

Bio 3.0: Retour dans le futur? **Page 4**

Qualité du blé: La branche se rencontre pour discuter **Page 10**

Éthique: Abattage au pâturage bientôt légalisé? **Page 17**



UFA

280

La solution gagnante
UFA 280

Complément idéal à la pâture et aux fourrages peu structurés.

- Ralentit la vitesse de transit dans le rumen
- Régule les processus digestifs
- Renforce l'efficacité ruménale
- Meilleure consistance des fèces

Aliment du mois d'avril
Rabais Fr. 5.-/100 kg
jusqu'au 10.05.14

ACTION

Dans votre **LANDI**

ufa.ch

hosberg AG
Bio Eierhandel
8630 Rüti ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!

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

KAG freiland
das tierfreundlichsste Bio-Lohn

www.hosberg.ch

BIO SUISSE

LINUS SILVESTRI AG
Partenaire opérationnel pour le bétail
9450 Lüchingen/SG
Tél. 071 757 11 00 Fax 071 757 11 01
Email: kundendienst@lsag.ch
Site Internet: www.bioweidebeef.ch

Lüchingen

Commercialisation et conseil:
Linus Silvestri, Lüchingen
Jakob Spring, Kollbrunn
Michael Burkard, Zillis

Natel 079 222 18 33
Natel 079 406 80 27
Natel 079 339 24 78

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 conseillons volontiers!

BIO SUISSE

BIO
PREMIER QUALITÉ
Bœuf de pâturage

BlossomProtect

La meilleure alternative contre le feu bactérien

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

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

Andermatt Biocontrol

contient: Aureobasidium pullulans

Bio 3.0: Croître mais rester bio

Le mouvement bio a réussi dans le passé à réunir de nombreux courants différents. Actuellement cependant, deux tendances importantes qu'il ne sera pas simple de réunir sans autre à long terme sous le même toit se font jour: d'une part la tendance à produire pour la grande distribution et d'autre part un retour aux sources vers la vente directe mais en utilisant les nouvelles technologies de communication et en continuant de développer des créneaux indépendants. Le principal défi reste de sensibiliser les consommateurs à

l'importance de l'agriculture biologique et de trouver un marché pour les produits qui en sont issus. Le contact direct crée la confiance tandis que les cahiers des charges et les contrôles sont considérés comme moins importants par les consommateurs de ces créneaux.

La grande distribution permet d'un autre côté d'écouler les grandes quantités. C'est précieux pour certains produits comme le lait ou la viande par exemple, tandis que pour d'autres il faut encore commencer par développer ou étendre la production. L'avenir nous dira – par exemple dans la discussion actuelle sur la qualité du blé panifiable ou sur la qualité optique des légumes – jusqu'à quel point l'industrie est prête à tenir compte des réalités de l'agriculture biologique. Jusqu'où l'agriculture biologique peut-elle s'adapter aux structures commerciales industrielles sans s'amputer de ses propres valeurs? Comment peut-on gagner dans la grande distribution anonyme la confiance de consommateurs toujours plus exigeants, sinon avec toujours davantage de directives et de contrôles? Faudra-t-il finir par introduire des normes bio différentes pour la grande distribution et pour les formes alternatives de commercialisation?

Bio 1.0 s'est efforcé de placer l'agriculture sur un fondement biologique solide. Bio 2.0 a rendu l'agriculture biologique plus largement utilisable et a élargi la pensée bio à la transformation des produits. Bio 3.0 doit maintenant trouver le système économique adéquat pour atteindre une plus grande couche de la population tout en correspondant à la pensée bio à tous les niveaux. C'est alors que l'économie alimentaire biologique pourrait devenir une réelle alternative à l'économie alimentaire industrielle avec tous ses scandales.

Markus Spuhler

Markus Spuhler, Rédacteur en chef

bioactualités



10



12



14

ICI ET MAINTENANT

4 Bio 3.0: Des idées pour la troisième phase

PRODUCTION VÉGÉTALE / TRANSFORMATION ET COMMERCE

10 Nouvelle étape dans un long processus

L'industrie boulangère exige des blés de meilleure qualité si la proportion de blé suisse augmente. La branche s'est réunie pour discuter des mesures qu'il serait nécessaire de prendre.

PRODUCTION VÉGÉTALE

12 Asperges: Diversification pour grandes et petites fermes, pour sols lourds ou légers

CONSEILS

14 Mise à l'herbe progressive

FIBL

15 Le monde bio en chiffres

POLITIQUE

16 La Commission européenne veut rechambouler la réglementation bio

PRODUCTION ANIMALE

17 Éthique: Et si l'abattage au pâturage était légalisé?

BIO SUISSE

18 Un organe de médiation est à disposition des partenaires commerciaux en bisbille

RUBRIQUES

19 Brèves

21 L'édito des producteurs

22 Agenda

22 Impressum

23 Petites annonces

Photo de couverture: Bio 3.0: C'est sous cette formule qu'éclot les idées du secteur bio pour la troisième phase de l'évolution du mouvement bio.

Photo: fotolia

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

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



PIETRA®

En promotion!
jusqu'au 23 mai 2014

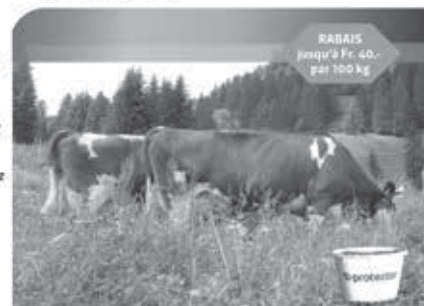
Pietra® 112 Univers

Le bloc à lécher idéal
pour la couverture
standard des animaux
aux pâturages !

De plus, disponible près de chez
vous et donc AVANTAGEUX!



Pietra® 112 Univers
Seau à lécher



RABAIS
jusqu'à Fr. 40.-
par 100 kg

Sous www.protector.ch
votre moulin régional
vous attend!

PROTECTOR SA
INFO-TEL: 021 905 15 15
www.protector.ch

TARITRAL BIO

Tarissement naturel

• Une méthode naturelle pour tarir immédiatement!

• Régénération du tissu mammaire
• avec ortie, sauge et prêle

☎ 026 913 79 84
www.lgc-sa.ch

bioactualités



a
b
o

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

Je m'abonne à bio actualités: les 10 numéros annuels me coûteront Fr. 51.- (étranger: Fr. 58.-)

Nom

Prénom

Adresse

NPA/Localité

Date

Signature

Envoyer à Bio Suisse, Édition bio actualités, Peter Merian-Strasse 34, CH-4053 Bâle, fax +41 (0)61 204 66 66,
courriel edition@bioactualites.ch



Photo: Archiv



Photo: Thomas Alfföldi



Hans et Maria Müller avaient posé avec d'autres pionniers les premières pierres de Bio 1.0, puis l'agriculture biologique 2.0, et entre autres Bio Suisse pour le Bourgeon, s'est focalisée sur la réglementation et le développement du marché. Ce à quoi devra ressembler la troisième phase fait l'objet d'un processus de réflexion stratégique interne à la branche.

Bio 3.0: Retour dans le futur?

Une nouvelle expression circule sur la scène bio: Agriculture biologique 3.0. C'est une troisième époque qui doit venir maintenant après la phase pionnière et celle de consolidation. Les positions fortement divergentes en présence nous obligeront à commencer par une discussion sur les questions fondamentales. Par exemple: Comment le bio pourra-t-il se démarquer d'autres labels ambitieux? Comment pourra-t-on augmenter la production sans nuire à la durabilité? Et quels intrants techniques doivent être autorisés pour cela?

Lors de la dernière édition de la foire Biofach qui s'est déroulée dernièrement à Nuremberg, c'est le nombre trois qui prédominait. Pour le 25^{ème} anniversaire de la plus grande foire de la branche, le congrès qui l'accompagne était placé sous la devise «Bio 3.0 – La filière agricole et agroalimentaire biologique de demain». Cette expression numérique empruntée au langage informatique désigne normalement les nouvelles versions des programmes qui ont fait leurs preuves et qui posent souvent des problèmes jusqu'à inconnus aux utilisateurs au lieu de les soulager. Il n'en va d'ailleurs pas autrement de Bio 3.0. Il s'agit avant tout de l'annonce d'un travail de réflexion: «Les acteurs doivent se donner pour tâche commune d'élaborer des concepts pour l'agriculture biologique du futur, des concepts qui favorisent la durabilité, autorisent la croissance sans abandonner la qualité tout en augmentant la crédibilité vis-à-vis des clients», expliquait Markus Arbenz, le directeur de l'organisation faitière IFOAM, qui a contribué à lancer cette discussion stratégique.

C'est un paquet aussi riche et varié qu'exigeant: L'agriculture biologique doit continuer de croître mais sans négliger ses racines – mots-clés: durabilité, protection de l'environnement. Et tout cela dans un monde où les ressources se raré-

fient à vue d'œil, où la population mondiale augmente, où la politique agricole est dominée par les groupes industriels et où les exigences du consommateur à l'égard du produit augmentent en permanence.

Une étude de tendance réalisée pour la BioFach montre à quel point les exigences posées aux producteurs et transformateurs bio sont devenues grandes: Une société de plus en plus industrialisée exige un choix qui satisfasse intégralement ses besoins, et les produits doivent être entre autres biologiques, climatiquement neutres, sains, souvent végétaliens, si possible non allergènes, consommables même en déplacement, disponibles en tout temps, transparents du producteur à l'assiette – et abordables.

En partie contradictoires, ces vœux des consommateurs posent de grands défis à la branche bio, d'autant plus qu'on n'est pas d'accord sur jusqu'où on peut aller pour atteindre la croissance désirée:

- Il faut un travail intensif de sélection pour «créer» des plantes et des animaux parfaitement adaptés aux besoins de l'agriculture biologique. Le temps presse. Peut-on recourir à certaines nouvelles technologies pour accélérer le processus?

- L'industrie des denrées alimentaires et le commerce de détail, qui participent fortement à l'impressionnante

croissance de l'agriculture biologique, exigent des produits qui se conservent et se transportent bien. Quelle dose de technique l'agriculture biologique peut-elle supporter pour que le résultat puisse encore prétendre à bon droit être un produit bio?

- Des consommateurs sont dérangés par les millions de poussins éliminés juste après leur naissance simplement parce qu'ils ne sont pas du bon sexe. Est-il justifiable de faire vivre les poussins mâles 100 jours de plus et de leur donner énormément plus d'aliments importés à cause de leur mauvaise aptitude à l'engraissement?

Et ce ne sont là que trois des problèmes qui divisent en ce moment profondément la scène bio, qui doit aussi veiller en même temps à ne pas se faire éclipsée par les exigences d'autres labels. Un esprit de clocher par trop prononcé devrait cependant lui aussi être difficilement conciliable avec la pensée holistique que l'agriculture biologique revendique comme sienne. De grands défis attendent les jeunes agriculteurs et agricultrices bio qui ne connaissent les pionniers que par ouï-dire. Espérons que cette génération numérique aura autant de facilité à réunir les prétentions de Bio 3.0 sous un même toit qu'elle n'en a pour s'affairer sur ses programmes informatiques. Adrian Krebs

Bio 3.0 du point de vue de la pratique

Ligne commune ou normes différenciées?

Une réflexion stratégique fondamentale est maintenant réellement nécessaire. La question est en effet de savoir si l'agriculture biologique sera capable d'imposer



Photo: Bio Suisse

une même ligne à tous le monde ou s'il ne faudrait pas plutôt différencier encore plus les directives. Nous voyons p. ex. avec la question de la CMS qu'une interdiction poserait de gros problèmes à certains producteurs – et de l'autre côté c'est la poursuite du développement de toute la Fédération qui se trouve entravée si on doit toujours s'orienter d'après le plus petit dénominateur commun.

La stratégie à long terme doit en tout cas s'élaborer sur le plan interne; il ne sera en effet pas possible de mener cette discussion avec l'ensemble de la Fédération. Cela doit se passer au niveau des représentants. En plus du Comité il faudra absolument intégrer les différents organes et la Conférence des Président-e-s. Bio Suisse devra cependant aussi participer au processus stratégique international. Nous avons en Suisse la situation confortable d'avoir de l'avance dans certains domaines et donc de pouvoir tester plus vite certaines choses – nous devons faire profiter les autres pays de ces expériences. Dans le domaine de la durabilité, nous devons vérifier s'il peut y avoir des synergies internationales – par exemple avec Bio Austria, Bioland et Naturland.

Urs Brändli,
Président de Bio Suisse

Il faut des idées courageuses et de la démocratie de base

Nous devons prendre le temps de nous asseoir sur le banc devant la maison et de réfléchir où nous voulons mener l'agriculture biologique. Les dernières années ont



Photo: Thomas Alföldi

été dominées par la réglementation – et il le fallait. Mais maintenant nous avons besoin du courage et de la liberté de définir de nouvelles idées et de nouveaux buts. Ce processus de recherche d'idées doit se passer au niveau de la Conférence des Président-e-s. Les décisions stratégiques seront ensuite prises par le Comité, mais c'est la démocratie de base qui pilotera la réalisation. Il est important de choisir des processus d'introduction bénéficiant d'un large soutien et dotés de délais transitoires adaptés. Aujourd'hui, par exemple, tout le monde est content de ne plus avoir de dresse-vaches ni de chevaux à l'attache. L'agriculture biologique doit poursuivre son développement sur quatre plans fondamentaux: Il faut plus de cohérence dans le bien-être animal, un examen critique de la Liste des intrants, réétudier toute la question de la fertilité du sol, continuer d'avancer dans la bonne direction pour la sélection végétale. Sans oublier le social. Nous avons ici une responsabilité particulière non pas parce que nous sommes en bio mais tout simplement parce qu'il s'agit d'être humains. C'est pourquoi je suis contre l'édiction de directives dans ce domaine.

Christian Butscher,
Directeur de Demeter

Il faut une stratégie commerciale spécifiquement bio

Il y a à mon avis plusieurs évolutions qui doivent être corrigées. Une discussion stratégique est donc nécessaire. Il faut, en particulier pour la commercialisation et le com-



Photo: Bio Suisse

merce, une stratégie claire qui corresponde à la pensée bio.

Le bio et la régionalité doivent de nouveau être mis à égalité – au moins pour les produits qu'on peut fabriquer chez nous. Je n'aime pas la manière dont les grands distributeurs utilisent le bio: Ils font beaucoup de publicité avec le bio et la régionalité, mais finalement ils veulent vendre les produits sur lesquels ils ont les plus hautes marges, et ce sont le plus souvent des produits importés. La collaboration avec les grands distributeurs ne me dérange pas en elle-même, mais il faudrait leur imposer des règles claires. Sinon ils abusent de la haute valeur de nos produits biologiques suisses pour vendre des produits étrangers qui répondent à des normes plus basses. Je pense que les plus gros problèmes se posent au niveau des normes sociales. Le bio signifie aussi pour moi le contact direct entre les paysans et les consommateurs et la confiance qui en découle. Bio Suisse devrait être plus réservée pour octroyer son label à des produits importés. Elle devrait aussi être plus présente au niveau politique et s'engager davantage pour la souveraineté alimentaire et contre la perte des terres agricoles.

Marie-Thérèse Chappaz,
Vigneronne bio à Fully VS

Nous devons donner plus de poids au facteur santé

Continuer comme jusqu'à maintenant comporte certains risques. Au moment où la grande distribution et en particulier la Coop a commencé, il fallait une forte conviction et une étude intensive des processus si on voulait faire de l'agriculture biologique. Il y a beaucoup de choses que les paysans bio n'ont pas faites bien qu'elles n'aient pas été interdites. Cela a changé quand les aides



Photo: zVg

cantonales à la reconversion ont été introduites. On était soudain presque bête de ne pas se reconvertir au bio. Cela a forcément provoqué une régression. Les conséquences de cette édulcoration se font sentir fortement aujourd'hui, par exemple quand des paysans bio exigent qu'on autorise de l'azote directement soluble à l'eau comme c'est actuellement le cas avec la demande pour le lisier méthanisé.

Nous devons impérativement redonner plus d'importance au facteur santé des produits bio sinon le bio perdra ses fondements profonds. Il a été scientifiquement prouvé à maintes reprises que le gavage des plantes avec de l'azote à effet rapide provoque une modification défavorable de la structure des protéines. Nous devons faire très attention à ne pas nous faire dépasser par la PI car elle s'est fortement améliorée.

Il faut donc pour cela de nouveau intensifier les discussions entre les producteurs. Si nous n'arrivons pas – aussi au-delà des labels – à nous disputer avec plaisir au sujet des questions délicates, il n'y aura bientôt plus que Demeter de sérieux tandis que le Bourgeon se sera édulcoré au point de se retrouver au même niveau que la PI.

Ernst Frischknecht,
Agriculteur bio, Tann-Rüti ZH

Le bio doit cesser d'être plus cher s'il veut d'autres clients

Le secteur de la viande bio est en bonne voie mais il y a encore bien des choses à améliorer. Il y aura à l'avenir toujours moins de paysans bio, qui devraient alors pouvoir produire plus et moins cher grâce à la technologie moderne, ce qui devrait à son tour se répercuter positivement sur les prix de vente. Le bio ne doit pas toujours être plus cher, nous avons besoin de ces



Photo: Markus Dlouhy

nouveaux segments de clientèle qui achèteraient bien du bio mais en sont jusqu'ici empêchés par les prix de vente, mais aussi parce que nos clients actuels ne sont pas de très gros mangeurs de viande mais souvent des végétariens.

Il est impossible d'empêcher les boucheries industrielles de faire du bio, mais il faudrait corriger l'orientation générale vers un retour aux bonnes vieilles pratiques artisanales. Les directives actuelles ne doivent pas être assouplies, on ne doit pas autoriser de nouveaux additifs, les bouchers doivent être mieux formés et il faut davantage de recherche avec une attention particulière pour la transformation selon les phases lunaires.

Il faut en outre un meilleur concept de marketing intelligent pour la viande en elle-même car elle ne pousse pas dans les magasins. Cela signifie de nouveau de l'apostolat au front de vente sur la provenance, sur les coûts supérieurs engendrés par le respect des animaux et, à cause de la multiplication des allergies, sur les composants. Nous devrions aussi informer encore plus sur le bio et sur le Bourgeon afin d'en mieux mettre en lumière cette forme de production qui est la plus naturelle et la plus écologique.

Ernst Stettler,
Boucher bio, Langenthal BE

L'agriculture bio doit offrir de vraies perspectives aux jeunes

Avec les possibilités d'augmentation de la production à l'intérieur de l'agriculture biologique, la génération Bio 2.0 s'est fortement focalisée sur la commercialisation de la production. L'étude intensive de la question de savoir comment il faut concevoir l'accès des produits bio au marché conduit actuellement toujours davantage vers l'idée qu'une agriculture biologique



Photo: zVg

porteuse d'avenir devrait même se vendre d'elle-même. On a par contre jusqu'ici relativement peu investi dans la poursuite du développement des bases agronomiques fondamentales posées par la génération Bio 1.0. Et dans les hautes écoles, les thèmes de l'agriculture biologique continuent d'avoir peu d'importance et sont encore souvent considérés comme peu sérieux. Or, si on veut pouvoir continuer le développement du savoir actuellement disponible dans les fermes bio, il est impérativement nécessaire d'offrir, aussi dans le domaine de la formation et de la recherche, nettement plus de possibilités pour l'élaboration de solutions nouvelles et indépendantes – où l'intégrité et l'innovation ne doivent pas représenter des contradictions mais plutôt une grande chance. Au lieu de montrer dans sa publicité des images enjolivées d'une ferme biologique jeune, dynamique et idyllique, l'agriculture biologique devrait aussi se donner plus de peine pour offrir aux jeunes gens des perspectives professionnelles et des possibilités de démarrage dignes de ce nom.

Sabina Tschumi,
en formation d'agricultrice CFC
(Bioschwand) et agronome HE

«Le bio de qualité ne permettra pas de nourrir le monde entier»

Si le directeur du FiBL Urs Niggli considère les discussions autour de Bio 3.0 comme de simples exercices intellectuels, il avertit aussi le mouvement bio de ne pas se reposer sur ses lauriers car les labels concurrents rattrapent leur retard et menacent de dépasser le bio. En vue de résoudre les problèmes alimentaires mondiaux, il propose des normes bio différenciées et adaptées en fonction des conditions locales.

Tout le monde parle de «Bio 3.0». Est-ce qu'on est en train de réinventer l'agriculture biologique?

Non, je parlerais plutôt d'un retour aux valeurs fondamentales et d'une modernisation des méthodes. Mais il ne s'agit en fait pour l'instant que d'exercices intellectuels car de nombreuses personnes se demandent à quoi l'avenir ressemblera. Elles sont inquiètes parce que d'autres labels apparaissent soudain dans les magasins et que la distance avec certains programmes PI, comme par exemple TerraSuisse, s'est amenuisée. L'agriculture biologique 3.0 est moins thématifiée en Suisse qu'en Allemagne. Bio Suisse a développé pour la Suisse une stratégie-qualité claire qui tient aussi compte des petits producteurs. C'est déjà une bonne vision pour l'avenir.

Que signifient en fait Bio 1.0 et Bio 2.0?

L'agriculture biologique 1.0 a duré environ 80 ans. Ce sont les idées de quelque 50 pionniers dont les livres et les conférences ont eu beaucoup d'effet. En font par exemple partie Raoul Francé, un célèbre pédologue austro-hongrois, Ewald Kônemann, qui éditait la revue «Bebauet die Erde» (Cultivez la Terre, n.d.t.), et bien entendu le Cours aux agriculteurs donné à Koberwitz par Rudolf Steiner ainsi que le livre «Bodenfruchtbarkeit: eine Studie biologischen Denkens» (La fertilité du sol: une étude de la pensée bio, n.d.t.) du microbiologiste Hans Peter Rusch, qui a été pour les pionniers suisses Hans et Maria Müller la révélation d'une nouvelle théorie de l'agriculture.

Et sa suite, l'agriculture biologique 2.0?

L'agriculture biologique s'est normalisée et standardisée à partir des années septante. Un système de contrôle et de certification a été créé. Les autorités ont commencé à surveiller le contrôle. Cette normalisation mondiale nous permet d'importer des papayes bio des Indes et des haricots verts marocains en hiver. Une réussite impres-

sionnante puisque le commerce mondial des produits bio atteint maintenant 76 milliards de francs. Mais ça crée aussi des problèmes!

Lesquels?

Je ne crois pas qu'un paysan suisse qui laboure dix hectares ait les mêmes intérêts qu'un domaine ukrainien avec 3'000 hectares de grandes cultures bio. Je suis convaincu que le bio de haute qualité avec des directives très strictes est la grande chance pour l'avenir en Suisse, mais je ne

Si le café, le chocolat et d'autres produits portent toujours plus souvent d'autres labels que Bio, cela peut aussi provoquer une stagnation du bio.

peux pas m'imaginer qu'on puisse nourrir le monde entier avec ça. Je crois qu'un bio qui garantit la plus haute qualité possible est un autre bio que celui qui contribuera à la sécurité alimentaire et à la protection de l'environnement dans le monde entier.

N'est-il pas délicat de créer deux classes de bio?

Oui, c'est vrai qu'il y a des points non résolus, mais c'est justement de ça qu'on doit discuter. Ces discussions viendront de toute façon. À savoir que ce que nous voyons maintenant, c'est que d'autres labels comme Fairtrade et Rainforest Alliance dépassent le bio dans certains domaines. Si le café, le chocolat et d'autres produits portent toujours plus souvent d'autres labels que Bio, cela peut aussi provoquer une stagnation du bio. Et cela lancera forcément les discussions.

Et qu'est-ce qui pourrait être réuni sous le toit de Bio 3.0?

Par exemple davantage de produits bio de petits producteurs qui font une transformation traditionnelle soignée et qui

les vendent au marché ou sur Internet et qui sont très demandés à cause de leur haute qualité. De nombreux jeunes gens s'enthousiasment pour le jardinage urbain et développent une alternative aux grands distributeurs et aux discounters. Sur l'autre échelle des extrêmes on trouve l'aquaponie, où des poissons en aquaculture fertilisent des tomates en hydroponie sous serre. Recyclage parfait, naturel et high tech, mais pas bioconforme. Ou la ferme bio de 3'000 hectares du célèbre protecteur de la nature Doug Tompkins en Argentine, où des tracteurs et des machines pilotés par GPS travaillent la terre en bandes parallèles sinueuses pour éviter l'érosion et pour prévenir ravageurs, maladies et mauvaises herbes par la coexistence de nombreuses cultures différentes.

Quel est le point commun de cette nouvelle diversité?

Ménager l'environnement de manière cohérente, ne pas consommer les ressources naturelles, payer équitablement les agriculteurs et les travailleurs agricoles, traiter les animaux avec respect et produire des aliments sains. C'est l'essence même de l'agriculture biologique depuis les pionniers.

Ces derniers temps vous avez beaucoup parlé de l'agriculture bio comme d'une combinaison de nature et de high tech. Qu'est-ce à dire?

Considérez donc une serre, où le réglage de la climatisation empêche les maladies de survenir et où on lâche des abeilles pour assurer la pollinisation et divers ennemis naturels pour éliminer toutes sortes de ravageurs. Nous devons mieux communiquer. L'agriculture paysanne et la transformation traditionnelle existent, et c'est un plus qui a le droit de coûter plus cher. Les belles images sont alors justifiées. On doit cependant aussi pouvoir montrer des images high tech, je les trouve très alléchantes.

Vous parlez aussi volontiers positivement de certaines technologies modernes pourtant controversées, seriez-vous devenu un partisan des OGM?

En 25 ans l'ingénierie génétique n'a rien apporté de ce qui m'intéresse. Nous devrions néanmoins cesser de tout peindre en noir et blanc. Des centaines de milliers de chercheurs du monde entier font des recherches sur le matériel héréditaire et sur les nanotechnologies, et on est dans une ambiance de ruée vers l'or. Au Möschi, chez Hans Müller, il y avait

Je pense qu'il y a un gros potentiel de progrès scientifique à l'intérieur des directives actuelles.

un seul téléphone mural en bakélite noire avec un disque tournant. Tous les participants aux séminaires ont aujourd'hui un smartphone dans la poche et disposent de possibilités qui auraient fait hocher la tête d'incompréhension à Maria Müller. Il en ira de même avec nous pour les technologies modernes. Peut-être que les paysans bio du futur seront les éclairés qui expliqueront à la société quelles nouvelles méthodes sont bonnes et lesquelles il faudrait mieux abandonner. Contrairement à Bio Suisse, le FiBL doit penser loin dans le futur. Je préfère entendre les paysans bio me dire «Là tu vas trop loin» que «Mais pourquoi donc avez-vous dormi, vous autres chercheurs»!

Qu'est-ce que cela signifie pour la recherche faite au FiBL?

Je pense qu'il y a un gros potentiel de progrès scientifique à l'intérieur des directives actuelles. Surtout dans la protection des plantes, la fertilisation, la médecine animale et la mécanisation pour les grands domaines où on peut remplacer le travail manuel. Nous devons exploiter tout cela, et en 40 ans d'existence du FiBL

Je ne suis pas partisan des durcissements continuels. La sélection CMS et l'hybridation nous ont fourni d'excellentes variétés et d'énormes progrès de sélection.

nous n'avons encore jamais eu autant de choses dans le pipe-line. On commence à voir ce qu'une recherche à long terme peut atteindre et quel potentiel peut être exploité grâce aux réseaux internationaux et à l'augmentation continue du financement. Nous allons trouver dans



Photo: Markus Spuhler

Urs Niggli: «Bio 3.0 pourrait être une grande famille de mouvements de même orientation.»

de nombreux domaines de nouvelles solutions qui rendront l'agriculture biologique plus productive et plus sûre pour les paysans. Cela signifie plus de paysans et plus de parts de marché, on n'est de loin pas encore au bout, mais ce sera seulement si on s'attaque à de nouvelles choses.

Comme quoi par exemple?

L'agriculture biologique n'a pas résolu le problème du phosphore. Notre recyclage du phosphore est insuffisant. Il y a partout en Europe des carences en phosphore dans les fermes bio de longue date. Nous voulons travailler sur les mycorhizes et les bactéries racinaires pour améliorer fortement la mobilisation du phosphore du sol. Il y aurait aussi de nouveaux procédés de préparation des boues d'épuration qui utilisent de la chaleur pour éliminer les polluants organiques avant de retirer les métaux lourds. C'est un engrais totalement nouveau. L'azote de l'urine est un autre thème intéressant. Ces systèmes arrivent et nous devons absolument les étudier. C'est aussi valable pour les nanotechnologies, que l'agriculture biologique rejette jusqu'ici totalement.

Que pensez-vous de la discussion sur la sélection CMS?

Je ne suis pas partisan des durcissements continuels. La sélection CMS et l'hybridation nous ont fourni d'excellentes variétés et d'énormes progrès de sélection. Et ni l'une ni l'autre ne nuisent à l'environnement, à la santé ou aux paysans.

Un des motifs d'interdiction est la monopolisation de la sélection semencière par de grandes entreprises qui pratiquent la CMS et l'hybridation.

Il y a aux USA des sélectionneurs bio qui font breveter des variétés, et il y en a en Suisse qui travaillent avec des hybrides. Je veux seulement dire avec ça qu'il n'y a pas de réponses simples. L'énorme pouvoir de certains groupes remonte à une défaillance du marché de l'économie globalisée. Pour la semence, l'État doit intervenir en soutenant la sélection bio ou la sélection en fonction des besoins locaux. Et la sélection conservatrice des anciennes variétés en fait partie. La sélection a besoin de nombreuses petites et moyennes entreprises sinon il y aura une perte de diversité. Bio 3.0, même si ce n'est encore qu'un exercice intellectuel, serait pour moi une grande famille de mouvements de même orientation qui pourrait être une stratégie efficace contre les acteurs globalisés.

Interview: Adrian Krebs, Markus Spuhler

Qualité du blé panifiable: Nouvelle étape sur un long chemin

Dans le bioactualités de juin 2013, l'industrie s'était déclarée satisfaite de la qualité boulangère générale du blé panifiable biologique suisse et ne voulait rien savoir des exigences en matière de teneurs en gluten humide plus élevées. La discussion s'est poursuivie lors d'un atelier organisé par Bio Suisse et le FiBL. L'industrie dit maintenant qu'il y aura besoin d'intervenir si on veut augmenter la proportion de blé suisse. On ne sait par contre pas encore qui devrait prendre quelles mesures et surtout comment leurs coûts seraient répartis.

La question des teneurs en gluten humide du blé panifiable a déjà suscité de nombreuses discussions dans le secteur bio. Et plus on en discutait plus les confusions et les malentendus entre les étapes de la filière de création de valeur ajoutée se découvraient. La confusion régnait par exemple déjà sur la question de savoir s'il y a ou non besoin d'agir. Certains cercles de producteurs étaient d'avis que toute la thématique avait été lancée par les boulangeries industrielles. Et l'industrie boulangère s'était déclarée satisfaite de la qualité générale dans le bioactualités de juin 2013. «Nous n'exigeons pas des teneurs en gluten humides plus élevées qu'avant», disait par exemple Christian Städeli de la boulangerie Jowa de la Migros. «La qualité du blé panifiable biologique suisse était cependant satisfaisante ces dernières années et nous a permis de produire l'assortiment boulangier désiré.»

Des représentants de la filière de création de valeur ajoutée se sont rencontrés en mars au FiBL pour un nouvel échange de vues après qu'une commission de Bio Suisse ait visité en février Swissmill et les boulangeries de la Coop. Les participants ont discuté en groupes des besoins et des problèmes qui se posent au niveau de l'agriculture, des centres collecteurs, des moulins et des boulangeries, mais aussi des approches qui devraient être suivies maintenant.

Les boulangeries veulent des farines sur mesure

La question de la nécessité de prendre des mesures a été évaluée par les boulangeries en pensant à l'avenir. Christian Städeli a affirmé que «Si nous voulons augmenter la proportion de céréales suisses et pouvoir proposer davantage de pains avec davantage de farines suisses, alors la qualité moyenne doit s'améliorer.» Il faudrait une norme minimale – les représentants des boulangeries étaient d'accord sur ce point.

Définir un pourcentage fixe par exemple pour le gluten humide ne serait cependant pas approprié puisque les exigences varient fortement selon les utilisations prévues. Le mot-clé était «farines sur mesure». Une autre conclusion de la discussion du groupe des boulangers est que la composition de l'assortiment permettrait cependant d'adoucir les exigences à l'égard de l'agriculture. Il faudra pour cela un bon marketing parce que les produits boulangers bio doivent convaincre les consommateurs même en comparaison directe avec les pains conventionnels. On était aussi d'accord qu'il faut une information plus précoce et plus détaillée sur la qualité des farines livrées. Les informations sur les récoltes et les recommandations pour la transformation devraient être retransmises à l'ensemble de la filière de création de valeur ajoutée. Et beaucoup d'argent a déjà été investi dans le domaine de la technologie boulangère: La tendance est à l'augmentation de la flexibilité à l'égard des matières premières et à la possibilité de travailler avec des pâtes plus souples. La conduite plus lente de la pâte revêt aussi de nouveau plus d'importance. De l'autre côté on constate une augmentation de la fabrication de pâtons surgelés pour être cuits dans les magasins. Cette technologie pose de hautes exigences à la qualité du blé. Renoncer totalement à l'adjonction de gluten sec n'est pas possible ici.

Centres collecteurs: Motiver et conseiller les producteurs

Au niveau des centres collecteurs et des moulins, on voit du potentiel du côté des systèmes de motivation des producteurs. Le groupe de discussion pouvait s'imaginer que certaines variétés ou teneurs en protéines puissent être mieux payées. La première étape d'importance cruciale est cependant que les producteurs reçoivent des informations sur la qualité de leurs livraisons. Les directeurs des centres collec-

teurs jouent ici un rôle clé. Ils peuvent en effet, après l'analyse des protéines, donner aux producteurs cette information ainsi que des recommandations agronomiques et fournir à leurs clients transformateurs des informations sur les qualités prises en charge. Tandis que Swiss Granum élabore des solutions pour tenir compte des protéines dans les conditions de prise en charge (voir encadré), le groupe des centres collecteurs était d'accord sur la nécessité de ne pas trop se focaliser uniquement sur la teneur en protéines. Une subdivision de la quantité déjà petite de blé bio n'est très souvent pas possible pour des raisons logistiques. On pense par

Aspects sanitaires du gluten du blé: Encore beaucoup d'incertitudes

Lors de l'atelier du début mars, Karin Stalder, de la Fondation aha! Centre d'Allergie Suisse, a présenté une conférence sur les aspects sanitaires du blé panifiable. Une de ses affirmations centrales est que «Des experts suisses et allemands partent du principe que la consommation des céréales n'est pas nocive pour les personnes qui ne souffrent pas de cœliakie, d'intolérance au gluten ou d'allergie au blé.» La fréquence de la cœliakie est selon elle restée stable en Suisse ces dernières années. Stalder estime aussi que la fréquence des allergies au blé et aux autres céréales reste stable. Il y a cependant un phénomène nouveau, l'intolérance non cœliaque au gluten. Il n'y a encore quasiment pas de résultats de recherches sur sa fréquence et la cause n'est pas encore connue. Stalder a aussi constaté qu'il existe une tendance à opter pour une alimentation sans gluten même chez les consommateurs sans problèmes de digestion du gluten. Elle pense que cela vient du fait avéré que les mets sans gluten sont vantés à tort comme étant de toute façon plus sains dans la publicité et les médias. spu



La boulangerie demande des qualités de farines différentes en fonction des utilisations prévues. Les boulangers ont donc besoin d'informations ciblées en fonction des utilisations possibles des farines livrées.

contre qu'il serait possible d'exclure les lots de mauvaise qualité pour les utiliser autrement. Les centres collecteurs et les meuniers considèrent eux aussi que les flux d'informations sont importants: Il a par exemple été proposé de donner des recommandations spécifiques de transformation pour les différents lots.

Du côté de l'agriculture, on considère que le potentiel d'amélioration de la teneur en protéines des variétés est épuisé. Il s'agirait plutôt d'intervenir là où c'est agronomiquement possible. Les facteurs qui influencent la teneur en gluten humide sont maintenant connus. «Le producteur peut l'influencer par le choix des parcelles, la position dans la rotation, l'augmentation de la densité de semis, les semis plus tardifs et la lutte efficace contre les mauvaises herbes», a affirmé le conseiller grandes cultures du FiBL Hansueli Dierauer. «Ce qui manque c'est la motivation, parce que les producteurs ne connaissent généralement pas la qualité de leurs blés et qu'elle n'est de toute façon pas rémunérée directement.» Aucun des membres du groupe des producteurs ne s'est réellement dressé contre un paiement à la qualité, mais il va de soi que ça dépendra aussi énormément de son articulation exacte.

Il y a aussi une question d'argent

À part les questions écologiques en relation avec l'intensification des cultures et les aspects qui concernent la santé dont on n'a pas parlé ici, il y a finalement aussi une question d'argent. Car toutes les approches ont un coût de réalisation. Du côté de l'agriculture on est d'avis d'avoir beaucoup investi dans la qualité ces dernières années. «Pour chaque pour cent de gluten humide nous perdons 5 pour cent de rendement», explique le sélectionneur céréalière Peter Kunz. «Les producteurs ont déjà fait beaucoup dans ce domaine.» Ces vingt dernières années, la culture biologique du blé n'a pratiquement pas profité du progrès de sélection variétale. «Entre autres parce que nous avons accepté de miser uniquement sur les variétés Top», fait remarquer Hansueli Dierauer.

Le niveau de la transformation supporte lui aussi des coûts, par exemple quand il doit enrichir les farines suisses avec du gluten sec Bourgeon produit avec du blé biologique importé. Cela représente entre 4,50 et 9 francs par décitonne de blé. Selon une affirmation révélée par cet atelier, les transformateurs seraient aussi prêts à investir dans la technologie – mais seulement dans le cadre des délais

normaux d'amortissement des installations actuelles.

Qui prend où quelles mesures et qui en supporte les coûts – l'atelier du FiBL n'a pas encore tranché ces questions. Le chemin sera encore long jusque là. Des questions importantes ne sont pas encore résolues: À quel niveau faut-il mettre les caractéristiques des farines? Comment gère-t-on les années de faibles récoltes? Et comment valoriser valablement les lots de blé de moins bonne qualité? «Il est prévu que Bio Suisse institue un groupe de travail pour répondre à ces questions», explique Martin Roth, le product manager Céréales de Bio Suisse.

Markus Spuhler

Swiss Granum veut des solutions pour payer à la protéine

Au sein de l'interprofession Swiss Granum, un groupe de travail étudie actuellement des propositions de solutions pour intégrer la protéine comme critère de qualité dans les conditions de prise en charge des céréales panifiables à partir de la moisson 2015. La commission pour la qualité commerciale des céréales les discutera le 28 mai. Il est prévu, pour sensibiliser les partenaires commerciaux, de publier aussi les résultats d'un rapport interne d'expertise. Pour Bio Suisse, c'est la CT Grandes cultures qui va évaluer les propositions et leur faisabilité pour la branche bio. spu



Stephan Müller devant sa machine à trier les asperges.

Vreni Wüthrich, lauréate du Prix de la protection de la nature 2014.

Asperges Bourgeon: Aussi possibles dans les sols lourds

Les asperges étaient jusqu'ici surtout un produit pour la vente directe et pour les magasins biologiques spécialisés, mais maintenant la Coop vend des asperges Bourgeon produites en Suisse. On compte sur un potentiel d'écoulement de 180 tonnes. Les asperges vertes n'ont pas besoin de sols sableux. Le pic de main-d'œuvre dure de mi-avril à mi-juin.

Les cultures d'asperges Bourgeon couvrent actuellement tout juste 19,5 hectares, explique Benedikt Domeyer, le product manager Légumes de Bio Suisse. La plupart des producteurs commercialisent la marchandise en direct ou via le commerce biologique spécialisé. Selon son porte-parole Urs Meier, le grand distributeur Coop compte pour l'asperge Bourgeon sur un volume commercial d'environ 10 % de la quantité totale d'asperges qu'il commercialise.

Six hectares pour la grande distribution

Stephan Müller de Steinmaur ZH livre au commerce de gros. Sur son domaine maraîcher de 70 ha qu'il cultive avec ses deux frères Lukas et Daniel et leurs 50 employés, il n'y va pas avec le dos de la cuiller. En plus des cultures de légumes et de plantons et de leur commercialisation, il gère un magasin bio, élève des moutons de l'Engadine (une race de ProSpecieRara) et offre dix places de formation pour des

jeunes et des jeunes avec des handicaps. Stephan Müller est aussi président de la Commission technique Légumes de Bio Suisse.

L'idée de faire de l'asperge est venue après la perte d'un gros acheteur. Il a planté trois hectares d'asperges en 2010 et trois autres l'année suivante. Son sol minéral accueille ainsi une majorité d'asperges vertes, des blanches sur 70 ares et même des violettes sur 30 ares. «L'asperge violette est une variété spéciale qui prend une teinte lilas quand elle sort de terre», explique Müller. Les principales variétés sont «Gijnlim» pour les asperges vertes et «Nemesis» pour les blanches. Il a livré l'année passée environ 80 pour cent de la récolte dans le commerce, et le reste a été commercialisé en vente directe. Müller est convaincu que «les sols minéraux produisent des asperges plus goûteuses que les sols sableux parce qu'ils stockent davantage d'éléments nutritifs, de minéraux et d'humidité qu'ils peuvent ensuite redonner aux plantes.»

Les moutons broutent l'engrais vert entre les asperges

Müller compte environ 32 heures de travail par hectare pour les travaux mécanisés. Il utilise une charrue butteuse pour former les buttes des asperges blanches et une herse à disques et un vibroculteur pour maîtriser les mauvaises herbes. Il pose un film plastique sur les buttes avant la récolte des asperges blanches et de l'Agryl sur une partie des vertes pour échelonner la récolte. Après la récolte il faut araser les buttes, épandre du compost et un engrais organique puis semer un engrais vert «qui nourrit aussi les abeilles» composé de six à sept plantes annuelles à croissance rapide comme la phacélie, le sarrasin ou l'avoine. Il a développé pour ce travail une machine spéciale qui lui permet de travailler le sol et de semer en un seul passage.

Les champs d'asperges servent de pâturages pour les moutons à partir de septembre. À cette période les tiges d'asperges sont grandes et dures et ne sont plus mangées par les moutons. «La



Après la récolte on laisse pousser les asperges pour qu'elles puissent stocker suffisamment de réserves.

Le criocère à douze points ne pose pas de problèmes chez Vreni Wüthrich.

Photos: Irene Böhm

mauvaise herbe ne peut pas concurrencer les asperges jusqu'au semis de l'engrais vert» ajoute-t-il imperturbablement.

Les champs d'asperges sont exposés au sud-est et l'eau s'écoule bien dans ces sols pierreux. «Il n'y a pas d'eau stagnante», dit-il pour expliquer la faible pression des piétins comme la fusariose par exemple. «C'est en tout cas comme ça aujourd'hui», remarque-t-il, «je ne sais pas à quoi ça ressemblera dans cinq ou six ans.»

Trois ares pour des acheteurs triés sur le volet

En même temps que Müller mais indépendamment de lui, Vreni Wüthrich de Häfelfingen BL a elle aussi planté des asperges, au début dans son jardin pour l'autoapprovisionnement. Elle en a planté en 2010 trois ares pour la vente qu'elle a pu récolter pour la première fois en 2013. «L'idée m'est venue en discutant avec des acheteurs», explique Wüthrich à propos de sa décision de se lancer dans cette culture. Le sol limoneux et lourd ne permet pas de cultiver des asperges blanches mais bien des vertes. Wüthrich n'a pas non plus de problèmes de maladies ou de ravageurs. «Il y a toujours un peu de vent et les tiges sèchent bien.» Elle voit de temps en temps des criocères à douze points après la récolte quand les tiges sont encore là, mais la pression des maladies et des ravageurs diminue énormément parce qu'elle fauche et brûle les tiges en automne.

Elle a pu commencer de récolter l'année passée pour livrer à des magasins

bio, à des vendeurs au marché et à des restaurants. «Ce n'était pas une bonne année pour les asperges, c'était beaucoup trop mouillé», dit-elle pour résumer la première saison tout en étant très réjouie par le premier rendement d'environ 60 kilos à l'are; elle espère une meilleure récolte pour cette année.

High tech allemand pour le triage des asperges

La récolte se fait entièrement à la main. Vreni Wüthrich compte environ une demi-heure par are et par jour. Après la récolte les asperges sont triées à la main, coupées, mises en bottes, étiquetées et livrées le même jour. «Quand il fait chaud je dois repasser le soir dans les lignes», explique-t-elle. «Elles peuvent grandir de dix centimètres par jour quand la météo est favorable.»

Une plante médicinale chez les Grecs

L'asperge maraîchère, en latin «*Asparagus officinalis*», de la famille des asparagacées, est une culture très ancienne qui était déjà appréciée et consommée dans l'Antiquité. Le médecin grec Hippocrate (460-377 av. J.-C.) l'a le premier décrite comme plante médicinale qui soulage «en cas de dysenterie rouge et de douleurs de l'urètre». «*Asparagus*» est le mot grec pour «jeune pousse» et «*officinalis*» signifie «médicinale». Dépurative et diurétique, l'asperge convient bien pour les cures printanières de détoxification. ib

Que ce soit sur trois ares ou sur trois hectares, la récolte reste un gros travail manuel. Müller compte 720 heures de récolte par hectare. Et cela ne comprend pas encore le travail qui va du tri à la livraison. Il a trouvé à Buxtehude, dans le nord de l'Allemagne, une machine à trier les asperges qu'il a achetée l'année passée pour effectuer le triage et la préparation. Avec une récolte estimée de cinq à six tonnes à l'hectare pour cette année, cette machine pilotée par ordinateur sera bien sollicitée. L'installation de dix mètres de longueur effectue toute seule le lavage, la mise à longueur, le retournage et la photographie de chaque tige d'asperge pour la déposer dans le bon compartiment une fois triée selon la qualité.

Les asperges sont récoltées dès la troisième année de plantation à partir de mi-avril (selon la météo) jusqu'à fin juin. Les tiges sont ensuite laissées à elles-mêmes pour que les plantes puissent assimiler suffisamment de réserves. Cette culture exigeante a besoin de suffisamment de fumure pour pouvoir constituer ses réserves pour l'année suivante et rester en place pendant dix ou quinze ans. Pour Vreni Wüthrich, l'asperge est «un bon complément par rapport à nos autres cultures» parce qu'elle donne du travail tôt dans l'année et que «la récolte des asperges est terminée lorsque les cerises sont mûres.»

Irene Böhm

Habituer doucement les animaux au pâturage

Le passage de l'affouragement d'hiver à la pâture est un stress pour les ruminants. Tant pour la santé et les performances des animaux que pour la qualité des pâturages, cela vaut la peine de modifier l'alimentation assez tôt et lentement.

On devrait garder le meilleur foin pour le début de la saison de pâture», dit Michael Walkenhorst, vétérinaire au FiBL. En effet, l'herbe est au début pauvre en fibres et beaucoup plus pauvre en matière sèche que le foin ou le silo. Les bovins, les moutons et les chèvres ne mangent plus qu'à contrecœur la ration d'hiver dès qu'ils peuvent aller brouter. Il est donc d'autant plus important de pouvoir leur offrir à ce moment-là un foin de bonne qualité que les bêtes mangent volontiers. Au mieux à l'écurie ou, si ce n'est pas possible, dans un râtelier au pâturage.

Du foin ou du maïs pour équilibrer la ration

À part le foin et le regain de bonne qualité, le maïs plante entière sous forme de granulés ou de silo est lui aussi idéal pour équilibrer la ration au moment du passage à l'herbe. Le plus important est que les bêtes soient rassasiées à l'arrivée au pâturage. Il faudrait les y laisser tout d'abord seulement deux ou trois heures, puis la durée peut augmenter progressivement pendant 10 à 15 jours jusqu'à la pâture permanente. Le passage à l'herbe doit se faire lentement

pour que les microorganismes des préestomacs des ruminants puissent s'adapter aux nouvelles conditions.

Le déprimage précoce des pâturages améliore leur qualité

Aussi bien pour les bêtes que pour les herbages, il vaut la peine de commencer très tôt à surpâturer, c.-à-d. quand il n'y a encore pratiquement pas d'herbe. Le manque de fourrage incite les animaux à brouter à fond, ce qui réprime les mauvaises herbes et favorise le tallage des graminées tout en diminuant le risque que les bêtes s'empiffrent au pâturage.

Le cas spécial du gibier d'élevage

La situation est un peu différente ici vu que les cervidés sont au pâturage toute l'année. Ils reçoivent dans l'enclos d'hiver du foin, du silo ou des concentrés. Les bêtes ne mangent plus beaucoup de foin dès qu'il y a assez de jeune herbe.

Rationner le pâturage du gibier d'élevage n'est pas vraiment possible. Ruth Hochstrasser, vétérinaire du Service consultatif et sanitaire pour petits ruminants SSPR, recommande donc aussi pour ces élevages un déprimage précoce des pâturages quand il n'y a pas encore beaucoup d'herbe pour que les bêtes mangent suffisamment de foin.

L'approvisionnement en minéraux est important toute l'année. Tous les produits ne sont pas aussi appétissants. Il peut être nécessaire de changer de mélange pour améliorer la consommation. On observe souvent que les animaux ingèrent davantage de minéraux au printemps. «Cela s'explique par l'augmentation des besoins pour la croissance des bois chez les mâles et pour la progression de la gestation chez les femelles», explique Hochstrasser du SSPR.

Le changement de ration chez les camélidés

Les camélidés du Nouveau Monde sont eux aussi en général toute l'année au

pâturage. Pour les lamas et les alpagas, Hochstrasser conseille d'augmenter lentement le pâturage pendant deux semaines. Ces espèces ayant besoin d'au moins 20 pour cent de fibres brutes dans la ration, il est très important de compléter la ration printanière avec des fourrages riches en fibres comme le foin par exemple. Ces animaux préfèrent en général le foin à tiges fines. Donner du foin appétissant est donc important pour prévenir les problèmes digestifs printaniers.

Les camélidés doivent toujours avoir des minéraux en libre-service. Ils doivent être sous forme de poudre parce que, à cause de l'absence d'incisives à la mâchoire supérieure et de leur langue courte et peu mobile, les lamas et les alpagas n'arrivent pas à ingérer assez de minéraux s'ils sont sous forme de blocs.

Prévenir les tympanies et les maladies

Changer d'alimentation lentement et avec soin est d'autant plus important pour les ruminants que l'administration préventive de médicaments et d'antiflatulants est interdite en agriculture biologique. Il est aussi nécessaire d'éviter que les bêtes aient des carences en minéraux. En plus du sel pour le bétail pour assurer l'approvisionnement en sodium, des apports suffisants de magnésium sont importants au début de la pâture. Les spécialistes du FiBL recommandent un mélange de minéraux de la Liste des intrants.

Et s'il devait malgré tout y avoir des problèmes de gonflements, on peut essayer des moyens naturels: «Le cumin fraîchement concassé est un médicament traditionnel contre les gonflements. On en donne entre 20 et 50 grammes par jour et par bovin, soit avec de la carotte ou de la pomme râpée soit sous forme d'infusion», recommande le vétérinaire Michael Walkenhorst. En cas de tympanie aiguë il faut faire appel à son vétérinaire attitré.

Petra Schwinghammer

Photo: Petra Schwinghammer



Le déprimage précoce des pâturages permet d'éviter que les bêtes puissent se gaver en broutant la jeune herbe, de réprimer les mauvaises herbes et de favoriser le tallage des graminées.

Statistiques bio – 15 ans de «The World of Organic Agriculture»

Helga Willer du FiBL publie depuis 15 ans des statistiques et informations détaillées sur l'agriculture biologique mondiale. Après de modestes débuts, «The World of Organic Agriculture» est devenu un important ouvrage de référence du secteur bio. Selon la nouvelle édition, la tendance à la croissance se renforce encore.

Environ 1,9 million de paysans bio certifiés dans 164 pays, 37,5 millions d'hectares cultivés en bio et un chiffre d'affaires de 63,8 milliards de dollars – ce ne sont que quelques-uns des chiffres du mouvement bio mondial publiés dans la nouvelle édition de «The World of Organic Agriculture». «Plus de 200 personnes du monde entier y participent chaque année pour récolter les chiffres sur l'agriculture bio», dit Helga Willer, qui rassemble les chiffres et prépare les statistiques au FiBL avec Julia Lernoud et Bernhard Schlatter. Cet ouvrage, qui pèse 300 pages cette année, est coédité par le FiBL et la Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM). Il contient des articles sur la situation de l'agriculture biologique dans le monde entier et montre avec des tableaux, des graphiques et des cartes les tendances actuelles sur les cinq continents et dans certains pays. Il y a aussi des informations sur l'évolution des cahiers des charges et des législations pour le secteur bio.

Les débuts

C'est en 1999 que, sur demande de la Biofach (la plus grande foire bio du monde), Willer avait pour la première fois rassemblé et publié des faits et des chiffres sur l'agriculture biologique – alors encore sous l'égide de la fondation Ökologie & Landbau (SÖL) et de l'IFOAM. Depuis lors, «The World of Organic Agriculture» fournit chaque année une vue d'ensemble sur l'évolution de l'agriculture biologique dans le monde et sur l'état du marché bio, avec depuis 2006 des données spécifiques sur l'utilisation du sol dans les différents pays. En plus de la Biofach, le Secrétariat d'État à l'économie SECO participe depuis six ans au financement de cet ouvrage annuel. Cela a permis de créer en 2008 une banque de données et de continuer de professionnaliser le recensement des données. «Un jalon dans l'évolution de cette publication», jubile la statisticienne du FiBL. Et c'est la même année que le

site internet www.organic-world.net, sur lequel les données sont continuellement remises à jour, est venu compléter le livre.

Une diffusion mondiale

La publication a pris beaucoup d'ampleur au fil des ans, de même d'ailleurs que le nombre d'auteur-e-s de tous les continents qui écrivent des articles sur différents thèmes de l'agriculture biologique: Ils étaient 25 à collaborer à cette toute dernière édition.

Sa diffusion est tout aussi internationale que son contenu: Des extraits de cet important ouvrage de référence de l'agriculture biologique sont traduits de l'anglais dans différentes langues, les statistiques sont utilisées en politique par exemple comme valeurs de comparaison dans les plans d'action, citées par des journalistes et des scientifiques du monde entier et même utilisées par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture FAO.

D'autres projets ont pu être réalisés ces dernières années en se basant sur la banque de données du FiBL sur l'agriculture biologique, par exemple ICOPP, un projet de recherche sur l'approvisionnement de l'Europe en protéines, ou le projet de l'UE Organic-DataNetwork sur l'amélioration des statistiques commerciales du marché bio. Et

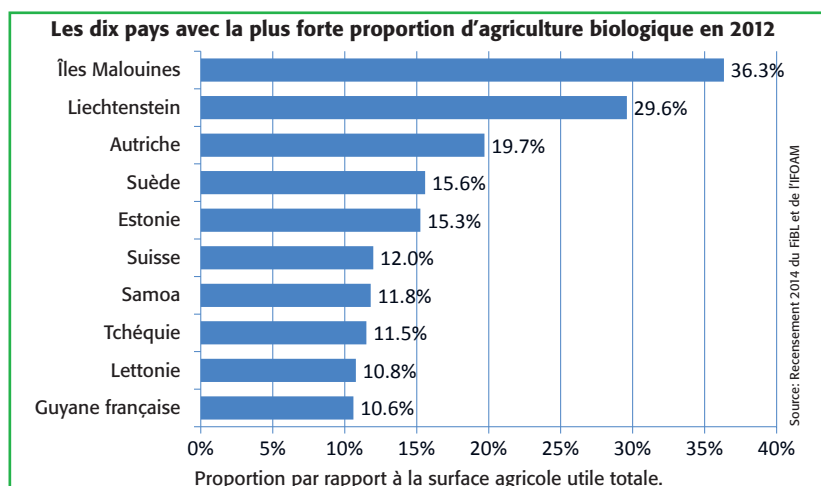
cette banque de données du FiBL a aussi été utilisée pour le livre «Ökologischer Landbau in Europa» publié en 2014.

Theresa Rebholz «The World of Organic Agriculture» peut être commandé pour Fr. 30.- ou téléchargé gratuitement sur la boutique du FiBL (www.fibl.org/fr/shop). La publication «Ökologischer Landbau in Europa – Perspektiven und Entwicklungen» y est disponible pour Fr. 36.-. Le site internet de cet ouvrage: www.organic-world.net.



Les principales auteures des statistiques annuelles Helga Willer (à g.) et Julia Lernoud lors de la Biofach à Nuremberg.

Photo: Thomas Alfvödi



La Commission européenne veut durcir les règles

La Commission européenne a publié fin mars un avant-projet de révision complète de la réglementation bio de l'UE qui prévoit par exemple que les résidus de pesticides devront respecter des valeurs limites analogues à celles pour les aliments pour bébés.

Cela fait maintenant sept ans que le règlement bio de l'UE a été entièrement révisé. Et voilà que la Commission européenne veut rechambouler les prescriptions pour le secteur bio. Elle veut renforcer la confiance des citoyens européens dans les produits bio avec des dispositions plus strictes et un meilleur système de contrôle.

La révision bute sur l'incompréhension du secteur bio

La Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique (IFOAM) s'était déjà élevée en été 2013 contre une révision totale, mais la Commission maintient son cap et prévoit des dispositions totalement nouvelles. Elle veut par exemple introduire un nouveau système de contrôle très lourd sur le plan administratif, renforcer les directives dans de nombreux domaines de la production, supprimer les dérogations nationales aux dispositions communautaires. Et le principe d'équivalence pour la reconnaissance des produits importés doit aussi être revu. Et enfin le principe de la globalité que l'ordonnance biologique suisse a repris il y a 15 ans doit aussi être valable dans l'UE. La Commission ne veut en effet plus autoriser les reconversions biologiques partielles.

Le projet de loi de la Commission européenne a provoqué une vague de protestations dans le secteur. Les propositions sont totalement inapplicables, critique par exemple la fédération allemande Bioland. Il s'agit entre autres des points suivants:

- **Contrôles des produits:** Les contrôles doivent porter aussi sur les produits et pas seulement sur les processus. Les résidus de pesticides ne devront pas dépasser les valeurs limites valables pour les produits pour bébés. Les agriculteurs bio vont donc trinquer pour l'utilisation de pesticides par l'agriculture conventionnelle alentour, critiquent unanimement les représentants du bio.

- **Achats à des exploitations non bio:** La Commission prévoit que les animaux d'élevage devront tous sans exception provenir de fermes bio dès l'entrée en vigueur de la révision. Le développement doit prendre le même chemin pour les semences et les plants – mais avec un délai transitoire jusqu'en 2021.

- **Augmentation de la proportion d'autoapprovisionnement:** Les aliments fourragers devront provenir à 90 %



(actuellement 60 %) de sa propre ferme ou au moins de la région pour les ruminants et à 60 % (avant 20 %) pour les non-ruminants. C'est cependant quasiment infaisable. Cette exigence ne pourrait pas être remplie en Suisse si la région devait être limitée à la Suisse.

- **Stabulations entravées:** Une proposition antérieure de la Commission d'interdire les stabulations entravées même pour les petites fermes a déjà pu être enterrée. La dérogation pour



les petites fermes doit être maintenue mais complétée par des exigences d'accès au pâturage pendant la période de végétation et à un parcours pendant l'hiver. Cela représentera un défi financier et architectural pour de nombreuses fermes des régions alpines. Les fermes biologiques suisses satisfont déjà à cette exigence.

La révision des prescriptions européennes n'intéresse pas que les agriculteurs de l'UE. La Suisse regarde aussi avec attention ce qui se trame à Bruxelles. Patrik Aebi, de l'Office fédéral de l'agriculture OFAG, l'explique: «Si le droit européen se modifie, nous devons adopter des règles au moins équivalentes pour l'agriculture biologique suisse.» Ce mécanisme fait partie de l'Accord agricole Suisse-UE. Ce n'est que comme ça, souligne Aebi, que le commerce intensif des produits bio entre l'UE et la Suisse pourra être maintenu.

Tout n'est pas si grave que ça en l'air

Faut-il donc se faire du souci? Hans Ramseier, le responsable de la garantie et du développement à Bio Suisse, ne le pense pas: «Nous n'en sommes encore qu'au tout début du processus.» En ce moment le Parlement, le Conseil des ministres et la Commission de l'UE travaillent en «trilogue» sur la proposition de la Commission. Les concernés ont donc plusieurs fois la possibilité de faire connaître leurs positions en passant par les politiciens et les lobbyistes. «Le secteur bio a de bons arguments et intervient à l'unisson sur la plupart des points critiques», affirme Ramseier. Il croit que des projets comme l'introduction de contrôles de résidus seront de nouveau vite abandonnés. «Même pour les achats d'animaux non bio», pense-t-il, «les dérogations nécessaires pourront toujours au pire des cas être définies dans les dispositions d'application.» Bio Suisse participera le 29 avril à l'audition de l'IFOAM notamment pour s'informer sur la suite des opérations.

À l'OFAG, Aebi se tient lui aussi au courant. Il ne peut pas encore faire de pronostic temporel. «Il est aussi difficile d'estimer», trouve Aebi, «ce qui restera à la fin des propositions de la Commission.» Il se pourrait bien finalement que tout ça ne soit pas aussi grave que cela en a l'air.

Ursina Galbusera

L'abattage au pâturage pourrait bientôt être légalisé

L'agriculteur bio Nils Müller de Forch ZH veut abattre ses bovins au pâturage. Sa demande a été rejetée mais le service vétérinaire cantonal veut réexaminer cette décision.

Le bioactualités avait présenté en mai 2012 une méthode jusque-là très peu connue, le coup de fusil au pâturage. La demande déposée alors aux autorités vétérinaires zurichoises était le fait de l'agriculteur bio Nils Müller. Cet agriculteur et spécialiste de l'hôtellerie de profession aimerait produire sur son domaine de 15 ha de la viande de bœuf qui réponde aux plus hautes exigences éthiques et qualitatives. «L'abattage au pâturage est depuis le début un élément important de notre concept», explique-t-il. «Le but est d'optimiser le bien-être animal et la qualité de la viande à toutes les étapes de la production – aussi lors de l'abattage.» Car le stress avant la mort inhibe l'acidification de la viande lors du rassissement. L'abattage au pâturage supprime la plupart des facteurs de stress comme le transport, l'environnement inconnu à l'abattoir et l'immobilisation de la tête pour l'étourdissement. L'université de Kassel étudie comment l'abattage au pâturage influence la qualité de la viande. Nils Müller croit déjà à ses avantages. Son concept commercial comprend une table d'hôtes pour faire découvrir les atouts de sa viande de qualité.

Rejet surprenant en première instance

Il a trouvé au FiBL dans la personne d'Eric Meili un ardent défenseur de l'idée et un soutien financier auprès de la Fondation Quatre Pattes. Meili et Müller ont préparé la demande au printemps 2013 avec un avocat. Elle prévoit que les bovins soient tirés dans un enclos spécial depuis un siège surélevé, saignés au pâturage dans une baignoire puis transportés à l'abattoir situé à deux kilomètres de là dans une remorque pour denrées alimentaires. Le service vétérinaire cantonal a rejeté la demande après consultation de l'Office vétérinaire fédéral, de la Protection suisse des animaux et de Vache mère Suisse. La réponse dit que cette méthode d'abattage pourrait provoquer un ensauvagement des troupeaux de vaches mères. Et que l'inspection des animaux vivants ne pourrait pas être conforme aux prescrip-



Photo: zVg

Pour Nils Müller, l'abattage au pâturage est un élément important de son concept d'entreprise: «J'aime mes animaux, donc je veux assumer ma responsabilité jusqu'à la fin.»

tions. «Au pâturage», conteste Meili, «le vétérinaire peut même mieux contrôler que dans un grand abattoir.» Pour eux, le seul point délicat de l'argumentation du service vétérinaire est la règle des 60 secondes: Il ne doit pas se passer plus d'une minute entre l'étourdissement et la mise à mort. Mais Meili est ici aussi convaincu de ne pas enfreindre la loi: «Le coup de fusil étourdit l'animal plus profondément que le pistolet à cheville – voire le tue directement.» Nils Müller a cependant conçu le processus d'abattage de manière à ce que la bête soit saignée dans la minute qui suit le tir. Comme le prévoit l'Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, un boucher à domicile bien formé utilisera deux couteaux différents pour l'incision «sale» puis pour la «propre» qui sectionnera la carotide de l'animal.

Hautes exigences à l'égard du tireur

Müller veut par contre tirer lui-même le coup de fusil. Il a déjà suivi la formation qui lui permet de tirer le gibier d'élevage. Et, pour le transport à l'abattoir, il prévoit d'acheter un «T-Trailer» qu'il veut faire homologuer comme partie mobile d'un abattoir.

Müller et Meili sont convaincu que leur projet n'enfreint ni la législation sur les denrées alimentaires ni celle sur la protection des animaux. La vétérinaire cantonale Regula Vogel s'est fait expliquer en détail sur place toutes les étapes du processus d'abattage prévu. Elle a dit au bioactualités qu'elle ne peut pas donner de réponse immédiate mais qu'elle est prête à entreprendre une réévaluation de la demande.

Ursina Galbusera

Le médiateur pour les relations commerciales est en fonction

Depuis le mois d'avril, un organe de médiation pour les relations commerciales équitables est à disposition de tous les acteurs du marché Bourgeon pour demander conseil ou pour déposer plainte.

Toutes les entreprises de la filière Bourgeon peuvent depuis avril s'adresser à un service indépendant et impartial spécialement prévu à cet effet pour demander conseil et soutien ou déposer plainte dans le domaine de l'équité des pratiques commerciales. Le médiateur nommé à cet effet par Bio Suisse peut exiger si nécessaire que différentes instances lui donne des informations et des avis sur la base desquels il fera des recommandations ou organisera une discussion de conciliation. Il ne dispose d'aucune autorité sur les partenaires commerciaux, mais il les soutient dans la recherche de solutions et son travail permet de créer plus de transparence. Ses recommandations contribuent à ce que les principes du Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon de Bio Suisse soient illustrés à l'aide d'exemples concrets.

Une commission d'évaluation a recherché les favoris

Pour trouver le médiateur approprié, Bio Suisse avait institué une commission



Photo: zvg

Toralf Richter, le médiateur pour les relations commerciales équitables.

d'évaluation composée de représentants de la production, de la transformation et du commerce. Elle a évalué les treize candidats proposés et a fait au Comité de Bio Suisse des recommandations qui lui ont permis de choisir Toralf Richter (voir encadré) pour ce poste de confiance.

«Je me réjouis de cette tâche passionnante, mais j'espère que la procédure de médiation ne devra pas être déclenchée trop souvent et que l'équité réciproque prédominera. Car il s'agit en fin de compte de maîtriser ensemble les défis de la croissance du marché», dit cet expert des marchés bio.

Tous les producteurs, transformateurs et commerçants certifiés Bio Suisse peuvent donc s'adresser au médiateur à condition que la demande soit recevable (voir encadré). Le médiateur est tout d'abord nommé pour deux ans. La poursuite de la démarche sera ensuite décidée par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse.

Les instruments sont maintenant tous en place

Quatre ans après l'adoption de la directive par l'Assemblée des délégués de Bio Suisse, tous les instruments prévus pour favoriser l'équité commerciale sont donc maintenant en place.

Il y a en plus de l'organe de média-

Ce dont l'organe de médiation peut s'occuper ...

L'organe de médiation pour les relations commerciales équitables peut s'occuper p. ex. des cas suivants:

- Comportement inéquitable dans le domaine des prix (conventions de prix, dumping sur les prix, exigence injustifiée de contributions importantes pour les actions ou le marketing, mise à profit de dépendances et/ou de puissance sur le marché)
- Entrave à la présentation commerciale
- Dénonciation de relations commerciales soudaine et dangereuse pour l'existence de l'entreprise

... et ce qu'il doit refuser

L'organe de médiation n'a pas la compétence pour traiter les cas suivants:

- Plaintes qui concernent le Cahier des charges, les règlements et les activités de la Fédération Bio Suisse
- Plaintes en relation avec la conformité au marché des comportements concurrentiels (p. ex. demander des offres à plusieurs fournisseurs)
- Application de baisses de prix compréhensibles (p. ex. en cas de surplus ou de baisse de la demande)

Ces listes ne sont pas exhaustives. js

tion des plateformes de discussions (déjà en place pour certains marchés comme le lait, les céréales ou la viande), le Code de conduite pour le commerce des produits Bourgeon et des enquêtes sur l'état réel de l'équité commerciale.

Il est maintenant important que les acteurs commerciaux du mouvement bio utilisent les instruments disponibles et aménagent un marché vraiment équitable. Jörg Schumacher, Bio Suisse

Pour contacter le médiateur et avoir des informations supplémentaires:

Bio Suisse, Organe de médiation, Monsieur Toralf Richter, Peter-Merian-Strasse 34, CH-4052 Bâle, courriel: organe-mediation@bio-suisse.ch.

Portrait

Toralf Richter

- Docteur en agronomie
- Senior Consultant à l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) dans les domaines de l'analyse et du développement du marché
- Vice-président du groupe ORA (Organic Retailer Association) de l'IFOAM
- Professeur de marketing pour les produits bio dans des hautes écoles en Allemagne et en Suisse
- Auteur et coauteur de livres spécialisés sur le marché bio et le marketing
- Expériences dans la conception et l'évaluation des marques, les études de marché et les enquêtes auprès des consommateurs, le conseil stratégique pour les fabricants, les grossistes et les détaillants de produits biologiques
- Conseiller international du FiBL pour le développement du marché bio en Chine et en Ukraine

js

Gène de résistance au feu bactérien identifié

Des chercheurs de l'EPF Zurich et de l'institut allemand Julius-Kühn ont réussi à isoler un gène de la résistance au feu bactérien dans le génome de la pomme sauvage *Malus × robusta* 5 et à prouver sa fonction. Ce résultat peut être utile dans la sélection de variétés de pomme résistantes au feu bactérien. Comme le communique l'EPFZ, le fait d'isoler le gène FB_Mr5 a permis aux chercheurs de montrer que la résistance au feu bactérien peut être induite par un seul gène. Ce gène, qui se trouve sur chromosome 3 du génome de la pomme, code pour une protéine dite de résistance. Les protéines de résistances de ce type sont capables de reconnaître des protéines de l'agent infectieux correspondant ou leurs produits puis de déclencher une réaction défensive dans la plante attaquée. spu

Martin Lichtenhahn appaître pour de nouveaux horizons

Après bien dix-huit ans d'activités pour le FiBL, Martin Lichtenhahn s'attaque depuis le 1er avril à un nouveau défi, la direction de la Biogemüseproduzentenvereinigung (association des producteurs de légumes bio, n.d.t.). Cette nouvelle association regroupe les producteurs de AV-AG à Chiètres (anciennement Biogemüse AVG Galmiz), une société de commercialisation maraîchère en mains paysannes, qui commercialise ses produits via Biogroupe, Terra Viva et Bio Romandie. Pour ses soixante ans, Lichtenhahn fait un retour aux sources avec son nouveau job puisqu'avant ses activités pour le FiBL il avait déjà travaillé pour AVG. Au FiBL, Lichtenhahn s'occupait du conseil pour les cultures maraîchères. Il y a développé au fil des ans une vaste offre de formation continue et de cours. Ses conseils étaient très demandés jusqu'à l'étranger, p. ex. en Europe de l'Est où il a participé au lancement et au développement de nombreux projets. akr



Photo: Thomas Alférdi

Urs Gantner devient le nouveau président de Bioterra

L'agroéconomiste de 62 ans Urs Gantner, directeur de longue date de la recherche et de la vulgarisation à l'OFAG, a été élu à la présidence de Bioterra. Une autre de ses fonctions honorifiques est un siège au Conseil de fondation du FiBL.



Photo: zVg

Il considère l'agriculture biologique comme une alternative importante à l'agriculture conventionnelle mais ne veut pas l'imposer de manière générale, nous a-t-il répondu. Selon son communiqué au sujet de cette élection, Bioterra veut que l'agriculture biologique se généralise en Suisse. En tant qu'organisation fondatrice de

Bio Suisse et coresponsable du Bourgeon, Bioterra regroupe depuis 1947 jardins, consommation et agriculture biologiques. Bioterra compte plus de 13'000 membres qui soutiennent l'encouragement d'un mode vie durable et des jardins bio et naturels. akr/rs

Une interview d'Urs Gantner se trouve en allemand sur www.bioaktuell.ch.

Produits laitiers: L'écart de prix diminue un peu

Selon le service d'observation du marché de l'OFAG, la différence de prix entre les produits laitiers conventionnels et biologiques vendus dans le commerce de détail a légèrement diminué en 2013. Avec 95,66 francs, le prix du panier bio était supérieur de 34 % à celui des produits conventionnels (71,41 francs). Le panier mensuel de référence comprenait 13 l de lait entier, 800 g de gruyère, 500 g de mozzarella, 300 g d'Emmental, 1 kg de beurre de choix, 1 l de crème entière, 9 gobelets de yogourt aux fruits et 8 de yogourt nature. Une baisse de 1,4 % des prix bio et une légère augmentation des prix conventionnels de 0,3 % expliquent la diminution de la différence de prix, qui était encore de 36,4 % en 2012. Le prix payé aux producteurs de lait bio a aussi été en 2013 légèrement inférieur au niveau des années précédentes. «La demande de lait bio avait été évaluée avec une très grande prudence au début 2013 et nous avons fait par la suite quelques petites modifications de prix pour stimuler la demande», explique Cemil Klein, le directeur du Biomilchpool.

Les publications de l'OFAG sur la surveillance du marché sont disponibles sur www.ofag.admin.ch/tre/mp

Annoncez vos projets novateurs pour l'AgroPrix 2014

Les producteurs bio étaient fortement représentés pour l'AgroPrix 2013. Il y avait 2 projets bio parmi les 4 nominations, et la ferme de brebis laitières de la famille Henchoz de Rossinière VD avait même raflé le premier prix. De nouveaux projets novateurs seront de nouveau les bienvenus pour que l'agriculture biologique puisse continuer sur sa lancée vers le succès. Les documents d'inscriptions peuvent être commandés à www.agroprix.ch ou à l'Emmental Versicherungen, tél. 031 790 31 11. Délai d'inscription: 30 juin 2014. spu



Photo: Christian Hillbrand

La photo qui manquait pour les parcours des volailles

Dans le dernier numéro du bioactualités, l'article sur les parcours non couverts pour les poules parlait de deux producteurs, Peter Lüscher et Ivo Knüsel, mais toutes les photos venaient de chez le premier... voici donc pour compléter l'information visuelle une photo du parcours bétonné de la ferme d'Ivo Knüsel. Son système nécessite une fosse à lisier plus grande, mais en contrepartie il consomme moins de plaquettes de bois pour la litière du parcours. akr/mp

L'université de Zurich étudie l'effet de l'électrosmog et des antennes de téléphonie mobile sur la santé animale

De nombreux éleveurs ont signalé ces derniers temps des cas d'animaux malades à proximité d'antennes de téléphonie mobile. La division de médecine vétérinaire de l'université de Zurich veut effectuer un recensement systématique chez les éleveurs concernés dans tout le pays. Une banque de données en ligne a été créée pour que les concernés puissent annoncer les cas via Internet s'ils pensent que la cause pourrait être une antenne de téléphonie mobile, une ligne électrique ou d'autres installations électriques. L'université de Zurich espère une intense participation au recensement. «Plus le nombre de données sera grand plus les résultats seront probants», précise le communiqué. spu

La banque de donnée pour l'annonce des cas de maladie se trouve sur www.nunis.uzh.ch. Des informations et des recommandations détaillées se trouvent dans un article posté sur le site internet de l'Association faîtière électrosmog Suisse et Liechtenstein: www.funks-trahlung.ch/fr

Races porcines alternatives pour les fermes bio

Le FiBL reçoit régulièrement des demandes concernant l'utilisation de races porcines alternatives en agriculture biologique. Un projet a été lancé pour étudier les possibilités d'introduction et d'établissement d'une telle race dans les fermes bio. Le FiBL aimerait maintenant rassembler les intéressés et coordonner une démarche commune. Si vous êtes intéressé par l'utilisation d'une nouvelle race alternative (par exemple le Porc tacheté de Bentheim ou le Porc fermier de Schwäbisch Hall), prière de contacter Barbara Früh du FiBL, tél. 062 865 72 18, courriel barbara.frueh@fibl.org. Il y aura tout d'abord un atelier pour présenter différentes races et les conditions d'importation. akr

Labelinfo.ch considère que le Bourgeon est un label crédible

La plateforme d'information labelinfo.ch gérée par la Fondation suisse pour la pratique environnementale Pusch a évalué la crédibilité des 145 principaux labels. La crédibilité des labels importants pour le marché suisse est en général bonne, écrit Pusch dans un communiqué. Les labels pour les denrées alimentaires se distinguent de manière générale par une crédibilité plus élevée que les labels du secteur non-food. «Les mentions les plus crédibles reposent sur le Cahier des charges de Bio Suisse ou sur d'autres standards élevés, notamment grâce au système de certification exemplaire auquel elles sont soumises», écrit Pusch. 16 des labels étudiés présentent néanmoins de graves lacunes. Ce «service d'information sur les mentions environnementales et sociales», qui existe depuis 13 ans, fournit des informations indépendantes sur 145 labels. Le centre même de ce site internet, maintenant aussi compatible avec les smartphones, est l'évaluation de la crédibilité de tous les labels. Labelinfo.ch est soutenu par l'Office fédéral de l'environnement. spu

Une vache comme prix principal pour un compost riche en phosphore

Une vache et son veau – ce prix lucratif a été remis début février par Gurbir S. Bhullar du FiBL à un petit paysan indien. Bhullar, coordinateur du projet de longue durée du FiBL de comparaison de systèmes agricoles en Inde, a ainsi rendu hommage au travail de ce paysan. L'équipe du projet avait organisé un concours entre dix petits

paysans qui participaient au projet. Le prix honorait le paysan qui a le plus innové et le mieux réussi dans les recherches sur les possibilités d'utiliser du babeurre pour enrichir les composts en phosphore. Les paysans ont produit chacun dans sa ferme du compost selon les instructions de l'équipe de chercheurs. L'analyse des teneurs en azote, en phosphore et en potassium des composts ainsi que les rendements des cultures de soja et de coton fertilisées avec ces composts étaient déterminants pour désigner le gagnant. Les autres paysans ont tous reçu un prix pour leur grand engagement et leurs bons résultats: en rapport avec le projet, c'était une machine à babeurre avec réservoir de stockage. tre



Photo: FiBL

AgroBIOrama, vitrine romande de l'agriculture biologique et durable

Organisée comme toujours par Progana dans le cadre de Mednat, le salon des médecines naturelles, l'exposition AgroBIOrama se présentait cette année essentiellement sous la forme d'un très grand bistrot bio avec de nombreux stands de producteurs qui présentaient leurs produits fermiers ou vendaient des spécialités créées et cuisinées pour l'occasion. Un régal! Et pour honorer le thème de la durabilité imposé par Bio Suisse pour 2014, cet impressionnant montage réalisé par Bio Vaud et Progana: Un grand tube carré en verre contenant un profil de sol attire l'attention sur le fait que tout finit dans les eaux souterraines, mais surtout (photo) un jeu d'adresse où il faut lancer des boules de poids différents dans des paniers suspendus pour déclencher les mécanismes qui feront apparaître les mots-clés essentiels du développement durable. Impressionnant et réussi! On devrait le revoir ailleurs cette année...

mp



Photos: Christina de Raad Iseil

JE VOUS LE DIS!

De la chance d'être paysan

Ce matin j'étais vers mes bêtes au point du jour. Il y avait le gazouillis des oiseaux et la chanson «What a wonderful world» de Louis Armstrong qui m'est revenue à l'esprit, et une fois de plus j'ai été reconnaissant de pouvoir être paysan.

J'entends souvent dire à quel point l'agriculture est étouffante parce qu'on doit être présent tous les jours et qu'on n'a jamais vraiment congé. Mon impression est plutôt que notre liberté consiste à être une partie du tout et à avoir un plan de vie concret. Et de savoir profiter de ces moments précieux qui surviennent parfois et où l'impensable devient soudain réalité: Je rêvais depuis 30 ans d'un voyage au Tibet ou au Bhoutan – et ce rêve s'est transformé inopinément en réalité. J'ai été invité via l'IFOAM et le Millennium Institute à un congrès au Bhoutan! Le royaume indépendant du Bhoutan, qui se trouve dans l'Himalaya, est un coin de terre pratiquement intouché. Hautes montagnes et monastères caractérise le paysage.

J'ai rencontré là-bas un peuple de paysans qui mènent avec extrêmement peu de biens matériels une vie d'autoapprovisionnement aussi joyeuse que modeste. L'administration de la monarchie constitutionnelle du Bhoutan a formulé le but de



Photo: z/g

Markus Lanfranchi considère son activité de paysan non seulement comme un travail pour le maintien de la vie mais aussi comme un accomplissement spirituel.

faire du Bhoutan le premier pays bio du monde. Le pendant spirituel de cette politique agricole est déterminé par le BNB, le «bonheur national brut», pour que le centre de toute action soit orienté non pas vers le niveau matériel mais vers le plan spirituel. Atteindre le plus grand bonheur possible

est donc le but suprême clairement affiché de l'État du Bhoutan, qui fait donc sans cesse des enquêtes pour savoir dans quels domaines quels éléments rendent les gens malheureux. Et les fonctionnaires doivent essayer de les éliminer.

J'ai été personnellement particulièrement touché par la dignité avec laquelle s'expriment ces paysans et par leur capacité à se percevoir comme faisant partie de leur environnement. Atteindre le bonheur est la priorité.

Il y a malheureusement aussi des voix d'hommes d'affaires européens qui veulent utiliser le «bonheur national brut» comme marque pour générer des arguments commerciaux. Ce genre de propos a le don de me faire se dresser sur la tête le peu de cheveux qui me reste, car cela me rappelle trop certaines discussions analogues à Bio Suisse, qui à l'origine portaient sur la crédibilité mais qui finissaient par se préoccuper uniquement de gagner des parts de marché...

Nous non plus nous ne devons pas forcément suivre les vieux schémas de maximisation des profits – il y a des valeurs plus enrichissantes. Le bonjour du Bhoutan!

Markus Lanfranchi, Verdabbio GR

GRANDES CULTURES

Démonstration de charrues déchaumeuses et desherbage mécanique

Date et horaire

Jeudi 8 mai, 18.45

En cas de mauvaises conditions la démonstration sera reportée au jeudi 15 mai.

Lieu

Sur le parking de l'IAG, Grangeneuve, Institut agricole de l'Etat de Fribourg, Route de Grangeneuve 31, 1725 Posieux FR

Contenu

Dans le cadre de la PA 14-17 et du soutien aux techniques culturales préservant le sol, Grangeneuve organise une démonstration de charrues déchaumeuses et de desherbage mécanique d'une culture de pois de printemps.

4 charrues déchaumeuses ainsi qu'un chisel déchaumeur seront présentés et effectueront un travail du sol à 10 cm de profondeur sur une parcelle actuellement en dérobée.

Les résultats d'une culture de pois semés sous litière après différents

Programme des visites de cultures bio du canton de Genève pour l'année 2014



Le rendez-vous pour les visites de cultures est fixé à 13h30 chez René Stalder à Vandoeuvres

Thèmes	Dates
Suivi des différentes cultures, thèmes selon besoins	JE 1 ^{er} mai
Suivi des différentes cultures, thèmes selon besoins	JE 22 mai
Bilan de la saison, travail du sol et mise en place des cultures d'automne.	JE 28 août

Remarques:

Si des problèmes particuliers se posent ou si la météo décale l'avancement des cultures, les agriculteurs se réservent la possibilité de déplacer l'une ou l'autre des dates.

Merci de nous faire part de vos souhaits et besoins quelques jours avant les visites de culture afin de planifier au mieux ces visites. D'autre part, si vous avez des suggestions ou demandes particulières, veuillez vous adresser directement à Lisa Pagani, Conseillère en agriculture biologique, Prométerre, tél. 021 905 95 50, courriel l.pagani@prometerre.ch, ou à Sébastien Gassmann, Conseiller en agroécologie, AgriGenève, tél. 022 939 03 11, courriel gassmann@agrigenève.ch

engrais verts et désherbés mécaniquement seront commentés. Une démonstration avec une herse étrille et une houe rotative aura également lieu selon l'état d'avancement de la culture.

Organisation

Institut agricole de l'Etat de Fribourg

Coûts

Aucun

Renseignements et inscriptions

***Auprès de l'équipe de la production végétale, IAG, tél. 026 305 58 74, courriel iagspv@fr.ch

Un mail de confirmation vous parviendra quelques jours avant la date définitivement choisie.

Informations & inscriptions

Un descriptif plus détaillé du cours vous attends sur www.ecojardinage.ch

Cours Permaculture

Dates et horaires

Samedi et dimanche 26 et 27 avril, 08.45-17.00

Lieu

Fondation Écojardinage, Centre de formation d'Essert-sous-Champvent, Chemin des serres 4, 1443 Essert-sous-Champvent VD

Contenu

Jour 1: Les bases de la Permaculture: Définition de la Permaculture; principes et éthiques de la Permaculture; observation et lecture du paysage. Processus de design et les motifs dans la nature Le processus de design; analyses des ressources et besoins et observation du site; s'inspirer de la nature et des motifs naturels; principes écologiques; systèmes de zones & secteurs.

Jour 2: La Permaculture dans son jardin Plantes à multiples fonctions; polycultures; l'utilisation d'animaux et de ressources renouvelables; vivaces; mycorhizes. Vue d'ensemble d'autres thématiques de la Permaculture L'eau dans un système de Permaculture (keylines, swales, étangs; épuration naturelle des eaux usées; aquaculture); forêts nourricières; les arbres et leurs microclimats; la résilience and le mouvement de la transition. Responsable du cours: M. Laurent.

Coûts

CHF 160.-

Informations & inscriptions

www.ecojardinage.ch

Cours d'initiation Jardinage Bio

Dates, horaires et lieux

Les jeudis 24 avril et 8 et 15 mai, 18.00-21.00, à la Fondation Ecojardinage, Route de la Pâtisseries 4, 1880 Bex VD

Les mercredis 2, 9, 16 et 23 avril, 18.00-21.00, à la Fondation Écojardinage, Centre de formation d'Essert-sous-Champvent, Chemin des serres 4, 1443 Essert-sous-Champvent VD

Contenu

Ces quatre soirées vous permettront de vous immerger dans le jardinage écologique en abordant des thèmes aussi variés que:

- Les différentes techniques de culture existantes
- Les rythmes lunaires et planétaires
- L'eau
- L'organisation du potager
- Les associations de cultures
- Le compost ainsi que ses préparations biodynamiques

Une base incontournable pour qui veut débiter un jardin dans le respect de la nature, pour qui jardine déjà mais veut aller plus loin dans l'équilibre de l'écosystème ou pour les curieux qui se demandent ce qui se cache derrière les différents types de culture bio.

Responsable du cours

Pierre-Alain Indermühle

Coûts

CHF 190.-

Informations & inscriptions

www.ecojardinage.ch (Le cours comprend 4 modules différents, l'inscription se fait pour toute la durée du cours.)

JARDINAGE, HORTICULTURE

Bourse de corne Populaire (500P)

Dates, horaires, lieu

Mardi 21 avril, 15.00-18.00 à Bex Mercredi 22 avril, 14.00 à 17.00 à Essert-sous-Champvent

Jeudi 1^{er} mai, 15.00 à 18.00 à Bernex

(cf. site internet pour les adresses complètes)

Contenu

La bourse de corne populaire est une préparation biodynamique bien connue pour vitaliser la terre. Venez participer à sa préparation, soit pour apprendre quelque chose de nouveau, soit pour partager un moment d'échange avec les autres. Le but : améliorer la qualité de son jardin ! L'occasion pour faire de la pratique... dynamiser la bourse de corne et l'emporter pour l'appliquer chez vous.

Coûts

CHF 40.-

VISITES DE CULTURES 2014



Sujet	Agriculteur accueillant et lieu de la visite	Date	Heure
Visite de culture: Oléagineux: tournesol, lin et Cie	Fabien Chambettaz, Chemin de la Forêt 1, 1037 Etagnières	08.05.2014	9.30
Visite de culture: Céréales et grandes cultures	Thierry Candaux, Route du Dîme 8, 1322 Croy	06.06.2014	9.30
Visite de culture: Essais FiBL	Lieu à définir selon l'intérêt des essais (rappel sms pour le lieu)	25.06.2014	9.30
Visite d'herbages	RDV sur le parking du restaurant «La Croix d'Or» aux Moulins	À définir *	9.30
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

IMPRESSUM

bioactualités

23^{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); Adrian Krebs et Theresa Rebholz (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

Silice de corne Populaire (501P)

Dates, horaires, lieu

Mardi 27 mai, 06.00–09.00 à Bex
Samedi 31 mai, 06.00–09.00 à Essert-sous-Champvent
Mercredi 11 juin, 06.00–09.00 à Bernex
(cf. site internet pour les adresses complètes)

Contenu

La Silice de corne populaire est une préparation biodynamique bien connue pour vitaliser les plantes. Venez participer à sa préparation, soit pour apprendre quelque chose de nouveau, soit pour partager un moment d'échange avec les autres. Le but : améliorer la qualité de son jardin ! L'occasion pour faire de la pratique... dynamiser la bouse de corne et l'emporter pour l'appliquer chez vous.

Coûts

CHF 40.–

Informations & inscriptions

Un descriptif plus détaillé du cours vous attends sur www.ecojardinage.ch

Silice de corne Populaire (501P)

Dates, horaires, lieu

Mardi 27 mai, 06.00–09.00 à Bex
Samedi 31 mai, 06.00–09.00 à Essert-sous-Champvent
Mercredi 11 juin, 06.00–09.00 à Bernex

(cf. site internet pour les adresses complètes)

Contenu

La Silice de corne populaire est une préparation biodynamique bien connue pour vitaliser les plantes. Venez participer à sa préparation, soit pour apprendre quelque chose de nouveau, soit pour partager un moment d'échange avec les autres. Le but : améliorer la qualité de son jardin ! L'occasion pour faire de la pratique... dynamiser la bouse de corne et l'emporter pour l'appliquer chez vous.

Coûts

CHF 40.–

Informations & inscriptions

Un descriptif plus détaillé du cours vous attends sur www.ecojardinage.ch

MARAÎCHAGE

Maraîchage bio : échange d'expériences pratiques

Date

Jeudi 21 août 2014

Lieu

Sédeilles, VD

Contenu

Présentation de sujets d'actualité en matière de protection des plantes, gestion des cultures et bio-diversité. Visite d'une entreprise maraîchère bio. L'occasion de discuter et d'échanger des expériences.

Responsable du cours

Martin Lichtenhahn, FiBL

Information et inscription

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

PRODUCTION HERBAGÈRE

Journée Grandes cultures et Herbages 2014: Techniques culturales performantes sous la PA 14-17

Date et horaire

Jeudi 12 juin 2014, 09.00–16.00

Lieu

Agrilogie Grange-Verney, Moudon

Programme

Présentation d'essais, démonstrations. Divers thèmes tels que: cultures associées, semis sous couverts, strip-till, désherbage mécanique, etc.... (Divers intervenants, environ 10 postes techniques + démonstrations de machines)

Organisation

Agrilogie Grange-Verney

Coûts

Gratuit

Responsable

André Zimmermann, Agrilogie

Renseignements et Inscriptions

André Zimmermann, Agrilogie, andre.zimmermann@vd.ch, inscription pas nécessaire

APICULTURE

Grundausbildung Bioimkerei

Wo und Wann

Frick

Freitag, 4. April 2014

Freitag, 9. Mai 2014

Freitag, 13. Juni 2014

Freitag, 18. Juli 2014

Freitag, 8. August 2014

Freitag, 5. September 2014

Wissifluh LU

Donnerstag, 3. April 2014

Donnerstag, 8. Mai 2014

Donnerstag, 12. Juni 2014

Donnerstag, 17. Juli 2014

Donnerstag, 7. August 2014

Donnerstag, 4. September 2014

Was

Der Kurs in Bioimkerei richtet sich an Personen, welche Grundwissen und Konzepte der Bioimkerei lernen möchten und denen es ein Anliegen ist, die Bienen artgerecht zu halten und zu pflegen. Der Kurs richtet sich in erster Linie an AnfängerInnen. Themeninhalte: Das Bienenvolk, Schwarmzeit/Vermehrung, Krankheiten/Parasiten, Honigernte, Kompensation und Fütterung, Futterkontrolle, Varroabehandlung.

Biodiversité: Visites sur le terrain

Dates, lieux et déroulement: Rendez-vous toujours à 19 h 30 chez le producteur. Inscription pas nécessaire. Tous les participants sont invités à un apéro après la visite.

Date	Producteur, adresse, localité, canton
13.05.2014	Rudolf von Niederhäusern Grossried 3 3182 Ueberstorf FR
14.05.2014	Heinz Kunz Heidihof 8617 Mönchaltorf ZH
22.05.2014	Corentin Tissot Rue du Café des Chasseurs 1 1304 Allens VD
28.05.2014	Gustav Möckli Dickihof 1 8252 Schlatt TG
03.06.2014	Alois Kohler Murimoos 5630 Muri AG
04.06.2014	Graf Bernhard Unter der Fluh 22 4450 Sissach BL
18.06.2014	Wendelin Odermatt Lochrüti 1 6386 Wolfenschiessen NW

Contenu

- Quels éléments structurels choisir pour la revalorisation des surfaces de compensation écologique?
- À quoi dois-je faire attention en cas de réensemencement des prairies riches en fleurs?
- Quelles autres mesures du catalogue de Bio Suisse pour la diversité peuvent-elles être réalisées?

Ces visites sur le terrain permettront de présenter entre autres ces thèmes et de discuter entre collègues. Les participant-e-s pourront échanger trucs et astuces pour la réalisation des mesures d'encouragement, sur les programmes cantonaux pour la biodiversité et sur le catalogue de mesures pour la biodiversité de Bio Suisse

Pour en savoir plus: www.bio-suisse.ch

Es kann nur das gesamte Paket gebucht werden.

Auskunft

Salvador Garibay, FiBL, salvador.garibay@fibl.org

Anmeldung

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

Weiterbildung Bioimkerei

Wann

Samstag, 10 Mai 2014

Samstag, 19 Juli 2014

Samstag, 6 September 2014

Wo

Wissifluh

Was

Weiterbildungskurs für Bioimkerei 2014. Dieser Kurs richtet sich an ImkerInnen, die sich bereits mit den Grundlagen der Imkerei beschäftigt haben, und eigene Erfahrungen mit Bienen sammeln konnten. Kursthemen sind die theoretischen Grundlagen sowie die spezifischen Anforderungen, Probleme und Besonderheiten der Bioimkerei. In der praktischen Arbeit werden wir die Bienenvölker auf der Wissifluh begleiten. Honigqualität, Verarbeitung sowie eine effektive Varroaregulierung mit organischen Säuren und die Vermeidung von Rückständen in den Bienenprodukten sind weitere Schwerpunkte. Die Kurstage können einzeln gebucht werden.

Auskunft

Salvador Garibay, FiBL, salvador.garibay@fibl.org

Anmeldung

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

PETITES ANNONCES

Cherche

Domaine viticole près de Neuchâtel recherche **viticulteur**. Cette personne sera en charge toutes les opérations culturales à la vigne, aidée d'un ouvrier agricole, en accord avec le gérant. Sensibilité au bio bienvenue. Contact: Alexandre Lozano, all888@bluewin.ch, 079/535 75 41.

Offre

A vendre Sud ouest de la France: **exploitation de 180 chèvres laitières** (en bio depuis 1980) avec fromagerie au normes CEE et commercialisation France et Europe, (affaire rentable avec potentiel), 37 ha de terre (dont 5 ha de bois), maison d'habitation traditionnelle, bâtiments agricoles et matériel. www.capribio.fr contact susannezt@capribio.fr tel 0033 687734306.

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2'000 membres et un site internet très visité, veut faire savoir où se trouvent les produits bio. Renseignez-vous! Tél. 024 435 10 61, fax 024 435 10 63, courriel info@bioconsommacteurs.ch, www.bioconsommacteurs.ch

Petites annonces gratuites

Depuis 2014 bioactualités vous offre les petites annonces gratuites. Le texte est limité à 400 signes, espaces inclus. Prière d'envoyer les annonces à: publicite@bioactualites.ch ou tél. 062 865 72 00

Votre
partenaire pour
semences BIO



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Semences Rytz pour exploitations BIO

Précoce et à fort rendement: 4400 Turbo, le mélange pérenne

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

Epruvé avec trèfle violet: 3000, mélange 3 ans

Mélange universel abondant, donne beaucoup de fourrage appétant même dans les périodes sèches.

Situations sèches: BIOLUZ, mélange de luzerne

La garantie pour les zones sèches. Mélange 3 ans riche en protéine et appétant.

Pour l'altitude: Mountain-Star

Mélange productif jusqu'à une altitude de 1800 m



Demandez le nouveau catalogue des semences.

Mühle Rytz AG, Agrarhandel und Bioprodukte
3206 Biberen, Tel. 031 754 50 00, www.muehlerytz.ch

Conseiller régional, dépôts:

Andreas Neyerlin, 4246 Wahlen/BL, Tel. 079 699 44 16
Samen Steffen AG, 4901 Langenthal, Tel. 062 916 13 70

sativa
Ökologisches Saat- und Pflanzgut
Rheinau

Nous sommes une entreprise semencière leader dans le domaine de la sélection, production et commercialisation de semence biologique horticoles et céréalière en Suisse.

Afin d'assurer le développement du secteur Ventes & Logistique, nous recherchons à partir du 1.9.2011 ou à une date à convenir, une personne engagée pour le secteur

Ventes et Marketing

Vous travaillez en étroite collaboration avec le responsable du secteur Approvisionnement & Logistique et vous coordonnez les tâches suivantes:

- Accueil et conseil téléphonique
- Organisation du traitement des commandes
- Gestion du personnel du secteur
- Gestion de la base de données commerciale
-

Vous disposez idéalement d'un diplôme de haute école ou d'une expérience pratique équivalente, et vous présentez de bonnes aptitudes et connaissances commerciales. De très bonnes connaissances écrites et orales de l'allemand et du français sont un prérequis indispensable à la prise en charge de cette fonction. La prise de responsabilités vous est familière, vous faites preuve d'une bonne capacité de communication et d'organisation au quotidien et vous maîtrisez aussi l'utilisation de l'outil informatique. Dans ce cas, nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Nous vous prions de vous adresser, en cas d'intérêt à:

Sativa Rheinau AG
Amadeus Zschunke
Klosterplatz 1
8462 Rheinau
zschunke@sativa-rheinau.ch

 **agrobio schönholzer ag** 
BIO SUISSE www.agrobio-schoenholzer.ch BIO

Fourrage

- **Cubes de céréale plante entière BIO:** bon substitut pour le maïs, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 16% en MA, *Power Pellets* > 20% – fourrages grossiers "concentrés"
- **«Misto» BIO:** mélange luzerne et ray-grass: bottes carrées, déshydraté (de l'Italie) ou ventilé (de la France)
- **Ensilage d'herbe:** balles, dans la limite des disponibilités
- **Foin/Regain BIO:** ventilé ou séché au sol

○ Paille BIO et conventionnelle

NOUVEAUTÉ sur demande

 **profutter**
NATURFUTTER MIT STRUKTUR

Concentrés

- **Mais-grain BIO:** amidon protégé, ménageant la panse
- **Pois protéagineux BIO:** protéine et énergie équilibrés, 23% en MA analysés, dégradation ruminale élevée
- **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja, ingrédients savoureux de haute qualité et luzerne structurée favorisent développement du rumen et croissance rapide
- **Extrulin BIO:** lin extrudé, naturel –sain-riche en Omega 3, effet «herbe de printemps», soutien métabolisme hépatique (cétose) et fécondité dans la phase démarrage
- **Mélasse de betterave BIO**

079 562 45 00
lun-ven 10-12 / 13-14
info@agrobio-schoenholzer.ch



 **BIO**
Freiburg/Fribourg

Bio Fribourg est une association membre de Bio Suisse, ayant pour but le développement de l'agriculture biologique dans le canton de Fribourg et la défense des intérêts des producteurs bio.

Nous recherchons pour le 1er mai ou à convenir un/e gérant/e (env. 20%).

Votre mission:

- administration des membres
- travaux par écrit (allemand et français)
- organisation de séances et manifestations
- tenue des procès-verbaux
- contact avec les producteurs et des organisations
- comptabilité
- gestion du site internet
- renseignements par téléphone et e-mail

Votre profil:

- formation agricole et intérêt pour l'agriculture biologique
- de langue maternelle française ou allemande, avec de très bonnes connaissances de l'autre langue (parlé et écrit)
- connaissances informatiques approfondies (Office)
- compétences pour gérer un site internet
- vous aimez travailler de façon indépendante
- vous aimez le contact

Pour de plus amples renseignements, vous pouvez vous adresser à notre président, Monsieur Vitus Schafer (tél. 079 / 697 84 31).

Nous vous prions d'envoyer votre dossier de candidature d'ici **vendredi, 25 avril 2014**, de préférence par e-mail (vitus.schafer@bluewin.ch) ou par la poste à Vitus Schafer, Hergarten 6, 1715 Alterswil.