et les meuniers viennent de se déclarer dans l'ensemble satisfaits de la qualité boulangère du blé biologique suisse.

MARCHÉ ET CONSOMMATION

15 Importations: Bio Suisse suit le match

La politique d'importation de Bio Suisse est liée à des contrôles des flux des marchandises très stricts.

16 Est-ce que mon événement suit son cours?

Les organisateurs des manifestations devraient toujours vérifier régulièrement si la planification est respectée.

RECHERCHE

18 Oui, on peut économiser sur les concentrés

Les résultats du projet «Feed no Food» doivent être utilisés dans des projets qui vont plus loin.

RUBRIQUES

11 Conseils

19 Bio Suisse

20 Brèves

22 Agenda

23 Impressum

23 Petites annonces

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Dans les coopératives d'agriculture contractuelle de proximité, les consommateurs deviennent producteurs.

Photo: Markus Spuhler

«Nous ne vendons pas de légumes, nous les mangeons nous-mêmes»

L'agriculture contractuelle n'est pas une nouveauté. Cela fait longtemps que des gens essaient cette approche pour se soustraire à l'économie de marché et à la production alimentaire industrielle. Par exemple, le projet genevois du Jardin de Cocagne existe depuis plus de trente ans. L'agriculture contractuelle a eu plus de peine à prendre en Suisse allemande, mais maintenant elle vit un deuxième printemps. Ces trois dernières années, de nombreux nouveaux projets ont vu le jour à proximité des villes et d'autres sont en vue.

Photo: Wädichörbli

L'agriculture contractuelle correspond aux tendances actuelles de consommation durable: régionalité, saisonnalité, agriculture biologique et commerce équi-

table. C'est peut-être une des raisons pour lesquelles les projets d'agriculture contractuelle nés dans les centres urbains n'ont actuellement généralement pas de peine

à trouver des gens intéressés pour leurs abonnements de légumes. L'agriculture contractuelle ne se considère cependant pas comme une partie d'une «économie de marché verte». «Nous voulons éviter le marché – peu importe sa couleur», conviennent Tex Tschurtschenthaler et David Schulze d'Ortoloco à Dietikon ZH. «Nous ne vendons pas de légumes», souligne Tschurtschenthaler. «Nous sommes une coopérative qui produit ses propres légumes.» Ceux qui veulent des légumes d'Ortoloco doivent donc entrer dans la coopérative. «Notre équipe d'exploitation présente toujours un budget à l'assemblée générale pour tous les frais de production de l'année à venir. Si les coopérateurs l'acceptent, le montant est réparti sur tous les membres. C'est donc pour ainsi dire une cotisation annuelle qui est en même temps l'abonnement pour les légumes», explique Tschurtschenthaler. «Cela permet de garantir des salaires appropriés et de pratiquer des méthodes de production qui ne doivent pas obéir à la logique commerciale de l'offre la meilleur marché.»

Un projet d'entraide éthiquement défendable

Les coopérateurs ne s'en tiennent néanmoins pas à leur cotisation: Ils doivent aussi aider activement. Chez Ortoloco c'est au moins cinq demi-journées par année où ils participent aux plantations, au désherbage, à l'arrosage et aux récoltes, mais aussi à la préparation et à la distribution des sacs de légumes. L'équipe d'exploitation coordonne et organise tous les travaux et s'y met aussi elle-même en cas de besoin. Elle organise aussi des événements spéciaux comme des journées d'action et de travail. Schulze compte sur une

Les coopératives d'agriculture contractuelle ne vendent jamais leurs produits à l'extérieur. De la culture à la distribution, elles organisent tout elles-mêmes.





Les projets d'agriculture contractuelle satisfont à leurs propres exigences. Ils peuvent couvrir les coûts de production et rémunérer décemment les employés.

journée de travail par semaine que chaque membre du groupe d'exploitation fournit bénévolement. Il y a juste un abonnement de légumes gratuit comme petit dédommagement. «Nous sommes aussi motivés par la grande estime que les coopérateurs ont pour notre engagement», explique Schulze.

L'équipe d'exploitation est élue chaque année par les coopérateurs. Les maraîchers, qui font aussi partie de l'équipe d'exploitation, sont les seules personnes de la coopérative qui sont rémunérées avec de l'argent. Leurs salaires sont toujours les plus gros postes du budget.

«Pouvoir payer de bons salaires est pour nous un point décisif de toute l'entreprise», dit Ennio Mariani de la coopérative Wädichörbli de Samstagern ZH. Avec 5'000 francs brut par mois pour 45 heures de travail par semaine, ils sont nettement en dessus des salaires usuels dans la branche du légume. Pour les 55 abonnements de légumes que Wädichörbli avait distribués au cours de la première année, la coopérative avait fixé le taux de travail du jardinier à 60 pour cent et les cotisations à 1300 francs par année. Les coopérateurs payaient ainsi en fin de compte leur abonnement de légumes 15 francs par semaine et par personne, soit grosso modo à peu près le même prix que dans

la grande distribution, selon les calculs de Mariani.

La première année, le temps de travail du jardinier et les 80 pour cent du stagiaire n'avaient pas tout à fait suffi et le budget était aussi calculé un peu trop serré. «C'est pourquoi nous voulons pour cette année augmenter temps de travail de 20 pour cent au total et avoir 30 coopérateurs de plus. Cela devrait permettre d'équilibrer les comptes.»

Pour cette saison, Ortoloco a aussi doublé la surface à 1,4 hectare et le nombre d'abonnement à 230. La coopérative occupe pour cela deux maraîchers à 70 pour cent chacun. «Avec les stagiaires et l'aide des coopérateurs, cela doit selon notre expérience suffire à effectuer le travail nécessaire.»

À l'association «Gmües Abo», de Thalheim près de Winterthur, on a un peu sous-estimé les besoins en travail au cours des premières années. «Chez nous le projet s'est beaucoup développé à partir de l'engagement politique, donc au début nous n'avons pas trop fait gaffe aux heures supplémentaires», pense Karin Soltermann, qui travaille chez comme maraîchère «Gmües Abo». On veut maintenant adapter le modèle de financement à la charge de travail réelle. Pour cela il faut augmenter les prix des abonnements. «Nous avons

encore un peu de marge de manœuvre sur ce plan puisque nous étions jusqu'ici très bon marché avec des abonnements à 18 francs pour 2 personnes.» Des enquêtes effectuées auprès des abonnés ont montré qu'ils seraient d'accord avec une augmentation de prix.

La véracité des coûts crée la crédibilité

La coopérative Wädichörbli loue du terrain à deux paysans et n'est donc pas une entreprise autonome. Elle n'atteindrait de toute façon pas la taille limite pour avoir le statut d'exploitation. «Mais ça ne nous

Des fédérations pour conseiller les débutants

La fédération «Regionale Vertragslandwirtschaft (RVL)» a été créée en 2011 et regroupe actuellement sept initiatives suisses allemandes d'agriculture contractuelle. La RVL et la FRACP (Fédération romande de l'agriculture contractuelle de proximité) sont en relation par leurs comités, et leurs sites internet sont des plateformes d'échanges qui fournissent de nombreuses informations p. ex. pour la création de nouveaux projets d'ACP. Elles collaborent aussi à la création du forum en ligne TerreVision actuellement en cours de développement.

Pour en savoir plus:

www.fracp.ch et

www.regionalevertragslandwirtschaft.ch

Photo: Markus Spühler



La production de plantons de Wädichörbli à Samstagern ZH.

dérange pas de ne pas recevoir de paiements directs, au contraire d'ailleurs, car cela améliore la véracité des coûts et nous donne plus de crédibilité en tant qu'expérience agricole alternative», dit Mariani. De nombreux projets d'agriculture contractuelle fonctionnent officiellement comme une branche de production des domaines agricoles où ils travaillent. Cette situation n'est pas forcément satisfaisante. La fédération régionale de l'agriculture contractuelle (Verband Regionale Vertragslandwirtschaft RVL, pendant suisse allemand de la FRACP, cf. encadré page 5) souhaite trouver des alternatives possibles à cette situation.

La production des projets de ce genre respecte en général le Cahier des charges de Bio Suisse. C'est aussi le cas d'Ortoloco, de Wädichörbli et de Gmües Abo Thalheim. «Nous utilisons le logo du Bourgeon sur nos documents», précise Soltermann, «car cela donne une certaine sécurité aux moins intéressées parmi nos abonnés, mais la plupart nous feraient confiance même sans cela.» Chez Ortoloco, on trouve que le label et les normes qu'il garantit sont importants. «Mais nous ne devons pas nous commercialiser puisque les coopérateurs déterminent de toute

façon de quelle manière il faut produire les légumes qu'ils mangent ensuite eux-mêmes. C'est pour ça que nous n'avons pas vraiment besoin du logo du Bourgeon», explique Tschurtschenthaler.

Hans Peter Meier de Full AG était le premier paysan bio de la plaine de l'Aar. Il propose des livraisons à domicile de caissettes de légumes depuis 1983, et les bonnes années il a eu jusqu'à 180 abonnements. L'intérêt a un peu diminué entre-deux, mais Meier constate lui aussi ces derniers temps une recrudescence de la demande. Aujourd'hui il livre à environ 70 ménages. «Avant les ménages étaient plus grands et nous écoulions plus de légumes par abonnement», raconte Meier. «Et en plus c'était à l'époque pour les consommateurs à peu près la seule possibilité de trouver des produits bio.» Les Meier ont toujours été organisés en entreprise familiale. Il se souvient que les mêmes motivations idéelles régnaient au temps des pionniers de la commercialisation bio qu'aujourd'hui dans l'agriculture contractuelle. «L'AVG Galmiz était par exemple aussi organisée en coopérative.» Il est par contre plutôt sceptique au sujet des chances d'établir un modèle aussi participatif que celui d'Ortoloco ou

de Wädichörbli dans des régions aussi rurales que la plaine de l'Aar.

L'organisation et la logistique sont en effet plus compliquées qu'à proximité des villes à cause des distances. «Et en plus les gens qui pourraient s'intéresser à quelque chose comme ça ont pour la plupart la possibilité de cultiver eux-mêmes leurs légumes.»

Ne pas croître mais favoriser de nouveaux projets

Après le doublement du nombre d'abonnements, Ortoloco a déjà de nouveau une liste d'attente de gens intéressés. On ne veut cependant pas croître encore plus, dit Tschurtschenthaler. «Ça ne doit en aucun cas devenir impersonnel – et 230 abonnements, c'est déjà beaucoup.» À Ortoloco, Wädichörbli et Gmües Abo, on est du même avis: Si l'intérêt le permet, il est beaucoup plus important de susciter de nouveaux projets que de surdévelopper les initiatives existantes. La tendance est à la diversification. «Les coopérateurs ont beaucoup d'idées à ce sujet: Depuis l'année passée nous avons aussi des petits fruits et des champignons», explique Tschurtschenthaler. «Ça fonctionne indépendamment du jardin potager, les

Création d'une ACP pour les produits laitiers

Les paysans bio Florian et Evelyn Buchwalder ont créé à fin avril à Liesberg BL la coopérative Bergkäserei Spitzenbühl avec 21 autres personnes. Un abonnement doit permettre de livrer chaque semaine le fromage et les autres produits laitiers directement aux consommateurs. Les Buchwalder utilisent pour cela les 80'000 litres de lait produit par leurs propres vaches. La coopérative veut construire et exploiter une fromagerie de montagne écologiquement exemplaire qui tournera à l'énergie solaire et au bois de feu local. La construction commencera cet été et les livraisons commenceront en janvier 2014. La coopérative cherche encore des membres pour cofinancer le projet...

spu

coopérateurs ont formé pour cela un groupe indépendant et présenté un budget à l'assemblée générale.» Les coopérateurs d'Ortoloco ont encore d'autres idées comme produire du tofu, du vin ou du pain sur une base d'agriculture contractuelle. De nouvelles coopératives ont même déjà été créées pour ces deux derniers projets, car «on peut se demander si c'est judicieux sur le plan organisationnel de faire marcher de nombreux projet par la même coopérative.»

Wädichörbli, Gmües Abo et Ortoloco sont confiants pour l'avenir proche: «Les expériences de ces dernières années devraient nous permettre de gérer la coopérative selon nos idées», affirme Tschurtschenthaler. Mariani pense quant à lui que «Que ce soit pour l'équipe d'exploitation ou les maraîchers qualifié, le plus grand défi restera toujours de trouver des gens suffisamment motivés et prêts à s'engager activement». À Wädichörbli, l'équipe d'exploitation est en grande partie constituée d'étudiants de la HES de Wädenswil dont la plupart ne vivront plus dans la région dans un proche avenir. «Nous sommes cependant convaincus que des gens de la coopérative continueront de s'engager dans l'équipe d'exploitation.»

Markus Spuhler

À voir aussi sur: <http://www.youtube.com/watch?v=EI9LwaNTaEw>

Ameubler le sol et raffermir le tissu social:
Les membres de la coopérative Ortoloco maniant la bêche lors d'une journée de travail à Dietikon ZH.

Photo: Markus Spuhler



Les cerises bio sont recherchées et possibles à produire

L'offre encore assez faible de cerises biologiques suisses ne couvre de loin pas la demande actuelle. Le développement de la production a pendant longtemps été freiné par des problèmes phytosanitaires. Les essais de culture faits ces dernières années dans la recherche et dans la pratique montrent pourtant que, avec une protection contre la pluie et un enveloppement complet avec des filets, il est possible de produire des cerises avec une bonne sécurité technique et économique. Aussi avec les variétés à gros fruits actuellement demandées.

Le marché de la cerise demande de plus en plus de variétés à gros fruits. La classe 1 (> 21 mm) est de plus en plus évincée par les cerises des classes Extra (> 24 mm) et Premium (> 28 mm). Le marché de la cerise bio ne reçoit encore que de petites quantités de ce type de variétés. La fédération d'agriculture biologique Bio Suisse pense qu'il y a encore un gros potentiel de développement pour ce marché: Rien que pour le commerce de détail on compte à moyen terme avec une quantité écoulable de jusqu'à 100 tonnes. Et encore, cela ne tient pas compte de la vente directe, pour laquelle les cerises de table conviennent très bien. Et si on extrapole telle quelle la part de marché générale des fruits bio actuelle de 8 pour cent, cela donne même un potentiel commercial d'environ 200 tonnes. Et il y a encore les cerises pour l'industrie, dont l'offre fortement fluctuante d'en moyenne à peine 10 tonnes n'est bien sûr pas à même de répondre à une demande d'au moins 90

tonnes. Actuellement très attractifs, les prix à la production atteignent 7,80 Fr./kg pour les cerises de tables bio de calibre > 22 mm et 4 Fr./kg pour les cerises d'industrie.

La production de cerises pour l'industrie ne peut cependant être rentable qu'avec des variétés robustes et secouables. Actuellement, c'est Dolleseppler et Benjaminler qui ressortent de cet assortiment à cause de leur robustesse, de la qualité de leurs fruits et de leur productivité. Les variétés de ce genre offrent aussi de meilleures perspectives pour les vergers haute-tige.

Couverture-parapluie indispensable

Les cerises de table à gros fruits ne peuvent être produites qu'en vergers basse-tige. Aussi en bio. La sécurité de rendement est en effet critique dans les vergers de cerisiers bio non couverts à cause des possibilités très limitées de protection phytosanitaire

contre entre autres la moniliose (*Monilia laxa*, *Monilia fructigena*), la mouche de la cerise (*Rhagoletis cerasi*) et le puceron noir du cerisier (*Myzus cerasi*), qui ont par le passé régulièrement provoqué des pertes totales. Mais les maladies comme la pourriture amère (*Glomerella cingulata*), la maladie criblée (*Clasterosporium carpophilum*) et la cylindrosporiose du cerisier (*Blumeriella jaapii*) ainsi que les cheimatoxies (*Operophtera brumata*) peuvent aussi provoquer de lourdes pertes. Or l'intensification des activités de recherche a permis ces dernières années d'adoucir certains problèmes clés.

La moniliose sur fleurs peut être maintenue nettement en dessous du seuil de tolérance en déployant la protection contre les intempéries dès la floraison. Cette couverture permet d'éviter totalement la maladie criblée et la cylindrosporiose et offre aussi une certaine protection contre le gel. Et un enrobement total avec un filet à mailles fines (au maximum 2 mm) empêche toute attaque de mouche de la cerise.

Sus à la moniliose!

Sous la couverture, le plus grand risque pour le rendement reste la moniliose et, pour les jeunes arbres, la maîtrise du puceron noir du cerisier. Il n'y a toujours pas de produit bio contre la moniliose des fruits. Dans les essais de longue durée dans deux vergers de la pratique en conduite Drapeau-Marchand et en fuseau, les trois variétés Kordia, Regina et Merchant se sont montrées très robustes contre la moniliose. Les variétés Kristin et Burlat étaient un peu plus sensibles tandis que Techlovan était assez fortement attaquée. Dans un autre verger bio, la variété Giorgia s'est montrée très robuste, et Coralise et Badacsony un peu moins nettement. Par contre, les variétés New Star et Sweetheart ont été fortement atteintes



Un enveloppement total avec des filets protège entre autre contre les nouvelles arrivées de mouche de la cerise.



En bio, la production de cerises pour l'industrie doit absolument miser sur des variétés bien secouables.

malgré la couverture et une grande partie des fruits avaient des fentes et ensuite de la pourriture.

D'autres expériences de lutte contre le puceron noir du cerisier ont pu être amassées depuis trois ans dans des vergers commerciaux avec le produit homologué en bio NeemAzal T/S contenant la matière active azadirachtine. Vu que le NeemAzal T/S possède une efficacité très lente au démarrage, il faut le compléter par d'autres traitements pour la lutte contre le puceron noir du cerisier dans les jeunes vergers en forte croissance. Il est par exemple nécessaire de faire un traitement au débourement avec de l'huile minérale ou un traitement préfloral avec du pyrèthre additionné de savon.

Les variétés principales marchent aussi en bio

De bons rendements moyens en fruits commercialisables ont pu être obtenus dans ces deux vergers en exploitation. Dans un des vergers, c'est la variété Merchant qui a fourni le meilleur rendement avec une moyenne de 15 t/ha. Kristin et Kordia ont aussi fourni de bons rendements économiquement intéressants de resp. 14 et 13 t/ha ainsi que Regina et Burlat avec en moyenne resp. 11 et 10 t/ha. Seule la variété Techlovan était nettement en dessous avec seulement 6 t/ha. Dans un

autre verger c'est Kordia qui était de loin la plus productive avec une moyenne de 27 t/ha, mais Regina, Merchant et Burlat ont aussi fourni des très bons rendements en fruits commercialisable avec resp. 17, 13 et 12 t/ha. Pour la variété Kordia, les très hauts rendements se sont toutefois répercutés sur la grosseur des fruits et ce n'est que grâce au calibre unique > 22 mm en usage en bio que toutes les cerises ont pu être vendues comme fruits de table.

Sur la base des expériences faites dans des vergers bio sous protection contre les intempéries, les principales variétés de cerises que sont Merchant, Kordia, Regina et Burlat, qui permettent d'étaler la récolte sur cinq semaines, fonctionnent très bien en bio. Giorgia et Coralise se sont montrées robustes quatre années durant. Des expériences sur l'aptitude bio de plus de 25 autres variétés sont amassées depuis quatre ans dans l'essai de variétés, de porte-greffe et de fumure fait à Frick par le FiBL. Une liste des estimations actuelles de l'aptitude bio de nombreuses variétés de cerises de table se trouve sur www.bioactualites.ch.

Quelques questions en suspens

Avec des techniques adéquates et en choisissant des variétés robustes, la production commerciale de cerises de table bio

est aujourd'hui techniquement possible et économiquement intéressante. Les défis qui restent à relever sont la régulation du puceron noir du cerisier, la recherche de nouvelles variétés biocompatibles et une fumure adaptée aux fortes performances des arbres. La production de cerises pour l'industrie peut aussi être rentable. Les nouvelles connaissances sur la régulation de la moniliose des fleurs et de la pourriture amère contribuent à améliorer la sécurité de rendement. Malgré les mesures d'hygiène et de régulation, la moniliose des fruits et surtout la mouche de la cerise continuent d'être des risques.

Andreas Häseli et Franco Weibel, FiBL

Marché cherche producteurs

Le premier verger commercial biologique pour la production de variétés de cerises de table à gros fruits sous protection contre les intempéries a été installé en 2001. La surface, qui a augmenté surtout ces dernières années, atteint maintenant 12 ha sur 17 domaines. L'assortiment est dominé par les variétés Kordia, Merchant et Regina. Le projet d'encouragement des fruits à noyau lancé par la Coop et Bio Suisse cherche de nouveaux producteurs intéressés par la production de cerises et de prunes de table dans des vergers basse-tige modernes. Pour en savoir plus et pour des conseils individuels, les personnes intéressées peuvent s'adresser au conseiller du FiBL Jean-Luc Tschabold, tél. 021 802 53 65 ou 079 352 62 93, courriel jean-luc.tschabold@fibl.ch. bd/spu

Photos: Andreas Häseli, FiBL

Marssonina, une nouvelle maladie des pommiers

Le champignon *Marssonina coronaria* peut causer une forte chute des feuilles même avant la récolte, ce qui empêche les fruits de mûrir suffisamment, affaiblit les arbres et fait diminuer le rendement l'année suivante. En automne, vu que l'infection repart depuis les feuilles de l'année précédente, les producteurs devraient absolument favoriser la décomposition des feuilles mortes ou enlever les feuilles des vergers menacés. Actuellement, la lutte directe peut surtout recourir aux préparations à base d'argile.

Quelques propriétaires d'arbres hautes et producteurs bio de fruits à pépins se sont trouvés un peu démunis l'année passée quand ils ont vu les feuilles de leurs pommiers tomber avant même que les fruits soient mûrs. Certains arbres étaient déjà nus à la fin du mois d'août. Le responsable est une maladie fongique appelée *Marssonina coronaria*. Elle est apparue pour la première fois en Suisse en 2010, et depuis lors elle s'est surtout répandue dans le nord-est de la Suisse. Elle n'y apparaît cependant que rarement vu que les traitements fongicides effectués dans les vergers conventionnels liquident en général bien cette maladie. Elle concerne donc surtout les vergers bio ou les vergers extensifs avec peu ou pas de protection phytosanitaire, ce qui explique pourquoi les variétés résistantes à la tavelure comme Topaz, Rubinola ou Otava sont particulièrement touchées.

Les spores viennent des feuilles mortes

Ce champignon hiverne dans les feuilles. Les premières spores sont expulsées dès le printemps. Elles se répandent par le vent et la pluie, puis la pullulation survient en juin et juillet. C'est par temps chaud

et humide que les conditions d'infection sont idéales, quand les feuilles restent mouillées pendant trois jours par des températures de 20 à 25 °C. «L'infection peut survenir depuis la floraison jusqu'en septembre», dit Andreas Häseli du FiBL. «Des essais montrent cependant que c'est surtout les infections à partir de la mi-juin qui sont décisives pour les développements épidémiques.»

«Les symptômes apparaissent très vite», dit Häseli. À partir des premières petites taches nécrotiques sombres sur la face supérieure des feuilles se développent de grandes taches gris-noir diffuses qui se rejoignent avec le temps. Cette maladie peut cependant aussi se présenter sous forme de nombreuses mouchetures nécrotiques sur les feuilles. La chute des feuilles peut déjà commencer deux semaines après l'apparition des premiers symptômes. D'après les expériences de ces dernières années, elle commence vers la mi-août.

Pour éviter les nouvelles infections, il est important d'intervenir en automne en favorisant la décomposition des feuilles ou en les enlevant du verger. «Mulcher et sarcler après la chute des feuilles sont de bonnes méthodes», conseille Häseli. Le compost bien mûr favorise aussi fortement la décomposition des feuilles, mais on peut aussi râtelier les feuilles à la main en dehors des rangées d'arbres pour les mulcher ensuite.

L'humidité favorise la propagation de la maladie. «Il est donc important de tailler les arbres de manière à leur garantir une bonne aération», dit Häseli. Et il faudrait choisir des emplacements bien aérés pour les nouvelles plantations.

Les meilleurs produits sont ceux à base d'argile

Les premiers essais faits ces deux dernières années en Suisse et à l'étranger avec des produits biocompatibles ont montré que les produits acides à base

d'argile comme Myco-Sin et Myco-Sans possèdent une bonne efficacité partielle contre Marssonina. La bouillie sulfocalcique et le cuivre sont aussi efficaces mais entrent moins en ligne de compte en Suisse puisque la bouillie sulfocalcique n'est pas autorisée en Suisse et que la petite quantité de cuivre autorisée est surtout utilisée pendant le débourrement pour lutter contre la tavelure. Le bicarbonate de potassium (Armicarb) et le soufre semblent n'avoir pas ou très peu d'effet. Les préparations à base d'argile sont donc actuellement la seule possibilité de circonscrire l'épidémie pendant l'été. Les traitements devraient toujours être faits avant des précipitations importantes survenant par temps chaud. Häseli compte selon la météo avec quatre à cinq traitements depuis la mi-juin jusqu'à trois semaines avant la récolte.

Les produits à base d'argile peuvent être combinés avec du soufre pour qu'ils agissent en même temps contre la tavelure, l'oïdium, les pseudomonases et les pourritures à Gloeosporium. On ne devrait par contre pas les mélanger avec du bicarbonate de potassium (Armicarb), du savon de coco (Cocana) ou des préparations de granulovirus pour la lutte contre le carpocapse des pommes. Il faut donc alterner avec les traitements avec Armicarb + soufre et év. Cocana pour que les pommes de table soient suffisamment protégées contre la maladie de la suie.

Différents instituts de recherche suisses et étrangers – dont le FiBL – vont effectuer en 2013 de nouvelles observations de l'évolution de la maladie ainsi que des essais sur les possibilités de régulation. Häseli appelle donc les producteurs bio de fruits à pépins à faire eux-mêmes des observations: «Nous avons besoin des producteurs pour améliorer notre base de connaissances sur cette maladie, et nous serons reconnaissants que les praticiens nous communiquent leurs remarques et leurs expériences.»

Markus Spuhler



Photo: Andreas Häseli, FiBL

Marssonina est facilement identifiable par ses taches noires qui s'étendent et par le jaunissement des feuilles.



Photo: Petra Schwinghammer

Le mieux est de toujours afficher la qualité et la provenance sur les produits ou les rayons. Pour les denrées alimentaires vendues en vrac, on peut aussi donner ces renseignements par oral.

Magasins fermiers: Étiqueter correctement les produits

La vente directe permet aux familles paysannes d'inspirer confiance dans les produits et de leur donner une identité. Les consommateurs savent d'où vient quoi et dans quelles conditions cela a été produit. C'est aussi valable pour les produits qu'on achète pour le magasin fermier, mais il est important de bien étiqueter les produits mis en vente pour que les prescriptions légales soient respectées et qu'il n'y ait rien à reprocher lors des contrôles bio et des contrôles des denrées alimentaires.

Question: En plus de nos propres produits Bourgeon, nous vendons aussi dans notre magasin fermier des produits laitiers d'un voisin qui a une ferme IP-Suisse. Est-ce que c'est permis?

➤ Réponse: Une ferme Bourgeon peut vendre dans son magasin des produits non bio, mais ils doivent être préemballés prêts à la vente. Les étiquettes doivent mentionner clairement le nom du voisin et la qualité non bio des produits. Pour la vente en vrac, il n'est pas permis de proposer en même temps le même produit en qualité Bourgeon et non bio. Cela pour éviter toute tromperie.

Question: Je vends nos œufs au magasin du village. Comment dois-je les étiqueter? Y a-t-il des différences par rapport au magasin de la ferme?

➤ Réponse: Si vous ne vendez pas vos œufs directement au consommateur mais par un intermédiaire comme le magasin du village par exemple, les œufs doivent être tamponnés avec le Bourgeon et votre numéro d'exploitation.

L'étiquetage ou les banderoles des boîtes d'œufs doivent mentionner en plus la date de ponte et l'organisme de certification. Les tampons et l'encre pour les œufs peuvent être commandés au shop de Bio Suisse.

Il n'est pas obligatoire de tamponner vos œufs si vous les vendez directement au consommateur final. La déclaration du numéro d'exploitation ou du nom de votre ferme Bourgeon, de la date de ponte et de l'organisme de certification peut être faite sur les boîtes d'œufs ou sur leurs banderoles ou, en cas de vente en vrac, sur un panneau.

Question: En plus de nos propres produits, nous vendons aussi d'autres produits bio dans notre magasin fermier. Est-ce que nous devons conclure pour ça un contrat de licence avec Bio Suisse?

➤ Réponse: Vous devez avoir un contrat de licence Bio Suisse si vous achetez pour plus de 150'000 francs de produits Bourgeon à revendre. C'est alors le règlement pour les droits de licence

payés par les producteurs qui fait foi, ce qui signifie que les droits de licence qui doivent être versés à Bio Suisse sont de 0,2 pour cent de la valeur d'achat des produits Bourgeon: Pour 200'000 francs d'achats par année, cela représente un montant de 400 francs.

Question: Mes parents gèrent un domaine Bourgeon. Avec quelques collègues, j'utilise quelquefois leur local de transformation pour brasser de la bière, et nous aimerions bien pouvoir vendre nos «surplus». Vu que tous les ingrédients sont bio, nous voudrions vendre la bière avec le Bourgeon. Est-ce que c'est possible?

➤ Réponse: C'est possible à condition que tous les ingrédients soient de qualité Bourgeon et que vous brassiez la bière conformément au chapitre sur la bière du Cahier des charges de Bio Suisse. Et si vous vendez la bière sous le nom de la ferme Bourgeon de vos parents, cela est considéré comme de la transformation fermière et il n'y a pas besoin de contrat de licence.

Petra Schwinghammer

L'industrie est satisfaite de la qualité du blé bio

Les boulangers et les meuniers se déclarent surpris de la motion sur le gluten humide déposée par la coopérative Biofarm lors de la dernière Assemblée des délégués de Bio Suisse. La qualité du blé panifiable biologique suisse est selon eux bonne dans l'ensemble et permet de fabriquer les farines et les produits boulangers désirés.

Les exigences de l'industrie de transformation en matière de teneurs en gluten humide et de composition du blé panifiable biologique ont suscité des discussions enflammées lors de la dernière Assemblée des délégués (AD) de Bio Suisse. «L'enjeu est finalement d'adapter la technologie des processus boulangers industriels aux caractéristiques de la production biologique des céréales – et non l'inverse», pouvait-on lire dans la motion correspondante de Biofarm que les délégués ont acceptée (cf. bioactualités 4/2013). Le Comité de Bio Suisse et la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC) doivent donc maintenant examiner les aspects sanitaires des hautes teneurs en gluten humide et inclure les conclusions de cette étude dans le Cahier des charges.

Les pains bio doivent être aussi beaux et délicieux

Andreas Dossenbach, le directeur du laboratoire d'assurance-qualité du Centre de compétences Richemont pour la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie, exprime une opinion très claire: «Si le consommateur a le choix entre un pain bio et un pain conventionnel, ils doivent être de qualité visuelle et gustative comparable, sinon il achètera le pain conventionnel.» Pour satisfaire à leurs exigences de qualité et aux besoins actuels des consommateurs, les boulangeries artisanales traditionnelles recourent à la conduite longue et utilisent des farines sans adjuvants. «Pour que cela soit possible, la matière première principale, donc la farine, doit être de très bonne qualité au départ. Et c'est là que la teneur en gluten humide est un important critère de qualité pour la panification.» Il est donc d'après Dossenbach justifié que les exigences en matière de teneurs en gluten humide aient augmenté ces derniers temps (cf. encadré).

Les boulangeries des grands distributeurs sont aussi d'avis qu'un pain bio ne peut percer sur le marché que s'il possède

les mêmes qualités visuelles et gustatives que le produit conventionnel concurrent. Christoph Stalder, le responsable du secteur boulanger de la Coop, dit cependant qu'on polémique actuellement beaucoup trop autour du pourcentage exact de gluten humide. «La constance dans la qualité est beaucoup plus importante qu'une valeur minimale fixe», trouve Stadler. Les teneurs en gluten humide des farines bio qui sont utilisées actuellement par les boulangeries de la Coop se situent en moyenne environ deux pour cent plus bas que celles des farines conventionnelles, mais ce n'est normalement pas un problème. Une moyenne de 28 à 29 pour cent serait souhaitable. «On peut cependant aussi très bien travailler avec 27 pour cent si l'activité enzymatique est aussi basse que pour la récolte 2012.» Il est par contre défavorable que la qualité d'un même lot de farine dégringole fortement et rapidement. «C'est parfois le cas quand les blés de différentes fermes sont moulus pour un seul lot mais sans avoir été préalablement mélangés, par exemple

pour des pains régionaux faits avec des farines locales.» Ce problème peut cependant être résolu en adaptant la logistique au niveau des centres collecteurs et des moulins. «Nous observons en outre que la qualité varie aussi beaucoup trop fortement à l'intérieur des variétés.» On en sait en fait beaucoup trop peu sur les réactions des différentes variétés aux conditions locales. «Nous avons déjà eu des lots de blé conventionnel de classe II qui présentaient une meilleure qualité technologique que des mauvais lots de variétés Top», dit Stalder, remettant du même coup en question la limitation de l'assortiment variétal bio aux seules variétés Top. Il aimerait aussi en finir avec le préjugé que les processus industriels ne permettent aucune adaptation individuelle à la qualité de la farine. C'est selon lui le contraire qui est vrai: «Il existe déjà des installations que les plus récentes technologies de mesure et de pilotage rendent capables de réagir aux fluctuations de la qualité de la farine pour autant que celles-ci soient planifiables.»

Pâtons, procédés industriels et conduite lente

Andreas Dossenbach du Centre de compétences Richemont pour la boulangerie, la pâtisserie et la confiserie mentionne trois tendances responsables de l'augmentation des exigences en matière de teneur et de composition du gluten humide. Il y a d'abord le fait qu'on préfabrique toujours plus de produits boulangers sous forme de pâtons surgelés qui sont quelquefois stockés pendant plusieurs semaines et ont donc besoin de plus de gluten humide de meilleure qualité pour fournir le résultat désiré lors de la cuisson. Ensuite, la boulangerie utilise de plus en plus des chaînes automatisées qui permettent moins bien d'adapter les processus à la qualité de la farine et exigent des pâtes avec des propriétés constantes, le point crucial étant ici la division mécanique de la pâte en portions. La pâte est en effet alors sou-

mise à de fortes contraintes physiques qui exigent d'elle une plus grande stabilité plastique. On constate aussi dans les boulangeries industrielles une tendance à revenir à des conduites longues, ce qui pose aussi de plus hautes exigences en matière de teneur et de composition du gluten humide. Par exemple, dans la conduite longue dite «technologie des pousses froides», les pâtons déjà formés sont stockés pendant 12 à 24 heures à -2 °C avant d'être cuits selon les besoins. Cette maturation lente de la pâte améliore la conservation et le goût des pains. Dossenbach tient à souligner que les exigences pour la teneur en gluten humide dépendent en fait avant tout du produit désiré. «C'est pourquoi les exigences des boulangeries artisanales ne diffèrent que très peu de celles de l'industrie.» spu



Photos: Markus Spuhler

Swissmill vérifie régulièrement la qualité de ses farines dans sa propre boulangerie d'essais. On voit justement ici une comparaison directe entre une farine conventionnelle et une farine bio.

Ne pas surévaluer le gluten humide

Aux boulangeries Migros Jowa AG, on ne veut pas non plus exagérer l'importance des teneurs en gluten humide puisqu'elles ne seraient qu'un seul paramètre de qualité – même s'il est très important – sur les dix-sept qui sont utilisés pour l'évaluation de la qualité des farines. «Je me demande comment toute cette discussion a démarré», dit Christian Städeli, le responsable de l'approvisionnement en céréales et en farine de la Jowa. «Nous n'exigeons pas des teneurs en gluten humides plus élevées qu'avant.» Il est par contre vrai que le gluten humide revêt plus d'importance qu'avant. Certaines nouvelles variétés ont quelquefois de plus gros problèmes avec les teneurs en gluten humide que les anciennes. «La qualité du blé panifiable biologique suisse était cependant satisfaisante ces dernières années et nous a permis de produire l'assortiment boulanger désiré.» Selon une étude de trois ans du FiBL, quelque 80 pour cent des lots de blé bio atteignent des teneurs en gluten humide de plus de 25 pour cent, et en moyenne 55 pour cent des lots analysés dépassaient 29 pour cent pour une moyenne génée-

rale d'environ 27 pour cent de gluten humide.

Pour la Jowa, l'augmentation de la proportion de farine biologique suisse est beaucoup plus importante que les teneurs en gluten humide. «On est aujourd'hui à environ 30 pour cent alors que notre objectif est 100 pour cent.» La Jowa vient d'ailleurs de lancer un pain fait avec 100 pour cent de farine suisse de reconversion bio. C'est le résultat d'un projet commun de la Jowa, des moulins Rytz et Mühlebach et de la Haute école de Zollikofen (HAFL) financé par la Commission pour la technologie et l'innovation (CTI) de la Confédération. «Ce projet a montré qu'une étroite collaboration et une bonne compréhension mutuelle au long de toute la filière de création de valeur ajoutée sont importantes si on veut continuer de développer le secteur de la boulangerie bio.»

La qualité du blé importé n'est pas toujours meilleure

Matthias Stähelin, le responsable des achats et de l'assurance-qualité pour la filiale de la Coop Swissmill, est lui aussi étonné par la motion de Biofarm. «Des demandes telles que celle-ci devraient

d'abord être discutées au sein de la branche», trouve-t-il. Il est d'avis que les teneurs en gluten sont grosso modo en ordre mais qu'il manque un signal qui indique que la commercialisation tient compte de cet aspect de la qualité. «La qualité boulangère du blé biologique suisse est bonne et tout à fait équivalente à celle du blé conventionnel», poursuit-il. «Nous sommes conscients que le blé bio est un produit naturel.» Et qu'on doit vivre avec ses fluctuations de qualité, surtout d'une année à l'autre. «Cela fait partie de la compétence centrale des meuniers de livrer aux boulangers des farines conformes à leurs besoins.» L'art de mélanger les différents lots en fonction de leurs caractéristiques est décisif. On est bien sûr obligé de recourir aux importations parce que la production suisse est insuffisante. «Nous achetons différentes qualités. Aussi bien des lots de qualité boulangère supérieure que d'autres qui ont des caractéristiques moins intéressantes», souligne Stähelin. Et on ne recourt que rarement au gluten sec utilisé pour corriger la teneur en gluten. «Du côté des producteurs, il faudrait surtout venir à bout des mauvaises exceptions», demande Stähelin. «Si les



Le laboratoire de la Jowa analyse les farines selon 17 paramètres de qualité. La teneur en gluten humide est très importante, mais aussi par exemple l'activité enzymatique ou l'élasticité de la pâte.

proportions de blé suisse augmentent, on pourrait par exemple réintroduire la classe I pour que les producteurs aient de nouvelles options à disposition, mais cela devrait aussi être maîtrisé au niveau des centres collecteurs.»

Paiement à la teneur en protéine demandé

Corinne Mühlebach, la directrice du moulin Mühlebach et coinitiatrice du projet CTI, plaide pour un système de paiement à la qualité en fonction de la teneur en protéine. «La teneur en protéine peut être déterminée par les centres collecteurs et reflète relativement bien la qualité boulangère, qui dépend aussi fortement de la variété», dit-elle. C'est d'après elle la seule possibilité de créer des incitations à la qualité pour les producteurs, ce qui serait incontournable si on veut continuer d'augmenter la proportion de blé biologique suisse. Contrairement à ses collègues de Swissmill, elle n'est en effet pas totalement satisfaite de sa qualité. «Nous avons observé que la teneur en gluten humide a tendance à diminuer depuis quelques années, et la seule possibilité de fournir constamment aux boulangeries la haute qualité de farine qu'elles exigent

est de faire des mélanges avec des blés bio étrangers de haute qualité et avec du gluten sec bio fabriqué avec du blé importé. L'idéal serait que tous les blés suisses aient une teneur moyenne en gluten humide de plus de 29 pour cent», affirme Mühlebach.

Séparer les lots faibles

Hansueli Dierauer, conseiller en grandes cultures du FiBL, a effectué sur mandat de Bio Suisse le monitoring de la qualité mentionné plus haut et trois ateliers avec des producteurs et des transformateurs. L'occasion était fournie par quelques années où les teneurs en gluten humides étaient en général très basses et avaient suscité des plaintes du côté de l'industrie. «La cause principale était la forte et précoce sécheresse estivale qui avait provoqué des blocages de la minéralisation de l'azote.» La Suisse romande avait été particulièrement touchée. Les conditions météorologiques annuelles et les caractéristiques des sols sont avec le choix des variétés et le niveau nutritionnel les principaux facteurs qui influencent les teneurs en gluten humide. «On est déjà très haut avec les variétés de la classe Top, mais même les meilleures d'entre elles ne

fournissent pas la qualité désirée quand elles sont cultivées sur des sols superficiels peu fertilisés.» Alors, pratiquer une fumure de couverture avec des engrais organiques très solubles? Hors de question pour Dierauer: «Cela n'est pas dans l'esprit bio et nuit à la crédibilité du blé en tant que produit naturel.» Il s'agit surtout de quelques lots de blé qui ont des teneurs en gluten humides très faibles et qui tirent la moyenne fortement vers le bas et sont responsables des fluctuations de qualité. Dierauer est convaincu que «L'exclusion de ces lots permettrait de beaucoup améliorer et stabiliser la qualité générale.» En Allemagne par exemple, le moulin Spielberger, qui fabrique une grande partie de la farine Demeter, a fixé la limite à 25 pour cent de gluten humide. «La question qui se pose dans ce projet sur la qualité est de savoir ce qui va se réaliser ces prochaines années et comment.» La première condition pour cela est que les agriculteurs doivent connaître leur «qualité». «Même la meilleure vulgarisation ne suffit pas pour motiver les producteurs à cultiver sur les sols légers et superficiels de l'épeautre, du seigle ou des céréales fourragères à la place du blé.»

Markus Spuhler

Bio Suisse suit toutes les pérégrinations des produits Bourgeon

La politique d'importation de Bio Suisse est liée à des contrôles des flux des marchandises très stricts. Cela signifie que Bio Suisse remonte à la source de chaque produit importé – du détaillant suisse au producteur agricole étranger en passant par les transformateurs et les importateurs.

Bio Suisse s'assure toujours que le chemin suivi par les produits Bourgeon importés puisse être remonté jusqu'au champ. Pour que cela soit possible, Bio Suisse exige pour chaque lot importé pour être commercialisé avec le Bourgeon un certificat de contrôle ou une Attestation de Bio Suisse sur laquelle l'exportateur doit déclarer tout l'itinéraire suivi par la marchandise. Les collaborateurs du secteur Importations de Bio Suisse vérifient alors si toutes les entreprises mentionnées sont reconnues par Bio Suisse. Si tout est en ordre, l'importateur reçoit une confirmation estampillée Bourgeon qui lui donne le droit de commercialiser la quantité déclarée de la marchandise concernée avec le Bourgeon.

Des vérifications croisées pour augmenter la sécurité

La question revient sans cesse: Est-ce que Bio Suisse ne devrait pas vérifier encore d'autres choses que les certificats des marchandises? Il y a par exemple les analyses isotopiques qui permettent de savoir dans quelle région ou dans quelles conditions environnementales les produits ont été cultivés. Ces analyses ne font actuellement pas partie de l'arsenal de Bio Suisse.

En cas de soupçon d'incohérences, les collaborateurs de Bio Suisse effectuent des vérifications dites croisées (cross checks). «Nous comparons alors pour les lots concernés les documents des fournisseurs et ceux des acheteurs. Autrement dit, nous vérifions si le paysan a bien fourni au marchand autant de blé que celui-ci n'en a revendu en Suisse», explique Andrea Seiberth, la responsable du secteur Importations de Bio Suisse.

Vu que toutes les entreprises agricoles, agroalimentaires et commerciales qui travaillent avec des produits reconnus par Bio Suisse doivent être reconnues par Bio Suisse, Bio Suisse peut en tout temps demander des informations supplémentaires pour faire ces vérifications croisées.

Contrôler producteurs, marchands et transformateurs

Pour éviter que la marchandise Bourgeon soit rallongée avec de la marchandise conventionnelle, Bio Suisse procède à des estimations de récoltes et vérifie les entrées et les sorties de toutes les entreprises concernées. Et tous les producteurs, marchands et transformateurs doivent garantir en tout temps la stricte séparation des marchandises conventionnelles et biologiques.

Jusqu'ici Bio Suisse n'a pas prescrit

particulier les producteurs de fruits, de légumes, de plantes aromatiques et de vin. L'analyse de risque est un questionnaire que le chef d'exploitation remplit comme autodéclaration. Cela lui permet de voir où il y a des risques: par exemple s'il utilise des machines en commun avec une exploitation conventionnelle ou des conteneurs réutilisables. Surtout à l'étranger, il y a le risque de voir les produits Bourgeon contaminés par des OGM. Pour toutes les plantes dont il existe des semences transgéniques, Bio Suisse exige donc que



Photo: Petra Schwinghammer

Bio Suisse sait toujours de quels pays et de quels producteurs viennent les marchandises Bourgeon importées, et elle prend diverses mesures pour éviter les contaminations par des OGM ou des pesticides.

combien de fois un produit peut être revendu avant d'arriver en Suisse. «Il est difficile d'intervenir dans le marché», explique Seiberth. Par exemple, si un produit vient à manquer, «les marchands doivent avoir la possibilité d'en acheter à toutes les firmes reconnues, sinon la marchandise manquera sur nos rayons.»

Conditions supplémentaires pour les produits à risque

Dans certains pays, Bio Suisse exige depuis de nombreuses années des analyses de risques de résidus. Cela concerne en

les paysans étrangers qui produisent de la qualité Bourgeon utilisent seulement des semences biologiques certifiées. Par exemple, un producteur qui fait du maïs pour le Bourgeon dans un pays comme le Brésil où il y a des cultures de maïs transgénique ne peut utiliser que des semences de maïs certifiées biologiques.

Bio Suisse exige en outre une analyse d'absence d'OGM systématique pour tous les lots importés de soja, de maïs, de colza et de moutarde – et par pointage pour d'autres produits.

Petra Schwinghammer



Photo: Irene Humi

Les visiteurs du marché réalisant un mandala multicolore avec des graines, des mousses, des pives, des pierres, des fleurs et du bois.

Utiliser les outils de gestion des projets

Les manifestations et les projets ont de nombreux points communs. Ils poursuivent un but clairement défini, disposent de ressources temporelles, financières et personnelles limitées et sont souvent complexes à organiser. C'est pourquoi l'organisation des événements recourt souvent aux principes de la gestion des projets.

Il est recommandé de répartir les tâches pour mieux pouvoir planifier et réaliser une manifestation. «Plus un événement est grand plus une division s'impose», explique Martin Jucker de Jucker Farmart. «Pour les événements organisés par des non-professionnels, cela permet de répartir clairement les tâches et les compétences.» La charge temporelle est aussi moins forte pour les différentes personnes. La division permet d'attribuer les tâches et les activités à des secteurs de travail placés chacun sous la responsabilité d'une per-

sonne. Pour le «Marché Bio et artisanat» de Saignelégier par exemple, la répartition des tâches entre administration, finances, marketing, restauration, infrastructure et animation a fait ses preuves.

La division organisationnelle est notamment utile pour la planification des ressources. Chaque responsable détermine alors pour son secteur ses besoins en main-d'œuvre, en matériel, en moyens financiers et en infrastructures. Se concentrer sur certains secteurs permet aux responsables de tenir compte de toutes les éventualités possibles dans leur planification. Et si on manque d'expérience dans la planification des ressources, cela vaut la peine de consulter les organisateurs d'une autre manifestation analogue.

Un contrôle permanent évite les surprises désagréables

La meilleure planification ne sert à rien si l'état actuel des choses n'est pas vérifié en permanence. Buts, ressources et délais doivent être soumis à une comparaison

permanente entre ce qui doit être et ce qui est. Ces mesures de surveillance et de pilotage d'un événement sont regroupées sous la notion de controlling de projet, une fonction souvent assumée par les comités d'organisation. Le controlling n'a rien à voir avec un manque de confiance à l'égard des responsables et doit être considéré comme un système d'alerte avancée. Par exemple, si le budget de l'événement n'est toujours qu'à moitié couvert à la date X, il s'agit de prendre des mesures correctrices sous peine de courir au désastre.

Check-lists de contrôle et délégation du travail

Les check-lists se sont révélées très utiles dans la gestion événementielle. Elles garantissent en effet qu'on pense à traiter tous les points importants, mais elles permettent aussi de définir des domaines de responsabilité et de documenter les décisions. Les check-lists sont un élément central des événements organisés par Jucker Farmart de Seegräben ZH: «Pour les évé-

Une série d'articles sur la gestion événementielle

Le bioactualités consacre au thème de la gestion événementielle une série de cinq articles qui traitent chaque fois un aspect et présentent un marché régional soutenu par Bio Suisse. Le but de cette série d'articles est de transmettre les informations les plus importantes ainsi que des trucs pratiques pour la gestion d'événements. Voir aussi les bioactualités de mars, avril et mai.

nements récurrents, elles garantissent que les expériences faites auront une influence positive sur la prochaine édition.»

On trouvera dans la littérature spécialisée et sur Internet des check-lists pour d'innombrables secteurs et aspects de la gestion événementielle. La difficulté sera donc de trouver des check-lists qui ne sont ni trop détaillées ni trop sommaires, ni trop imprécises ou aspécifiques. Les check-lists qui ne conviennent qu'à moitié peuvent cependant être adaptées et complétées en général sans trop de travail.

Les responsables principaux doivent pouvoir diriger

Des idées variées et une planification réfléchie sont de bonnes conditions pour la réussite d'un événement. Cependant, vu que les événements sont toujours planifiés et réalisés en équipe, les qualités de direction des responsables principaux sont



Photo: Irene Hurni

Lina Dubied et Peter Hurni sont les responsables principaux du Marché Bio et artisanat de Saignelégier.

primordiales pour le succès. Les tâches du ou des responsables principaux comprennent les points suivants:

Trucs et astuces

- Document «Ville et campagne se rencontrent – Les chances des RP à la ferme» à télécharger en PDF: www.agriculture.ch → Projets → Expositions → Chances des RP à la ferme.
- Check-lists: Recherche sur Google avec les mots-clés «check-lists gestion d'événements»

- Définir clairement les buts
- Prendre des décisions
- Communiquer avec l'équipe
- Motiver l'équipe
- Tenir compte des changements et surmonter les conflits. Reto Bergmann

L'essentiel en bref

- Définir les secteurs de responsabilité
- Le controlling, un système d'alerte avancée
- Utiliser des check-lists

«On doit quand même souvent improviser»

Le Marché Bio et artisanat de Saignelégier signera en 2013 sa 26^{ème} édition. C'est un des plus grands marchés bio de Suisse. Ces dernières années, la bonne centaine d'exposants ont attiré chaque fois plus de 25'000 visiteurs. À part les stands de vente et la restauration, les sujets changent chaque année. En 2012, c'est la poule qui était le thème principal. Il y a des prestations musicales, la soupe pour tous, le «grand petit-déjeuner» et bien d'autres choses encore. Ce marché est organisé par Bio Jura.



Photo: Irene Hurni

Peter Hurni: Nous discutons régulièrement de l'état des préparatifs.

nisation doit décider comment procéder. On doit cependant rester conscient qu'on ne peut pas tout prévoir et qu'on doit quand même souvent improviser.

De quelles capacités le responsable général d'un grand événement doit-il disposer pour que l'organisation et la réalisation soient réussies?

Il doit apporter des solutions constructives, être bon communicateur, authentique et solide. Et ça marche souvent mieux avec un peu d'humour!

bioactualités: Quel but poursuivez-vous en organisant le Marché Bio et artisanat?

Peter Hurni: Nous voulons soutenir la vente directe et favoriser les échanges entre les consommateurs et les producteurs, mais aussi faire de la publicité pour l'agriculture biologique et le Bourgeon.

Qu'est-ce qui rend votre événement unique, qu'est-ce qui attire les visiteurs?

Notre marché a évolué pendant plus de 25 ans pour être ce qu'il est aujourd'hui: un événement avec de l'ambiance, une vaste palette de produits de haute qualité et de nombreuses animations pour les enfants notamment. Les visiteurs apprécient tout cela.

L'intérêt des visiteurs est parfois difficile à estimer. Comment organisez-vous

la restauration pour que la quantité soit plus ou moins juste?

Ça a jusqu'ici grosso modo toujours assez bien marché. Il nous est arrivé de manquer de crème à café ou de bière... il est important d'avoir des fournisseurs capable de livrer d'urgence le dimanche. Les boissons sont consignées et le fournisseur reprend les invendus. La restauration est assurée par les producteurs sur leurs nombreux stands. Le risque des invendus est ainsi réparti sur de nombreuses personnes.

Pendant la planification et la préparation, comment faites-vous pour savoir si tout suit normalement son cours?

Des séances mensuelles permettent aux responsables des différents secteurs de discuter de l'avancement des préparatifs. En cas de gros problème, le comité d'orga-

Quel conseil auriez-vous pour les autres organisateurs de manifestations, pour ceux qui vendent au marché ou à la ferme?

Si on a du plaisir à faire quelque chose et qu'on sait rester soi-même, ça marche presque toujours bien!

Interview: Reto Bergmann

Bref portrait de Jucker Farmart

En bon tandem novateur, les frères Martin et Beat Jucker n'ont jamais cessé de développer la communauté d'exploitations «Jucker Obstbau» créée en 1997. L'élan suscité par leur découverte de la courge à la fin des années nonante dure jusqu'à aujourd'hui. Jucker Farmart produit des courges, des asperges, des fruits et des petits fruits et organise une exposition de courges, des mariages et de nombreux événements professionnels pour des sociétés.

Les vaches réagissent différemment à la diminution des concentrés

Le FiBL a pu montrer dans son projet «Feed no Food», en français «n'affourage pas de denrées alimentaires», qu'une production laitière adaptée aux conditions locales est possible sans ou avec très peu de concentrés. Malgré des quantités de concentrés déjà faibles au départ, les 69 fermes bio de l'essai ont pu économiser environ un quart des concentrés. Si toutes les fermes laitières suisses diminuaient d'un quart leurs rations de concentrés, cela permettrait – si on ne tient compte que des calories – de nourrir un demi-million d'êtres humains. Le chef de projet Christophe Notz en dresse le bilan.

bioactualités: Quelles réactions les résultats du projet «Feed no Food» ont-ils suscitées?

Christophe Notz: Nos résultats ont suscité beaucoup d'intérêt de la part des paysans, des services de conseil bio et des organisations paysannes suisses et étrangères, mais aussi de l'office fédéral de l'agriculture (OFAG). Et cela avant tout en relation avec les contributions prévues dans le cadre de la PA 14-17 pour la production herbagère de lait et de viande. Et comme prévu nous avons dû encaisser les critiques de l'industrie des aliments fourragers.

Quelles critiques?

L'étude n'aurait pas été assez scientifique et nous aurions interprété ses résultats de manière trop optimiste. Nous avons pu désamorcer ces critiques dès que nous avons présenté les résultats en détail. Il est cependant évident que les essais faits dans les conditions de la pratique sont toujours frappés d'un certain flou. Par exemple, les bêtes des différentes fermes ont réagi de manière parfois très variable à la diminution des concentrés. Le rendement laitier moyen a diminué dans la majorité des fermes conformément aux attentes d'en moyenne 0,7 kg de lait par kilo de concentré économisé. Certaines fermes ont par contre réussi à augmenter leur rendement laitier malgré une nette diminution des concentrés. Et il y avait bien sûr aussi des fermes qui ont augmenté les quantités de concentrés et ont quand même dû constater une diminution du rendement laitier.



Capture d'écran: Giorgio Zehnder

Il travaille à la diminution des antibiotiques et des concentrés dans la production laitière: Le vétérinaire du FiBL Christophe Notz.

Le projet étant maintenant terminé, qu'est-ce qui va se passer?

Nous pouvons suivre l'évolution de la situation dans les fermes du projet grâce au soutien des vulgarisations bio cantonales. C'est important parce que nous n'avons observé qu'une lactation et que les vaches peuvent souvent compenser les éventuelles carences à court terme.

Avant «Feed no Food», le Fonds Coop pour Développement durable avait déjà soutenu le projet pluriannuel de diminution des antibiotiques «Pro-Q». Les résultats de ces deux projets sont maintenant pour nous un avantage dans la pratique. Dans le Jura, nous sommes en train de former avec l'aide de la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) des conseillers et des conseillères qui doivent aider les fermes laitières à diminuer les antibiotiques et les concentrés. Une douzaine de fermes bio sont déjà en route et d'autres

pourront suivre à partir de 2014. Ce projet est possible grâce à la Fondation Sur-La-Croix.

Un autre projet intitulé «Progrès Herbe» a déjà démarré dans le canton de Vaud. De quoi s'agit-il?

Il s'agit en premier lieu de mettre sur pied une production laitière et fromagère basée sur les fourrages de la région. Le projet vise des aspects écologiques et éthiques, mais aussi commerciaux et économiques. Agroscope s'occupe des améliorations dans la production fourragère, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) et

Prométerre soutiennent la gestion de l'affouragement et les aspects économiques, et le FiBL analyse la gestion de la santé animale dans chaque ferme. La plupart des fermes sont en fait en PER, ce qui montre que la question de l'affouragement local ne préoccupe pas que les bio.

La sélection a aussi son importance. Qu'est-ce qui se passe dans ce domaine?

Nous supposons qu'il y a déjà de bonnes vaches à fourrages grossiers dans les fermes laitières suisses. Le problème est que ces vaches ne peuvent pas participer à une sélection spécifique dans cette direction puisque les caractères de sélection pour une bonne vache à fourrages grossiers ne sont pas connus. Nous avons lancé un nouveau projet de recherche pour les identifier, et nous travaillons pour cela avec le nouveau système RumiWatch: Un licol porté par la vache mesure son activité d'ingestion et de rumination à l'aide d'un capteur. Le but est de pouvoir utiliser un jour ce système pour le conseil.

Interview: Thomas Alfeldi

Le bio continue sa croissance alors que le marché est saturé

Le marché bio a de nouveau progressé de 5,3 pour cent en 2012 pour atteindre un chiffre d'affaires total de 1,83 milliard de francs. Le bio représente maintenant 6,3 pour cent de l'ensemble du marché des denrées alimentaires, établissant ainsi un nouveau record. La viande et le poisson bio caracolent en tête des groupes de produits avec une croissance de 13,8 pour cent. Et ils sont – avec les produits laitiers – les plus grands générateurs de chiffre d'affaires avec 186 millions de francs.

La progression continue du marché bio de ces dernières années s'est poursuivie en 2012. Les taux de croissance des produits bio ne faiblissent donc pas malgré la saturation générale du marché. L'augmentation du chiffre d'affaires global de 100 millions de francs à 1,83 milliards de francs prouve clairement que le secteur bio continue d'avoir le vent en poupe. Globalement, la croissance du marché biologique suisse a doublé au cours des années 2001 à 2012.

De nombreuses observations des tendances montrent que le bio est maintenant bien accepté par les consommatrices et les consommateurs. Il y a une augmentation non seulement du nombre d'acheteurs réguliers de produits bio, mais aussi et même surtout du nombre de ceux qui achètent des produits bio plusieurs fois par semaine.

Il est réjouissant que la vente directe ait réussi à augmenter son volume commercial. Cela souligne la conscience des consommateurs pour des notions comme «swissness», «authenticité» et «sécurité». Chez les grands distributeurs, la Migros tente de combler son retard sur la Coop, mais cette dernière reste clairement le leader du marché bio. Le commerce spécialisé perd un peu de parts de marché mais conserve son chiffre d'affaires.

Les plus gros chiffres d'affaires sont la viande et le poisson

La part de marché des produits bio a progressé l'année passée dans toutes les régions du pays, mais plus fortement en Suisse allemande. La part de marché globale est ainsi passée de 6 à 6,3 %.

Tous les groupes de produits – sauf le fromage et les produits de boulangerie et de biscuiterie – ont augmenté leurs parts de marché, les produits frais ayant plus augmenté que la moyenne en atteignant une part de marché de 8,5 %.

Les œufs restent leaders avec une part de marché de plus de 20,5 %. Avec sa part

de marché de 18,8 %, le pain frais poursuit sa progression continue. Et avec une part de marché de 12,9 %, les légumes, les salades et les pommes de terre occupent la troisième place de toutes les catégories de produits, ce qui souligne l'importance des produits frais, qui restent le principal segment de produits avec 949 millions de francs.

Particulièrement frappante, la progression de la viande et du poisson atteint 13,8 % et devance celle de tous les autres groupes de produits. Même si leur part de marché reste assez basse avec ses 4,4 %, ils réalisent tout de même un chiffre d'affaires de 186 millions de francs – autant que les produits laitiers sans le fromage

– et sont les plus grands générateurs de chiffres d'affaires du marché bio.

Dans la catégorie des produits frais, les fruits ont aussi bien progressé avec une croissance de 12,1 %. Leur part de marché de 8,6 % peut encore augmenter, d'autant plus que les fruits de saison comme les cerises, les prunes et les baies sont toujours plus demandées.

Ces chiffres reflètent les changements de valeurs des consommateurs. Cela est aussi attesté par les recherches et les études de marché. Ces conditions devraient permettre au marché biologique suisse de poursuivre sur la voie du succès et de franchir cette année la barre des 2 milliards.

Jürg Schenkel, Bio Suisse

Pour une stratégie-qualité sans transgènes

Bio Suisse rejette les modifications de la Loi sur le génie génétique et l'Ordonnance sur la coexistence proposées par le Conseil fédéral.

Bio Suisse a participé à la consultation sur les modifications de la Loi sur le génie génétique et de l'Ordonnance sur la coexistence et a transmis sa position à l'Office fédéral de l'environnement OFEV et à l'office fédéral de l'agriculture OFAG. On y exprime notre étonnement que des modifications de la Loi sur le génie génétique et une Ordonnance sur la coexistence soient présentées avant même que l'évaluation coûts-bénéfices décidée par le Parlement dans le cadre de la prolongation du moratoire sur les OGM ne soit disponible. Bio Suisse exige le renvoi aussi bien des modifications de la Loi sur le génie génétique que de l'Ordonnance sur la coexistence. Tout réexamen devra tenir compte de la stratégie-qualité et de la souveraineté ali-

mentaire et attendre le rapport du Conseil fédéral. Bio Suisse exige encore que la Confédération élabore des bases légales permettant de prolonger le moratoire et/ou d'interdire les OGM en Suisse.

Et s'il fallait en arriver à la coexistence, il faudrait en tout cas tester un concept qui permette de délimiter des zones OGM et non des zones sans OGM. Tous les concernés doivent être impliqués très tôt. Bio Suisse exige en outre que la stratégie prévue pour la sélection végétale soit élaborée en tenant compte de la possibilité que la Suisse renonce à long terme pour sa propre agriculture aux OGM et aux autres techniques de sélection problématiques. Et des réflexions analogues doivent être menées pour la production animale. spu

Bio Test Agro AG a élu un nouveau président

Christian Schütz quitte la présidence de Bio Test Agro AG (BtA) après 15 ans. Schütz occupait ce poste depuis la création de l'organisme de contrôle en 1998. Il y a bien sûr eu des «années difficiles», mais il a beaucoup appris – surtout en ce qui concerne la résolution des conflits, dit-il dans le Schweizer Bauer. Les contrôleurs servent souvent de soupapes pour toutes sortes d'émotions, explique-t-il. Élu à l'unanimité, le nouveau président est Paul Wüthrich d'Oberthal BE. Aussi un membre fondateur. Il a défini les priorités de son mandat: assurer la crédibilité de l'agriculture biologique et la bonne coopération avec la trentaine



Photo: Doris Grossenbacher, Schweizer Bauer

de collaborateurs de BtA. Le Schweizer Bauer rapporte aussi que BtA a restructuré sa Direction le 1^{er} juin 2012. Hans-Ulrich Held, Stefan Bühler et Heinz Minder avaient assumé cette charge en triumvirat. Après le licenciement de Minder à fin mars 2013, les affaires ont été traitées par le duo restant. Au conseil d'administration, Minder est remplacé par Stefan Knutti de Hittnau ZH. Il est contrôleur à BtA depuis 2001 et – comme les autres contrôleurs – agriculteur bio lui-même. Après les pertes essuyées ces deux dernières années, BtA peut présenter pour 2012 un bénéfice de 36'455 francs surtout dû au fait que BtA a pu contrôler 70 producteurs de plus l'année passée. Mais le secteur de la transformation et du commerce est aussi en train de se développer. Après l'année 2011 sans dividende, les actionnaires présents ont décidé le versement d'un dividende de cinq pour cent. Stefan Bühler a informé les actionnaires que BtA allait proposer davantage de contrôles dans la production primaire comme p. ex. l'hygiène du lait ou la protection des animaux. Et l'enregistrement informatique des données prend toujours plus d'importance. L'avenir pourrait donc voir les contrôleurs se déplacer avec un laptop à la place des actuelles piles de papier.

Doris Grossenbacher/spu

Des boissons aux jus de fruits pourront être fabriquées avec des concentrés

Il est maintenant possible d'utiliser des concentrés de jus de fruits pour fabriquer des boissons diluées avec plus de 25 pour cent d'eau comme le schorle par exemple. C'est ce que les délégués de Bio Suisse ont décidé en avril lors de la dernière Assemblée des délégués. Cette modification du Cahier des charges entre immédiatement en vigueur.

spu

Feu bactérien: Le printemps humide a aussi des bons côtés

Les basses températures qui ont marqué cette année la floraison des arbres fruitiers devraient se répercuter positivement sur le risque de feu bactérien. «Sur la base du modèle de prévision Maryblyt, nous n'avons eu cette année que quelques rares jours d'infection pour les stations météorologiques argoviennes de Remigen et de Wallbach», explique Eduard Holliger d'Agroscope. «Il y a bien eu des périodes de fort risque infectieux dans de nombreuses régions touchées par le feu bactérien, mais la plupart du temps il manquait la température journalière moyenne de 15,6 °C.» Des analyses faites par pointage dans certains vergers ont bien décelé la bactérie du feu bactérien, mais seulement en très faibles concentrations. «Il faisait trop froid pour une multiplication dans les fleurs ouvertes», explique Holliger. Il faut en effet trois à quatre journées chaudes de suite. Le risque d'infection par le feu bactérien n'avait jamais été aussi bas depuis plusieurs années, précise-t-il. «Ce qui ne veut pas dire qu'on puisse baisser la garde: Il peut quand même y avoir des cas, par exemple sur des arbres incomplètement assainis, sur des jeunes arbres plantés récemment, sur des fleurs retardataires ou sur des plantes d'ornement à floraison tardive.»

spu

«Erlebnis Agrovision»: Un nouveau phare pour l'agriculture biologique

C'est sur le domaine Burgrain de l'ancienne école d'agriculture de Willisau LU qu'une ferme modèle biologique a été mise sur pied pour interpeler aussi bien les agriculteurs que les consommateurs. Quelques 10'000 visiteurs ont participé à son inauguration au début mai 2013. «Erlebnis Agrovision» (expérience agrovision, n.d.t.) montre l'agriculture biologique du champ à l'assiette», explique Andi Lieberherr, le directeur d'Agrovision Burgrain AG. Les visiteurs peuvent voir la production, la transformation et le commerce. Le domaine comprend des vaches laitières, des poules, des



abeilles, une fromagerie, une boulangerie au feu de bois, un marché bio, un restaurant avec des salles de réunions ainsi qu'une grande place de jeu pour les enfants. Lors de l'inauguration, le président de Bio Suisse Urs Brändli a qualifié «Erlebnis Agrovision» de nouveau phare de l'agriculture biologique suisse. Le bioactualités a pris sa caméra vidéo pour faire le tour des installations et discuter (en allemand) avec le directeur Andi Lieberherr, le fromager Simon Schütz, le boulanger Daniel Amrein et le gastronome Freddy Christandl.

Pour en savoir plus: www.agrovision.ch

La vidéo se trouve sur www.bioactualites.ch
→ deutsch → «Filme»

ta



On cherche encore plus de producteurs de tournesol!

Le marché des oléagineux bio va au-devant d'une nouvelle poussée de croissance. De nouveaux producteurs ont pu être trouvés ces derniers mois vu que la culture Bourgeon du tournesol pose moins de problèmes que celle du colza. Sabine Haller, product

Projet d'ordonnance semencière de l'UE en consultation

L'UE débat actuellement d'une révision de sa législation sur les semences. Il s'agit d'une adaptation des prescriptions qui datent des années soixante dont le but est de remplacer les douze directives actuelles par une seule ordonnance. La Commission européenne a mis le projet officiel d'ordonnance sur les semences en consultation le 6 mai. De nombreux représentants d'intérêts et organisations sont sceptiques à l'égard du nouveau projet et redoutent de nouveaux obstacles bureaucratiques pour la conservation de la diversité variétale. «Ces nouvelles conditions pour la commercialisation des semences ne servent pas les intérêts publics mais les avantages commerciaux des grands groupes», peut-on entendre du côté de l'organisation autrichienne de conservation de la diversité des plantes cultivées Arche Noah. Par rapport à la dernière proposition, le projet actuel comporte certains assouplissements pour les variétés de conservation, les «variétés d'amateurs» ou le matériel prévu pour les «marchés de niche». De nombreuses organisations trouvent cependant que ces assouplissements sont trop restreints. Elles sont donc en train de déposer leurs positions auprès du Parlement européen et du Conseil des ministres de l'agriculture. «Il est notamment important que les nouvelles variétés puissent aussi obtenir une autorisation simplifiée et pas seulement les variétés de conservation», dit Monika Messmer, responsable du FiBL pour les questions de sélection végétale. La Suisse a récemment introduit une réglementation pour les variétés dites de niche. «La procédure d'homologation ne devrait pas être conçue seulement pour les variétés industrielles à haut rendement mais aussi tenir compte des caractéristiques variétales qui jouent un rôle important en agriculture biologique», trouve Messmer. «La procédure d'homologation des semences devrait en principe tolérer une certaine variabilité à l'intérieur des variétés pour que les variétés-populations à pollinisation ouverte ne soient pas désavantagées par rapport aux variétés hybrides extrêmement homogènes.» Le vote définitif sur la législation semencière européenne est prévu pour le mois de novembre. spu



Photo: Thomas Alfeld

manager Oléagineux, Pommes de terre et Vin de Bio Suisse, estime que la surface de tournesol bio passera cette année de 30 à 100 ha. Avec un rendement moyen de 20 à 30 dt/ha et un prix à la production de 165 Fr./dt pour le Bourgeon et de 155 Fr./dt pour la reconversion, le tournesol bio est une culture économiquement intéressante. Les prix de référence pour les graines de tournesol Bourgeon n'ont cessé d'augmenter ces dernières années et sont maintenant deux fois plus hauts qu'en conventionnel. La commercialisation passe par Biofarm (Hans-Georg Kessler, tél. 062 957 80 50, courriel kessler@biofarm.ch) ou Fenaco (Bernhard Graf, tél. 058 433 64 92, courriel bernhard.graf@fenaco.com). Il vaut mieux contacter les acheteurs à l'avance – surtout si on se trouve au début de la reconversion. spu

5^{ème} Concours Suisse des produits du terroir

Nous vous invitons vivement à participer au 5^{ème} Concours suisse des produits du terroir. Vous pouvez dès maintenant inscrire vos produits sur le site www.concours-terroir.ch ou en nous contactant au tél. 032 420 80 77. Nous vous suggérons également de réserver un stand au Marché des terroirs suisses, afin de vendre directement vos produits auprès des 20'000 visiteurs attendus.

Cette année, le Marché des terroirs suisses aura lieu les 28 et 29 septembre 2013 à Courtemelon, avec la proclamation directe des résultats du Concours suisse, samedi 28 septembre à 19h00. Les Ateliers du goût permettront de faire découvrir au public vos produits, par la complicité des cuisiniers Relais & Château, ainsi que des paysannes suisses (USPF). Les producteurs médaillés feront l'objet d'une campagne de communication dans la presse suisse.

Délai d'inscription: 28 juin 2013

Pour en savoir plus: www.concours-terroir.ch

La chaîne de magasins bio Vital Punkt rétrécit au lavage

Carlo Magnano, de la chaîne de magasins bio Vital Punkt, avait repris au début 2012 le magasin bio souffreteux Yardo de St-Gall. Vital Punkt, qui est spécialisée dans les produits diététiques et bio, avait fermé à peu près en même temps sa filiale de la gare de Wil SG. Nouvelle fermeture prévue pour la fin juin: La filiale de la Sattelgasse à Bâle, où un magasin d'alimentation naturelle était locataire depuis des décennies, déclare forfait. Le local sera repris par la chaîne d'accessoires Cachet. Le nombre de magasins bio continue donc de diminuer à Bâle. Magnano, qui possède aussi la fabrique de «Tirggel» Biscuits-Suter de Schönenberg ZH, ne pouvait pas être atteint pour prendre position. La marque Vital Punkt chapeaute des magasins à Zurich, Baden et Brugg. pld

DLG distingue des jus Biotta

C'est déjà la deuxième fois que la Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) (société allemande d'agriculture) distingue des jus Biotta pour leur grande qualité. Cette année, de l'or pour les jus «Powerberry» et «Sureau» et de l'argent pour le jus «Digest Prune». L'année passée, Biotta avait reçu des distinctions pour ses jus «Airelles Rouges», «Breuss» et «Grenade». comm.

ÉCOLOGIE, PROTECTION DE LA NATURE

Visites des domaines modèles pour la biodiversité

Lieux, dates et horaires

Différents lieux, dates et heures: cf. bioactualités 4/2013 page 22.

Contenu

Les directives de Bio Suisse pour l'encouragement de la biodiversité ont été complétées et modifiées. En tenant compte du délai transitoire, tous les domaines Bourgeois devront remplir d'ici au 1^{er} janvier 2015 un certain nombre de mesures d'encouragement de la biodiversité. Visites sur le terrain pour présenter et discuter les nouvelles exigences et leur réalisation dans la pratique.

Renseignements et inscriptions

Inscription pas nécessaire

HORTICULTURE ET JARDINAGE

CCP: Cours certifié de permaculture (PDC)

Date, horaires

Du vendredi 19 au dimanche 28 juillet 2013 (10 jours)

Lieu

Fondation Ecojardinage, Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu

Cette formation vous donnera les bases nécessaires à l'analyse, la compréhension et à la mise en place du design d'un écolieu. Le stage se présente sous forme de cours théoriques, d'ateliers pratiques ainsi que des mises en applications concrètes.

Jour 1 Présentation et Introduction à la permaculture

Jour 2 L'agriculture naturelle

Jour 3 Les espaces sauvages, Les pâtes et les bois, les pâturages et le bois

Jour 4 Le verger et la basse-cour, le jardin

Jour 5 La maison, l'agriculteur

Jour 6 L'eau, l'air et le feu

Jour 7 La Terre, les arbres, et les techniques de soins aux plantes

Jour 8 Les semences, l'apiculture

Jour 9 Le Design, comment s'y prendre

Jour 10 Présentation des projets, évaluations et attestations

Les repas bio et locaux (essentiellement végétariens) vous seront fournis tout au long du stage.

Conférenciers

Huit formateurs professionnels, expérimentés et reconnus interviendront durant les 10 jours. Parmi eux, Barbara Garofoli.

Organisation

Ecojardinage

Coûts

CHF dès 710.–

VISITE DE CULTURES 2013

ProConseil

Sujet	Agriculteur accueillant et lieu de la visite	Date	Heure
Visite de cultures: Cultures associées, maïs et tournesol	Alexandre Bovet 1416 Pailly	02.07.2013	09.30
Pour toute question ou suggestion: Lisa Pagani, conseillère bio, tél. 021 905 95 50, courriel l.pagani@prometerre.ch			
* La date exacte sera communiquée par rappel sms			

Informations & Inscriptions

Le contenu des stages CCP (PDC) dispensés à travers le monde est conçu sur une base commune créée par Bill Mollison, fondateur de la permaculture. Le cours proposé par la Fondation Ecojardinage est enseigné dans une version adaptée à nos latitudes et à notre culture. Le cours répond aux critères internationaux.

www.ecojardinage.ch

Autoproduction de semences

Date et horaire

Samedi 27 et dimanche 28 juillet

Durée: 1 jour / début 08.45

Lieu

Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu / Programme

Savoir récolter et conserver ses propres graines pour une meilleure résistance et une plus belle vigueur. Venez apprendre à produire votre propre semences, préserver vos variétés en gardant une pureté variétale. Et tout cela en Bio bien sûr! Durant les 2 jours de stage, sous la forme de cours théoriques et pratiques, vous pourrez apprendre les bases de la reproduction végétale, les législations sur les semences, les spécificités de la production de semences concernant le jardin, les techniques pour garder une bonne pureté variétale, les techniques d'extraction, de séchage et de triage, le stockage des semences

Conférencier

Guillaume Fontaine

Organisation

Ecojardinage

Coûts

CHF 190.–

Renseignements et inscriptions

www.ecojardinage.ch

les bases de la vie de l'abeille, les gestes à connaître pour approcher les abeilles, les spécificités de la ruche Warré, savoir reconnaître une maladie; approche bio du Varroa, savoir s'il y a une reine et la trouver, multiplier vos ruches. Il y a une partie théorique et bien sûr une partie pratique.

Organisation

Ecojardinage

Coûts

CHF 290.–

Renseignements et inscriptions

www.ecojardinage.ch

Parmelin, Begnins VD

Dates

7 septembre, 2, 3 et 30 novembre

Programme

Portes ouvertes au domaine – dégustation + petit encas à midi (sur inscription)

Renseignements et inscriptions

Domaine La Capitaine, Famille Reynald Parmelin, En Marcins, 1268 Begnins VD, tél. 022 366 08 46, courriel info@lacapitaine.ch, www.lacapitaine.ch

MARCHÉS, FÊTES, FOIRES

Bio Marché

Dates

Du vendredi 21 au dimanche 23 juin

Ve. 14.00–21.00

Sa. 10.00–21.00

Di. 10.00–18.00

Lieu

4800 Zofingen, Vieille ville

Quoi

«Le plus grand festival bio au cœur de la Suisse».

Pour en savoir plus

www.biomarche.ch

Journée portes ouvertes 2013

Quand

Dimanche 25 août 2013

Où

Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL), Ackerstrasse 21, 5070 Frick AG

Quoi

Cette journée portes ouvertes est une occasion à ne pas manquer pour visiter le FiBL. Cela vous permettra de discuter avec les collaboratrices et collaborateurs engagés dans la recherche ou la vulgarisation. Vous pourrez découvrir une foule de projets bio et vous restaurer avec des aliments bio préparés avec soin.

Lors de la dernière journée portes ouvertes, organisée par le FiBL et bio.inspecta en 2009, pas moins de 3800 personnes venant de toute la Suisse et des régions frontalières limitrophes se sont rendues à Frick et ont manifesté un grand intérêt pour les informations qui leur ont été présentées.

Renseignements

Anne Merz, FiBL, tél. 062 865 72 72, fax 062 865 72 73, courriel anne.merz@fibl.org

BIODYNAMIE

Les préparations:

élaboration et application

Date et horaire

Samedi 6 juillet

Durée: 1 jour / début du cours 08.45

Lieu

Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex

Contenu / Programme

Les préparations biodynamiques du compost et bouse de corne, silice, compost de bouse Maria Thun, bouse de corne, journée de préparation.

Conférencier

Pierre-Alain Indermühle

Organisation

Ecojardinage

Coûts

CHF 80.–

Renseignements et inscriptions

www.ecojardinage.ch

Silice de corne Populaire (501)

Date et horaire

Lundi 22 juillet, 06.00 – 09h00

Lieu

Route de la Pâtissière 4, 1880 Bex, Suisse

Contenu / Programme

Silice de corne Populaire (501)

Conférencier

Pierre-Alain Indermühle

Organisation

Ecojardinage

Coûts

CHF 40.–

Renseignements et inscriptions

www.ecojardinage.ch

VIGNE ET VIN

Domaine La Capitaine

Portes ouvertes

Lieu

Domaine La Capitaine, Reynald

Les paysannes au rancart? Pas d'accord!

» La PA 14-17 est un emballage trompeur qui cache une évolution structurelle sur le dos des femmes. Les exigences pour les paiements directs doivent ainsi être modifiées malgré la décision du Parlement de renoncer à un renforcement des exigences en matière de formation.

Les projets de l'OFAG n'ont qu'un seul but: moins de fermes, plus de mobilité des surfaces, moins de gens dans l'agriculture.

Imaginons une paysanne: Elle est entrée par mariage dans une ferme il y a 40 ans, et maintenant elle a 61 ans. Les enfants ont d'autres professions. Elle ne travaille pas à l'extérieur mais à la ferme avec son mari, a un grand jardin, une basse-cour dont elle vend les produits dans la

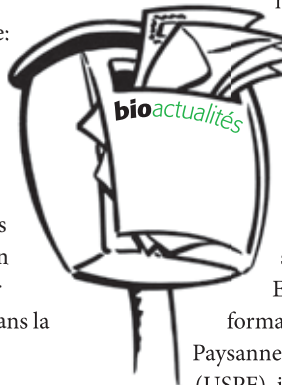
région. Mais voilà, elle n'a jamais suivi la formation de paysanne, elle a tout appris sur le tas par elle-même. Pendant des décennies elle a porté la ferme, bossé, pris des responsabilités. Quand le mari était malade et ne pouvait pas travailler, elle a assumé seule les travaux de la ferme pendant des jours et des jours. Elle sait conduire les tracteurs, elle tient la comptabilité. Et cette paysanne ne pourra plus recevoir de paiements directs pendant le temps d'activité commune qu'il leur reste, simplement parce que son mari a atteint l'âge de 65 ans? Bien sûr que c'est

mieux d'avoir une formation et d'être dès le début reconnue officiellement comme cheffe d'exploitation conjointement avec son mari. Et de nombreuses femmes sont dans ce cas. Par chance. Et pourtant, selon Jeanette Zürcher-Egloff, responsable de la formation à l'Union Suisse des Paysannes et des Femmes Rurales (USPF), il y a encore pas mal de paysannes entre 45 et 65 ans qui ne

pourraient pas prouver avoir suivi une formation professionnelle dans l'agriculture, la paysannerie ou d'autres secteurs. De nombreuses paysannes ont fait leur année d'école ménagère ou paysanne, mais elles n'ont certainement de loin pas toutes passé l'examen de paysanne, comme l'écrit Claudia Schreiber en citant Jeanette Zürcher-Egloff dans le magazine DLZ de juin 2013.

Aussi intéressant: Si le changement ne se fait pas d'un conjoint à l'autre au moment d'atteindre l'âge de la retraite mais que les deux se sont fait enregistrer comme co-exploitants, la PA 14-17 pourrait aussi provoquer des changements, puisqu'il est prévu que, pour les sociétés de personnes, ce ne soit plus l'âge du plus jeune qui fasse foi mais que les paiements directs soient diminués proportionnellement par personne qui a atteint 65 ans avant le 1^{er} janvier, écrit l'experte en droit agricole Claudia Schreiber dans son article publié par le magazine agricole DLZ.

Nous exigeons que la réglementation



Toujours le dernier mot!

Dans le bio actualités, ce sont les lecteurs et les lectrices qui ont le dernier mot. À vos stylos, à vos claviers! **Que toutes les régions se fassent entendre: Il va de soi que les lettres écrites en français seront traduites et publiées en allemand!**

Prière d'adresser vos lettres de lecteurs à: Rédaction du bio actualités, FiBL, Ackerstrasse, 5070 Frick, fax 062 865 72 73, bioactualites@fibl.org.

actuelle soit maintenue. Une réglementation pour les femmes et les hommes, une réglementation qui tienne compte de l'expérience, de la pratique, de la passion et du travail dans la ferme. Car nous autres paysannes ne sommes pas seulement travailleuses, novatrices et flexibles – nous sommes aussi solidaires.

Ulrike Minkner, Mont-Soleil BE, Uniterre

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. 51.–, étranger Fr. 58.–

Éditeurs Bio Suisse (Association Suisse des organisations d'agriculture biologique) Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, fax +41 (0)61 204 66 11, www.bio-suisse.ch FiBL Institut de recherche de l'agriculture biologique, Ackerstrasse 113, case postale 219, CH-5070 Frick, tél. +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org **Rédaction** Markus Spuhler (Rédacteur en chef), Petra Schwinghammer (Bio Suisse); Thomas Alföldi et Lukas Kilcher (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, Peter Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, tél. +41 (0)61 204 66 66, courriel edition@bioactualites.ch



PETITES ANNONCES ■

Cherche

Nous (couple avec enfants) souhaitons aller vivre à la campagne! Nous cherchons un **logement** (appartement dans une ferme, maison, petite ferme) avec un bout de terrain à disposition. Ouverts à toutes propositions, même lieu à rénover. Tél. 079 637 11 56

Cherchons **repreneur ou associé pour la gestion d'un panier de légumes bio** comprenant environ 50 à 60 livraisons par semaine (possibilité de développement), terrain et machines à disposition. Offres et informations sous chiffre: Mst 106 20130513, FiBL, Ackerstrasse 113, Postfach 219, 5070 Frick

Offre

À vendre **magasin d'alimentation spécialisé** avec vente par correspondance et livraisons à domicile, tél. 078 754 43 34, www.manna-nahrung.ch

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 biohof-froberg@bluewin.ch, www.biohof-froberg.ch



Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Votre partenaire bio

Céréales bio


Nous offrons les meilleurs prix pour vos céréales bio. Céréales fourragères avec prix supplémentaire en contre-affaire avec les aliments.

- Céréales panifiables
- Céréales fourragères, cultures associées
- Colza, soja, lin etc.

Nos centres collecteurs:

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

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



BioSuisse

Voulez-vous vous investir pour l'agriculture biologique au sein de notre Fédération?

Bio Suisse a besoin du savoir-faire de scientifiques et de technologues motivés et novateurs qui veulent participer à la poursuite du développement de l'agriculture biologique, du Bourgeon et du marché bio. Pour cause de démissions nous cherchons pour l'automne 2013

un nouveau ou une nouvelle président-e et un nouveau membre pour la Commission de labellisation de la transformation et du commerce (CLTC).

La CLTC traite les questions d'interprétation et de développement du Cahier des charges de Bio Suisse dans les domaines de la transformation et du commerce. Elle décide de l'octroi et du retrait du Bourgeon et conclut les contrats de licences correspondants. Elle rédige des règlements et les promulgue, traite les précédents et édicte des prescriptions ainsi que le règlement des sanctions pour la certification. Elle surveille le processus de certification et elle constitue un organe de l'assurance-qualité. Elle conseille en outre le Comité de Bio Suisse pour des questions techniques et stratégiques. Les séances se déroulent en allemand.

Le Comité de Bio Suisse élira le ou la président-e et le nouveau membre, puis cette élection devra être confirmée en automne par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse.

De plus amples informations sont à votre disposition sur le site internet de Bio Suisse: <http://www.bio-suisse.ch/fr/jobs.php>

Êtes-vous intéressé-e?

Alors envoyez votre candidature avec curriculum vitae jusqu'au 12 juillet à Bio Suisse, Coordination de la Fédération, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Bâle ou à natalie.delannoy@bio-suisse.ch.



hosberg AG
Bio Eierhandel

8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!



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



KAG freiland
Das tierfreundliche Bio-Lab



BioSuisse

Apéro bio, Boum bio, Certification bio, bioDynamique, bioEnergie, Fourrages bio, bioGaz, Horticulture bio, Importations bio, ..., Zootechnie bio.

Le monde BIO de A à Z sur

www.bioactualites.ch

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO



FiBL



BioSuisse

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