

bioactualités ^{7/14}

LE MAGAZINE DU MOUVEMENT BIO

SEPTEMBRE



Volailles de pâturage – Une niche intéressante Page 4

Interpréter correctement les analyses de terre Page 8

Une vallée bio pour aller vers un pays tout bio? Page 12



BIO

BIO
profutter
FOURRAGE NATUREL BIEN STRUCTURÉ

Projunior Bio®

ÉLEVAGE DE VEAUX RÉUSSI - SANS SOJA, AVEC DES MATIÈRES PREMIÈRES 100% BIO!

Projunior Bio - la meilleure ration pour le sevrage

L'élevage des veaux est la base des performances de vos animaux leur vie durant. Projunior Bio® est une combinaison sans pareille de matières premières riches en amidon et structurées pour les meilleurs résultats d'élevage.

- **Flocons de céréales:** : l'amidon, facilement digestible, stimule le développement des villosités de la panse
- **Provaca:** contient des fibres brutes éclatées à la vapeur et sous pression. Régularise la digestion et favorise l'extension du volume de la panse.
- **Luzerne séchée:** favorise le ruminement et stimule l'ingestion de fourrage
- **Granulés:** avec des protéagineux et de précieux adjuvants naturels:
 - **Progut™:** s'est avérée la meilleure levure. Stimule le développement des micro-organismes de la panse et renforce le système immunitaire
 - **Oilis™:** extraits naturels de plantes pour protéger les muqueuses de l'intestin
 - **Extrulin:** graines de lin extrudées à teneur élevée en acides gras oméga 3

Emballage

Bio Projunior® est disponible en big bags de 600 kg ou en sacs de 25 kg.

Conseils d'affouragement

À partir du 4^{ème} jour, à volonté jusqu'à un maximum de 2 kg par jour. Il n'est pas nécessaire d'affourager du foin. Après le sevrage, donner 0.5 à 1.5 kg de Projunior Bio® par jour en complément de foin, d'herbe ou d'ensilage.

Vente / Commandes:

Mühle Rytz AG

Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch



High Performance



SLUXX HP

Nouvel appât biologique contre les limaces

- Densité élevée d'appâts (60 granulés/m²) et excellente efficacité
- Inoffensif pour arthropodes, vers de terre et vertébrés
- Nouveau mode d'action
- Meilleure visibilité et moins de moisissures



Andermatt
Biocontrol

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



Aliment démarrage

UFA 174 F/274

aux oligoéléments organiques

- Disponibilité rapide et effective
- Renforce les défenses immunitaires
- Bonne fécondité et santé du pis

Rabais Fr. 4.-/100 kg
sur assortiment UFA bio pour vaches laitières, jusqu'au 18.10.14

ACTION

Dans votre **LANDI**

ufa.ch

agrobio **schönholzer ag**

BIOSUISSE www.agrobio-schönholzer.ch

Fourrage

- **Cubes de céréale plante entière BIO:** bon substitut pour le maïs, contenu constant, équilibré, énergie rapide
- **Foin de luzerne BIO en grosses balles carrées:** protéines et fibres très digestibles améliorent les rations, contenu de MA sélectionnable (4^{ème} à 6^{ème} coupe)
- **«Misto» BIO:** mélange luzerne et ray-grass déshydratée
- **Foin/Regain BIO:** ventilé, déshydraté ou séché au sol
- **Foin d'épeautre/avoine BIO:** idéal pour jeune bétail, vaches tarées et chevaux, ventilé ou déshydraté, coupé

... reconnu et éprouvé: «luzerne pure» avec garantie

- **Cubes de luzerne BIO:** pellets de 16% en MA, Power Pellets de 20% et plus – fourrages grossiers "concentrés"

Concentrés

"La valorisation des sous-produits boucle le cycle écologique durablement-bénéficiant-à bon marché."

NOUVEAU **Tourteaux de lin, tournesol, colza BIO:** source de protéines de la pression d'huile à froid, savoureux, très digestible – sélectionnez le produit adapté aux vaches laitières, bétail d'engraissement, porcs, volaille, chevaux!

- **Maïs-grain BIO:** amidon protégé, ménageant la panse
- **Aliment d'élevage «Projunior» BIO:** sans soja, ingrédients savoureux de haute qualité et luzerne structurée
- **Mélasse de betterave BIO**

Paille BIO et conventionnelle

☎ 079 562 45 00
info@agrobio-schönholzer.ch

Se grouper pour occuper les niches de marché

Tandis que l'ensemble de la branche bio a heureusement réussi ces dernières années à sortir de plus en plus de sa niche commerciale, au niveau individuel la devise qui mène au succès pourrait quand même être: «Retour à la niche». Sortir des sentiers battus et rechercher des niches de marché peut être judicieux pour réussir à s'imposer sur le marché.



En plus de l'attrait pour la nouveauté, il faut aussi un certain goût du risque et du flair pour identifier les attentes des consommateurs. Se regrouper et coopérer avec des partenaires peut permettre de rassembler les forces et de simplifier le démarrage.

Élever des oies au pâturage en Suisse est un exemple d'une telle démarche. L'oie n'est certes pas très répandue dans nos traditions culinaires, et jusqu'à présent ce sont surtout les étrangers qui vivent en Suisse qui créent une certaine demande pour de l'oie. Mais cela peut changer: Il y a des consommateurs suisses qui aiment tester les nouveautés et qui accordent beaucoup de valeur à la viande suisse de haute qualité qui ont déjà découvert l'oie de pâturage comme mets de choix. Et il y a le fait que l'association Oie de pâture créée l'année passée s'est donné pour but de faire connaître cette spécialité culinaire nouvelle chez nous. Cette association soutient aussi ses membres en leur apportant du savoir-faire et en regroupant les achats d'oisons et d'aliments. On voit ici comment le regroupement d'activités peut simplifier l'innovation pour les producteurs individuels et permettre d'ouvrir et d'approvisionner ensemble de nouveaux champs commerciaux.

Theresa Rebholz
Theresa Rebholz

bioactualités



4



8



12



17

ICI ET MAINTENANT

4 Quand ça cancan dans les pâturages

Nouvelle production de niche: Les volailles de pâturage. L'oie est de plus en plus appréciée pour les fêtes.

PRODUCTION

7 Valeurs d'élevage Brune Suisse

Braunvieh Schweiz adapte sa valeur d'élevage globale en donnant davantage de poids aux caractères fonctionnels.

8 Interpréter correctement les analyses de terre

Ne pas sous-estimer le potentiel des sols et des plantes pour le phosphore et le potassium.

10 Les règles pour le commerce des engrais

Les engrais extérieurs ont de plus en plus d'importance en agriculture biologique.

BIO SUISSE

11 Marché du lait bio: Chercher des alternatives

12 Le label Bourgeon pour toute une vallée?

Le Val Poschiavo aimerait se faire certifier comme région bio.

14 Bonnes perspectives pour la viande labellisée

15 Enquête sur l'équité commerciale

Un tiers des producteurs de lait bio sont mécontents de leurs partenaires commerciaux.

16 Bio Suisse a calculé les proportions importées

TRANSFORMATION ET COMMERCE

17 Professionnaliser la fabrication des glaces bio

Des fabricants transmettent leurs connaissances.

18 Restauration Bourgeon: Trois concepts à choix

RUBRIQUES

13 Petites annonces

19 L'édito des producteurs

20 Brèves

22 Agenda

22 Impressum

23 Le dernier mot

Photo de couverture: Esther Baumann avec les oies de pâturage du Wendelinhof à Niederwil AG.

Photo: Johanna Bossart



Ruedi et Therese Glauser ont des oies dans leur pépinière depuis cette saison. Le transport de l'eau pour les pataugeoires et les abreuvoirs donne passablement de travail.

Photo: Theresa Rebholz

Quand ça cancanne entre les pommiers

En Suisse, les volailles un peu spéciales comme les oies, les canards ou les dindes sont une production de niche – aussi bien en bio qu'en conventionnel. Il y aurait cependant un potentiel commercial. En tout cas, les élevages d'oies au pâturage connaissent ces derniers temps un petit regain d'intérêt, ce qui est entre autres dû à la création de l'association Oie de pâturage

On est début août et elles sont âgées de six semaines, les 130 oies qui s'ébattent gaiement dans la prairie en mangeant de l'herbe, se couchent confortablement dans l'herbe ou se tiennent vers les abreuvoirs pour boire ou pour se nettoyer avec beaucoup d'eau. Elles ont échangé leur plumage gris-jaune pour une livrée blanche, et les jeunes oies semblent déjà étonnamment adultes. En démarrant un élevage d'oies au pâturage, Ruedi et Therese Glauser, de la pépinière Glauser's Bio-Baumschule à Noflen BE, s'aventurent cette année en terre inconnue. «Ça faisait déjà longtemps que qu'on avait en tête d'élever des volailles dans la pépinière pour mieux utiliser les surfaces enherbées sous les jeunes arbres et y économiser la fauche», raconte Ruedi Glauser.

Un esprit pionnier qui rencontre du soutien

Cette année, plusieurs raisons ont plaidé en faveur d'un essai. En plus des conditions propres de l'entreprise, il y a aussi eu

le soutien apporté par l'association Oie de pâturage (voir encadré): «L'association s'occupe de la commande des oisons et de l'achat de l'aliment starter, et elle donne aussi des trucs pour l'élevage, ce qui nous a permis de nous lancer sans devoir nous occuper nous-mêmes de tous les détails.» L'aliment starter est un mélange spécial pour les oisons qui a été défini avec le moulin par l'association et qu'ils vont progressivement remplacer par des grains d'orge aplatis. L'herbe que les oies vont manger tous les jours au pâturage depuis l'âge de 18 jours reste toutefois leur principale source de nourriture. «Ça marche très bien car ces volailles ont un instinct grégaire prononcé et restent au sein du groupe» explique Therese Glauser, qui est responsable de l'élevage des nouvelles habitantes de la ferme.

Très peu d'oies et de canards en Suisse

De même que celui des canards, l'élevage des oies est une rareté en Suisse. Selon l'office fédéral de la statistique, les éle-

vages suisses comptaient en 2012 quelque 2500 oies et 3800 canards; les très petites exploitations ne font pas partie du recensement. Astrid Spiri, présidente de l'Association des éleveurs de volailles menacées (AEVM) et membre du comité de l'association Oie de pâturage, est cependant d'avis qu'il y a une demande pour de l'oie et du canard d'élevages extensifs suisses. En 2013, les 1100 oies engraisées par les producteurs membres de l'association ont toutes pu être vendues sans problèmes entre fin octobre et Noël. «Il semble qu'il y ait encore davantage de potentiel, mais il est difficile de savoir quand il sera épuisé», estime Spiri à propos de la situation du marché. Les oies labellisées Oie de pâturage sont toutes vendues en direct et entières, explique-t-elle. «Sur le site de l'association, www.weidegans.ch, on peut chercher les producteurs membres et voir combien d'oies ils ont encore à vendre.» La famille Glauser est elle aussi persuadée de bien pouvoir vendre ses oies même si cette volaille n'est pas – contrairement à l'Allemagne ou l'Autriche – un des mets

typiques de Noël en Suisse. Chez nos deux voisins, l'oie est aussi une spécialité très appréciée en novembre pour la Saint Martin.

40 ans d'expériences dans cette niche

L'élevage de volailles de pâturage de la ferme du Wendelinhof à Niederwil AG est depuis longtemps sorti de la phase pionnière. Les exploitants peuvent déjà se référer à quatre décennies d'expérience et produisent un vaste assortiment: oies, dindes, canards et pintades comme volailles pour Noël ainsi que toute l'année des poulets qui sont tués à l'âge de dix à douze semaines. L'aviculture est une branche de production importante pour ce domaine Bourgeon de 28 hectares en polyculture-élevage qui est aussi membre de KAGfreiland. Les oisons – c'est le nom des jeunes oies – viennent de la même ferme bio d'Allemagne que ceux de la famille Glauser. Ici aussi ils sont arrivés fin juin dans la ferme à l'âge d'un jour. «Au début, les petits oisons ont besoin de beaucoup de chaleur que nous produisons dans le poulailler avec des lampes à infra-rouges», explique Esther Baumann, qui porte au Wendelinhof la responsabilité des volailles, du magasin de la ferme et de l'administration. «Pendant les deux à trois premières semaines, les jeunes oies peuvent choisir entre le poulailler et le parcours en fonction de leurs besoins de chaleur, puis elles vont tous les jours

au pâturage.» Leur besoin de communication impose quelques restrictions: «Les oies et les pintades crient assez fort, donc nous les sortons seulement à partir de huit heures pour ménager un peu les voisins.» Le chien de la ferme aide à mener les 250 oies, et il protège le troupeau contre les animaux sauvages comme les renards, ce qui permet au Wendelinhof de renoncer aux clôtures électriques normalement recommandées pour les oies.

Les canards ne doivent pas devenir trop gras

Un mélange spécial servant d'aliment starter et complémentaire a été composé avec le moulin fourrager. Baumann et le chef d'exploitation Lukas Vock l'utilisent aussi pour les autres espèces de volailles, notamment pour les canetons d'un jour qui arriveront fin octobre. «Avec les canards, il faut faire attention qu'ils ne deviennent pas trop gras, donc on commence l'engraissement plus tard», explique Baumann. «Et nous installons aussi des dindes et 150 pintades à partir de fin août. Les clients apprécient la qualité régionale, bio et plein air de nos volailles», ajoute Baumann, qui les commercialise en direct à la ferme et en passant par des revendeurs.

Clarifier la question de l'abattage avant de se lancer

L'abattage des volailles du Wendelinhof se fait dans l'abattoir à volailles de la ferme,

L'association «Oie de pâturage» («weidegans.ch»)

C'est en 2013 que trois étudiants de la HAFL (Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires) de Zollikofen, Dominik Füglistaller, Patrick Walther et Benno Jungo, ont créé l'association «weidegans.ch» dans le cadre d'un travail de projet. L'association offre à ses membres un soutien pour l'élevage et la commercialisation des oies, s'occupe de commander les oisons ainsi que de la fabrication et de la commande de l'aliment starter. Pour les producteurs bio de l'association, l'aliment est bien sûr issu de production bio. En 2014, les oisons ont été commandés à un producteur bio en Allemagne. Les bêtes obtiennent le label de l'association qui déclare qu'elles ont été élevées conformément aux directives de production de l'association. Le site internet de l'association permet aux consommateurs de s'informer sur la disponibilité des oies. L'association a été créée sur le modèle de son pendant autrichien (www.weidegans.at), dont la création remonte déjà à 1992 et dont les membres élèvent maintenant 25 000 oies par année. Un des buts à moyen terme de weidegans.ch est d'étendre le réseau des abattoirs régionaux (les boucheries intéressées peuvent s'annoncer au comité), et l'association s'occupe aussi de poursuivre le développement du guide pour l'élevage des oies et, en collaboration avec l'Association des éleveurs de volailles menacées (AEVM), du développement d'un troupeau reproducteur suisse pour la race Oie de Diepholz afin de pouvoir approvisionner les membres de l'association avec des oisons suisses.

De plus amples informations, les directives de production et les coordonnées des contacts utiles se trouvent sur le site de l'association, www.weidegans.ch, pour l'instant essentiellement en allemand.

tre



Photo: Johanna Bossart

En avant, marche, et au pas de l'oie!



Photo: Johanna Bossart

A beaucoup d'expérience avec les oies et autres volailles: Esther Baumann, de la ferme «Wendelinhof».

et il tourne à plein régime en décembre. L'abattage est aussi une question importante pour l'association Oie de pâturage. Comme l'explique Spiri, les grands abattoirs ne sont pas équipés pour les volailles aquatiques. L'association cherche donc d'autres possibilités dans différentes régions. Katrin Carrel, du service de l'agriculture biologique du Strickhof, recommande que les producteurs bio clarifient la question de l'abattage avant d'acheter des oisons et autres canetons. La famille Glauser a quant à elle la possibilité de faire tuer ses oies, qui pèseront alors entre 3,5 et 4,5 kilos, à l'abattoir de Heimisbach éloigné de 40 kilomètres.

Après le premier abattage, les Glauser feront le bilan de l'élevage et de la commercialisation. Étendre l'élevage des oies aux 5,5 hectares de la pépinière serait tout à fait possible sauf sur les quelques parcelles qui ne conviennent pas pour élever des oies – elles mangeraient les feuilles des plants des arbres basse-tige. Le fac-

teur limitant est actuellement plutôt la surface de poulailler disponible dans une remise inutilisée. «La construction d'un poulailler plus grand et inviolable par les renards et les fouines doit être bien réfléchi car elle nécessiterait quelques investissements», dit Glauser.

Le changement régulier de surface de pâture recommandé par l'association donne passablement de travail mais s'avère parfaitement faisable dans la pépinière. Cela doit permettre au pâturage de rester propre et d'éviter un broutage irrégulier. En plus du déplacement de la clôture électrique, il faut aussi déménager les abreuvoirs, la citerne d'eau et les pataugeoires. Ces dernières permettent aux bêtes de se baigner, ce qui fait partie des conditions à remplir pour que l'élevage respecte les besoins spécifiques des oies. Le système adopté par le Wendelinhof est moins pénible puisque les oies y ont un grand pâturage avec un étang. «Plus tard nous les déménageons une seule fois

Quelques conditions-cadres pour l'élevage des oies au pâturage

L'élevage des oies au pâturage est un élevage extensif qui convient bien p. ex. pour les prés-vergers. Besoin en surface d'après le Cahier des charges de Bio Suisse: Au minimum 4 m² de pâturage par kg PV; au maximum 20 kg PV par m² de surface du poulailler; effectif maximal des troupeaux 250 oies par unité avicole. Besoin en surface d'après les directives de weidegans.ch: Au maximum 100 oies par ha de pâturage, 60 oies par ha de pâturage si la prairie n'est pas vigoureuse; à partir de la huitième semaine d'âge, au maximum 3 oies ou 20 kg PV par m² de surface du poulailler. Un aliment starter spécial est nécessaire pendant les premières semaines.

L'ordonnance sur la protection des animaux stipule que les oies doivent pouvoir se baigner. Le transport de l'eau peut donner passablement de travail selon la situation du pâturage et la fréquence du changement de parcelle.

Les oisons ont besoin de beaucoup de chaleur au début, puis les températures peuvent être diminuées progressivement. L'association Oie de pâturage recommande pour le début 26°C dans le poulailler et 32°C sous une source de chaleur.

Mesures de protection contre les animaux sauvages: poulailler inviolable par les renards et les fouines, utiliser des clôtures électriques, tendre des filets pour protéger les jeunes oies contre les oiseaux de proie.

Il est recommandé de clarifier les possibilités d'abattage des oies avant d'acheter des oisons.

tre

dans une autre pâture assez éloignée, et ça fait des années que ça fonctionne bien comme ça», explique Baumann.

Même si les systèmes d'élevage diffèrent un peu d'une ferme à l'autre, tous les éleveurs d'oies ont du plaisir avec ces volailles que leur assurance persuasive rendent rapidement attachantes.

Theresa Rebholz

www.biobaumschule.ch,
www.wendelinhof.ch
www.weidegans.ch



Photo: Anet Spengler Neff

Les nouvelles valeurs d'élevage globales de la race Brune favorisent les vaches pas trop grandes et bonnes pour le pâturage. Ici Heidi, la mère du taureau RB Rico.

Valeurs d'élevage: Régression de la productivité chez la Brune

Braunvieh Schweiz a révisé ses valeurs d'élevage. Les caractères purement productifs perdent de l'importance – au bénéfice de caractères comme la fécondité, le nombre de cellules et la persistance.

Braunvieh Schweiz a révisé la valeur d'élevage globale (VEG) pour la race Brune (RB). Et c'est la première fois qu'il y a une VEG spécifique pour la race Brune originale (RBO). Le but était que les nouvelles valeurs d'élevage montrent mieux les points forts fonctionnels des taureaux et de diminuer un peu la pondération des performances de production.

La fécondité revêt une importance particulièrement grande avec 15 pourcent pour la RB et 14 pourcent pour la RBO. La VEG de la RBO tient compte non seulement de la performance laitière et des caractères fonctionnels, mais aussi des performances d'engraissement.

Charnure et accroissement net des veaux et bœufs d'étal contribuent à la VEG avec 20 pourcent au total. La VEG des deux races ne tient plus compte de la grandeur de l'ossature afin de contrer la pression de sélection vers des bêtes grandes et lourdes. Allant tout à fait dans la direction de la production laitière basée sur les herbages, une nouvelle valeur d'élevage pâture (VEP) a été créée pour donner davantage de poids aux caractères importants pour l'élevage au pâturage: Dans la VEP, la fécondité et le nombre de cellules sont pondérées plus fortement et la quantité de protéine moins fortement que dans la VEG. Le poids corporel, un

indice tiré des valeurs d'élevage pour la hauteur à la croupe, la profondeur du corps et la longueur du bassin, est pondéré négativement dans la VEP car les vaches petites et compactes mettent mieux en valeur les fourrages grossiers et ont une meilleure efficacité de la production laitière. La pondération de ce caractère est de 10 pourcent.

La valeur globale écologique devient superflue

La fédération Braunvieh Schweiz a pensé supprimer totalement la valeur de fitness (VF) à cause de la VEP. Le groupe des éleveurs bio de la race Brune, qui étudie les questions concernant la section de la Brune sur mandat de Bio Suisse, s'est cependant opposé à cette suppression. Les sélectionneurs bio voient en effet dans la VF pure d'un taureau, donc sans caractères de productivité, une information intéressante qu'on ne devrait pas perdre. Le groupe a par contre trouvé que ce ne serait pas une grande perte de supprimer la valeur d'élevage globale écologique (VEGE) vu que la nouvelle VEG et la nouvelle VEP tiennent très largement compte des souhaits qui ont mené en 2000 à la création de la VEG. On voulait en effet alors donner moins de poids au rendement laitier et davantage

aux caractères fonctionnels. Le groupe a donc décidé avec le FiBL et Braunvieh Schweiz de ne plus publier la VEG pour la Brune et de conserver la VF. Une nouvelle pondération des caractères pour la VF a été discutée ensemble: Le poids du flux laitier diminue tandis que celui de la persistance et du nombre de cellules augmente, et les membres font maintenant partie de la VF.

Modification des critères pour le logo de la feuille de trèfle

Vu que la VEG et la VE cellules étaient jusqu'à maintenant les principaux critères pour octroyer la feuille de trèfle à des taureaux d'IA de la race Brune, de nouveaux critères ont dû être définis: À partir de la nouvelle estimation des valeurs d'élevage en août 2014, le label feuille de trèfle est maintenant donnée aux taureaux RB qui ont une VF > 100, une VEG > 100 et un VE cellules > 95. Ces valeurs sont les mêmes pour les taureaux RBO sauf la VF > 95, plus basse parce que la base est nettement plus haute pour la RBO que pour la RB. Ces critères pour l'octroi de la feuille de trèfle sont tout d'abord valables pour cette année, mais pour l'année prochaine ils seront réexaminés en détail et réadaptés si nécessaire.

Anet Spengler Neff, FiBL

Les plantes vigoureuses se nourrissent en P et K des réserves du sol

L'automne est la saison des analyses de terre. Les directives PER imposent aux fermes bio de faire des analyses de terre de leurs parcelles tous les dix ans. L'analyse de terre ne peut cependant pas refléter toutes les réserves de phosphore et de potassium que les plantes sont capables de valoriser.

La fertilisation pratiquée en général dans l'agriculture suit encore et toujours le principe «compenser les exportations» qui repose sur la théorie de la nutrition minérale des végétaux créée par Justus von Liebig et qui dit que pour croître la plante doit absorber les éléments nutritifs du sol sous forme minéralisée soluble. Le rôle de la fertilisation est alors de remplacer les éléments nutritifs tirés du sol pour la croissance des plantes.

Un système d'analyses de terre a été développé pour connaître pour chaque champ «l'état de remplissage» du réservoir d'éléments nutritifs qu'est le sol. Ces analyses recensent avant tout les éléments nutritifs solubilisés et donc directement phytodisponibles (disponibles pour les plantes) ainsi que ceux qui sont liés de manière réversible à la surface de l'argile et de l'humus. Des essais en pots et au champ ont été faits pour essayer de définir un réservoir idéal d'éléments nutritifs en solution pour le phosphore, le potassium et le magnésium. Et on a classifié les sols en classes de fertilité A à E.

Jusque dans les années 1970 et 1980, on a attribué aux plantes dans le domaine de l'absorption des éléments nutritifs un rôle plutôt passif qui reposait avant tout sur les mécanismes physiques de l'interception («la racine pousse en direction des éléments nutritifs»), du débit massique et de la diffusion.

Théorie minérale contre philosophie des cycles

L'agriculture biologique a opposé au principe de la «compensation des exportations» son idée fondamentale que l'approvisionnement des plantes en éléments nutritifs devait passer par des interactions entre les plantes et les microorganismes du sol. Au début de l'agriculture biologique, l'aversion pour la doctrine conventionnelle de la fertilisation était encore plus ou moins intuitive.

Il est par contre maintenant scientifiquement prouvé que les sols vivants

abritent le déroulement de processus qui contredisent au moins partiellement la doctrine d'une fertilisation purement physico-chimique basée sur les exportations et les apports d'éléments nutritifs. Les plantes sont en effet tout à fait capables d'influencer activement leur environnement, et elles peuvent contribuer à libérer les éléments nutritifs nécessaires piégés dans les minéraux.

Le scientifique allemand Edwin Scheller a mis en lumière le côté dynamique de la fertilité du sol, qui est marqué par le métabolisme du sol et les transformations des éléments nutritifs tirés des minéraux du sol. Il a fait entrer dans les mœurs la notion de «mobilisation active des éléments nutritifs» et a découvert que, dans de bonnes conditions, les populations végétales peuvent totalement couvrir leurs besoins en éléments nutritifs de base comme le phosphore et le potassium avec les réserves du sol.

Où se trouvent les éléments nutritifs dans le sol?

La plupart des roches mères et des sédiments à partir desquels les sols d'Europe centrale se sont créés contiennent des feldspaths, des micas et autres silicates primaires qui sont riches en éléments nutritifs comme le potassium et le magnésium. Ce réservoir d'éléments nutritifs du sol, qui peut représenter plusieurs milliers de kilos de K_2O und P_2O_5 à l'hectare, est bien plus grand que les réserves des gisements qui sont exploitées pour fabriquer les engrais du commerce.

Dans la roche mère, le phosphore se trouve le plus souvent sous forme d'apatites. Il n'y a que très peu de phosphore phytodisponible dans la solution du sol. Le reste est adsorbé par différentes surfaces ou lié dans la matière organique. Le pH et la teneur en calcium ont une forte influence sur la disponibilité du phosphore dans la solution du sol. Il y a aussi la formation et la dégradation des humines et la croissance ou la décomposition de

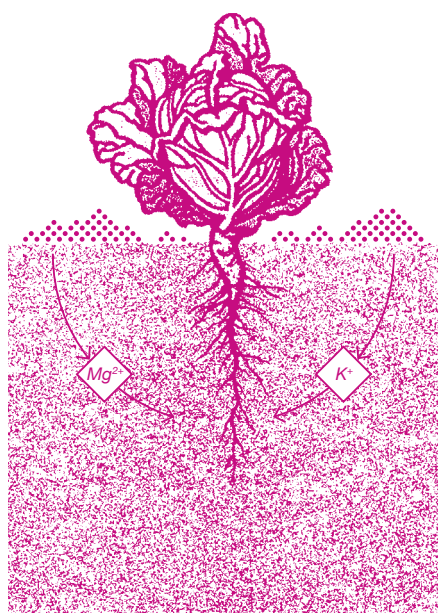
la biomasse microbienne qui capturent ou libèrent d'énormes quantités de phosphore. Plus un sol est vivant plus la disponibilité du phosphore par les processus biologiques du sol est intense. Les microorganismes excrètent par exemple des enzymes qui peuvent solubiliser du phosphore organique ou minéral.

Les sols sableux et limoneux contiennent une forte proportion de minéraux facilement dégradables tandis que certains sédiments argileux des sols alluvionnaires, des hauts-marais ou extrêmement riches en quartz sont pauvres en silicates primaires dégradables.

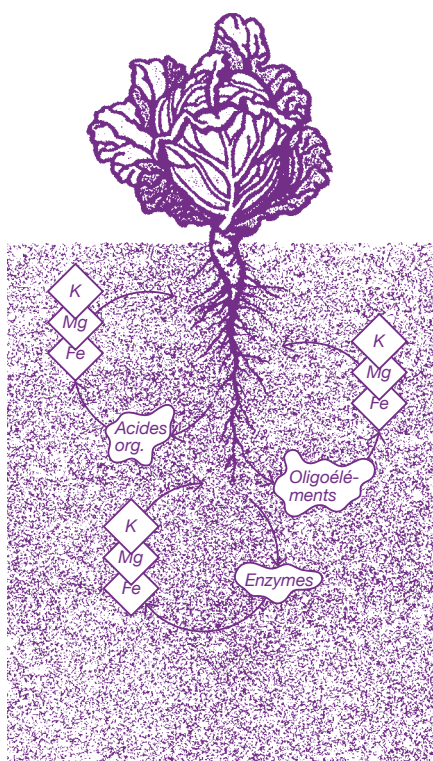
Quelle est l'importance de la mobilisation active?

Edwin Scheller a enquêté sur le fait que les valeurs qui définissent la classe de disponibilité C pour le potassium ont presque été divisées par deux entre la fin des années 1970 et 1998 bien que les rendements des céréales aient augmenté de 50 pourcent pendant la même période. Ce fait remet en question la théorie conventionnelle: Avec l'augmentation des exportations d'éléments nutritifs par les plantes, leur dépendance à l'égard des réserves solubles et des apports d'engrais aurait dû augmenter. En d'autres mots, des processus qui ont rendu les populations végétales toujours plus indépendantes de la fumure minérale malgré l'augmentation des rendements se sont déclenchés. Ce phénomène a aussi été confirmé par des essais de fertilisation de longue durée.

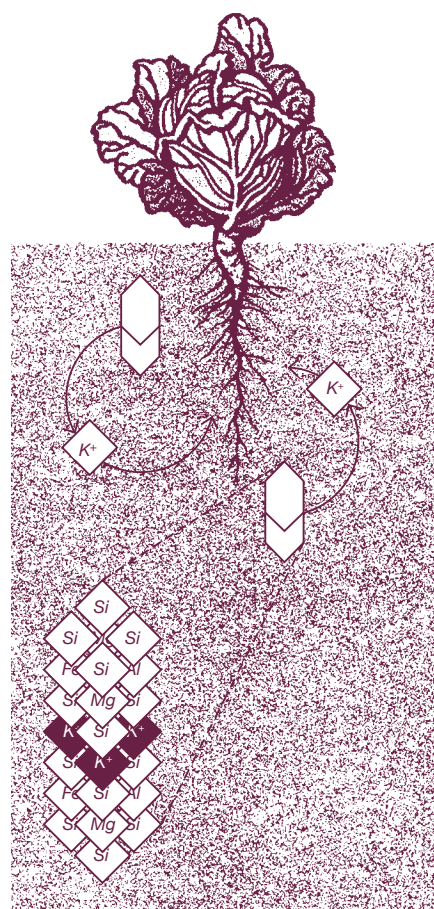
La forte augmentation de la fumure azotée pratiquée dans l'agriculture à partir des années 1970 est une des explications des importants reliquats azotés. Un approvisionnement en azote suffisant est décisif pour que les plantes activent leurs processus de mobilisation des éléments nutritifs car il favorise la luxuriance des populations végétales et le bon développement du système foliaire et racinaire, qui est une condition de base pour la mo-



La décomposition des résidus de récoltes et des engrais organiques libère du potassium et du magnésium qui retournent dans la solution du sol ou se stockent en partie sur la surface des particules argileuses et humiques.



Les excretions des racines des plantes et des microorganismes, par exemple des acides organiques, libèrent du potassium, du magnésium et du fer en dégradant des micas et des feldspaths. Plus la zone racinaire est active plus la dégradation des minéraux et la libération des éléments nutritifs sont intenses. Selon le niveau de rendement, les racines peuvent excréter jusqu'à 20 dt/ha d'enzymes, d'oligoéléments, d'acides ou de pointes racinaires mortes. Les différentes espèces de plantes peuvent développer une flore microbienne rhizosphérique tout à fait spécifique. Les racines des plantes «attirent» les microorganismes dans leur rhizosphère et les «nourrissent», et en retour ils libèrent des éléments nutritifs bloqués dans les minéraux. Les sols avec une flore microbienne diversifiée sont les meilleurs. Moins les rotations culturales sont diversifiées plus la flore microbienne du sol est uniforme et plus le pas entre symbiose et parasitisme est facile à franchir.



Des argiles à trois feuillets se forment sous l'influence notamment du silicium (acide silicique) et de l'aluminium provenant de la dégradation du sol quand le pH est supérieur à 5. Les couches intermédiaires des argiles peuvent fixer des cations (ions chargés positivement) comme K^+ . Les éléments nutritifs ainsi fixés se trouvent en équilibre dynamique avec ceux de l'eau du sol: si la racine d'une plante absorbe des ions de potassium ou de magnésium de la solution de sol, ils sont immédiatement remplacés par d'autres qui proviennent des espaces entre les feuillets d'argile.

Avec quels processus les plantes mobilisent-elles activement les éléments nutritifs?

bilisation active des éléments nutritifs. Cette interaction peut expliquer pourquoi la fumure phosphatée et potassique a très souvent fait augmenter les rendements dans les années 1950 alors que ce n'était plus que rarement le cas à partir des années 1970 malgré des prélèvements nettement plus importants.

À quel point les analyses de terre sont-elles pertinentes?

Parmi les méthodes d'analyse de terre utilisées en Suisse, la méthode «acétate d'ammonium + EDTA» fournit aussi des informations sur les réserves de phosphore dans le sol. Elle vise surtout la fraction des phosphates métalliques. L'évalua-

tion des réserves de phosphore n'est toutefois possible que pour les sols pauvres en calcium et exempts de calcaire. Toutes les autres méthodes mesurent les quantités d'éléments solubles directement phytodisponibles ainsi que ceux qui sont liés de manière réversible à la surface de l'argile et de l'humus.

Les analyses de terre disent relativement peu de choses sur l'aptitude des sols dans le domaine de la mobilisation active des éléments nutritifs, mais elles fournissent de précieuses indications sur la couverture à long terme des exportations par la fumure organique et la fourniture par le sol. On devrait toutefois les renouveler tous les trois ans. Bien connaître ses

sols (teneur en calcium, en argile et en humus, type de sol, pH, structure etc.) est aussi très important de même que l'observation à long terme de l'évolution des rendements des différentes parcelles.

Les valeurs devraient rester relativement constantes au fil des ans dans une plage de 8 à 10 mg de P_2O_5 et de K_2O / 100 mg de terre ou se situer légèrement au-dessus. L'approvisionnement en éléments nutritifs est ainsi suffisant pour le développement juvénile des plantes, ce qui est important puisque la mobilisation active des éléments nutritifs ne démarre que lorsque le système foliaire et racinaire est formé.

Mareike Jäger, Agridea



Photo: www.dreamstime.com

Bio Suisse va instituer un groupe de travail chargé d'étudier les questions ouvertes sur les apports de fertilisants extérieurs.

L'utilisation d'engrais extérieurs augmente

Les engrais de ferme voyagent de plus en plus d'une ferme bio à l'autre. Bio Suisse a défini quelques principes simples que les producteurs doivent respecter dans ce contexte.

Les fermes bio fertilisent leurs prairies et leurs champs essentiellement avec leurs propres engrais de ferme et avec l'azote des légumineuses. Les domaines avec des cultures spéciales et les toujours plus nombreux domaines Bourgeon sans bétail utilisent aussi des engrais extérieurs au domaine comme de la farine de plumes, des engrais de ferme ou des engrais de recyclage. Il s'agit là souvent d'engrais à base de matières premières non biologiques ou d'engrais de ferme non biologiques. De l'autre côté il y a de plus en plus de fermes bio qui ont de la peine à placer leurs excédents d'éléments nutritifs dans d'autres fermes bio. Cela concerne en particulier les éleveurs de porcs et de volailles. Il n'est actuellement pas possible de chiffrer exactement la proportion d'éléments nutritifs d'origine non biologique par rapport aux besoins totaux de l'ensemble des fermes Bio Suisse. Cela devrait toutefois être de plus en plus possible grâce à la saisie électronique des bilans de fumure.

Au maximum 50 pourcent d'engrais de ferme non bio

Les domaines Bourgeon peuvent couvrir au maximum la moitié de leurs besoins en azote ou en phosphore calculés selon le Suisse-Bilanz avec des engrais de

ferme non bio. Les fermes situées dans des régions pauvres en engrais de ferme bio peuvent monter jusqu'à 80 pourcent avec l'autorisation de la Commission de labellisation agricole (CLA). Et les lisiers méthanisés et les digestats extérieurs peuvent couvrir au maximum 50 pourcent des besoins.

Ceux qui veulent utiliser des engrais de ferme non bio doivent pouvoir prouver que l'exploitation qui les fournit suisses n'utilise aucun aliment fourrager OGM, ce qui est assez facile actuellement puisque les grands moulins fourragers suisses n'utilisent pas encore d'aliments OGM. Et divers labels comme IP-Suisse, naturafarm ou AQ Viande Suisse interdisent les aliments OGM. Il y a aussi des restrictions de transport: par exemple, le lisier ne peut pas être transporté sur plus de 20 km (distance à vol d'oiseau entre les centres des deux exploitations).

Engrais de ferme bio seulement pour des fermes bio

Les fermes Bio Suisse peuvent céder à d'autres fermes bio au maximum 50 pourcent de leur production d'éléments nutritifs selon le Suisse-Bilanz. Les cessions à des exploitations non bio ne peuvent pas être déduites du bilan de fumure. L'idée est que les fermes bio ne doivent pas «éli-

miner» leurs surplus d'éléments nutritifs via des exploitations conventionnelles.

Comme on l'a déjà dit, il y a de plus en plus de fermes bio qui produisent beaucoup d'éléments nutritifs et qui ont de la peine à trouver des repreneurs bio dans le périmètre de transport. Il s'agit le plus souvent de fumier de volaille dont une partie a passé par une installation de biogaz. Bio Suisse demande donc à tous ceux qui utilisent des engrais de ferme non bio de vérifier s'ils ne pourraient pas les remplacer par des engrais de ferme Bourgeon. Les fabricants d'aliments Bourgeon pour les volailles sont de bons intermédiaires dans ce domaine, et ils sont contents de recevoir de nouvelles demandes pour des engrais de ferme bio. Cela renforcerait aussi ce principe de la politique fédérative de Bio Suisse: «L'agriculture biologique préfère toujours la proximité à l'éloignement, mais les produits bio doivent être préférés aux produits non bio même si cela implique dans certains cas des distances plus importantes pour les marchandises.»

L'Assemblée des délégués du 16 avril 2014 a donné à Bio Suisse le mandat de vérifier les directives pour la fertilisation. Les commissions concernées commenceront ce travail cet automne.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

La branche doit unir ses forces pour s'attaquer aux problèmes

Pas de détente en vue sur le marché du lait. Certains producteurs devraient atténuer les risques en se diversifiant, trouve le président de la CT Lait Urs Flammer. Le président de Bio Suisse, Urs Brändli, recommande aux agriculteurs une réflexion stratégique sur l'orientation de leur production, mais d'après lui la problématique des quantités concerne toute la branche.

Le démarrage précoce de la végétation au début de l'année et les pluies abondantes de cet été déterminent l'état du marché du lait pour cet automne. La grosse production de fourrage a provoqué chez certaines organisations de commercialisation un surplus d'offre qui a engendré une forte pression sur les prix. «La situation devrait encore persister cet hiver», estime Urs Flammer, producteur de lait Bourgeon de Zuzwil SG et président de la Commission technique (CT) Lait de Bio Suisse. «Mais même sans les fluctuations climatiques nous continuerons d'avoir toujours bien assez de lait bio.» Même si l'écoulement a augmenté continuellement ces derniers temps et devrait continuer d'augmenter, certaines limites semblent être atteintes et les annonces de reconversions font que le potentiel de production est suffisant.

Certains producteurs peuvent se diversifier

Flammer appelle donc l'ensemble de l'agriculture Bourgeon à réfléchir aux possibilités d'améliorer à long terme cette situation. «Il est bien clair que certaines fermes sont liées à la production animale à cause de leur situation, mais je crois que des alternatives à la production laitière existent pour beaucoup d'autres», affirme-t-il. Il a lui-même commencé il y a deux ans à cultiver des céréales en diminuant sa surface fourragère. Il n'épuise donc plus totalement son droit de livrer du lait. «Mon organisation de commercialisation du lait m'y autorise.»

La CT Céréales confirme que les perspectives commerciales sont bonnes pour les céréales. Flammer peut saisir cette chance parce qu'il a des bonnes terres pour les céréales et qu'il est à une altitude de 550 mètres. Il pense qu'il existe aussi des potentiels de diversification pour les fermes qui ne peuvent pas faire de grandes cultures, p.ex. l'engraissement au pâturage, la qualité de la biodiversité, certaines cultures spéciales.



Photo: Thomas Affolter

Il faut arriver à mieux compenser les fluctuations saisonnières.

Des chances dans la production de viande

Urs Brändli, le président de Bio Suisse, pense lui aussi que les producteurs devraient intensifier leurs réflexions stratégiques sur l'orientation de leur production. «La plus grande partie du lait bio est cependant produite en zone de montagne.» La seule alternative possible est alors souvent l'engraissement au pâturage. Les perspectives commerciales sont d'ailleurs assez bonnes pour les labels Bœuf de Pâturage Bio et Natura-Beef Bio (voir page 15). «Ces productions cherchent des remontes, mais elles doivent faire l'effort d'offrir des conditions plus attractives»,

trouve Brändli. Et la biodiversité recèle aussi encore du potentiel pour les fermes de montagne.

«Le marché du lait bio est en perpétuel changement»

Brändli ne croit cependant pas que la problématique des surplus puisse être maîtrisée par des adaptations individuelles. «Le marché du lait bio est en perpétuel changement: Chaque fois qu'un producteur diminue sa production il y en a un autre qui augmente la sienne.» Brändli veut donc que ce soit toute la branche qui s'attaque aux surplus. «Il est par exemple important que nous réussissions à mieux compenser les fluctuations saisonnières et régionales.» Le Biomilchpool a par exemple toujours des surplus de janvier à juin et souvent trop peu de lait en été quand beaucoup de troupeaux vont à l'alpage. C'est aussi le cas cette année où il y a beaucoup de lait. «Nous devons trouver une solution. Les produits de garde doivent être fabriqués quand il y a des surplus, ce que les transformateurs font d'ailleurs déjà. Bio Suisse n'autorisera certainement pas d'importations de beurre en été et en automne après un printemps avec autant de lait comme celui-ci.»

Améliorer la valorisation des surplus

Les surplus de ce printemps ont été difficiles à commercialiser. Le Comité de Bio Suisse essaie actuellement de clarifier si et comment il est possible de mieux faire porter les coûts du lait d'industrie par l'ensemble de la branche. Il s'est attribué lui-même cette tâche lors de l'Assemblée des délégués (AD) de ce printemps après que les Bärner Bio Bure aient exigé une répartition «équitable» des frais de valorisation des surplus sur tous les producteurs de lait d'industrie. Les premières discussions ont eu lieu depuis lors et le Comité présentera un rapport lors de l'AD de novembre prochain.

Markus Spuhler



La collectivité territoriale «Regione Valposchiavo» veut transformer le Poschiavo en vallée entièrement bio dans laquelle toute la filière de création de valeur ajoutée miserait sur le bio.

Le Val Poschiavo veut devenir une vallée bio

Nulle part ailleurs la densité de fermes bio n'est aussi élevée que dans le Val Poschiavo. La région veut en faire un avantage concurrentiel en impliquant l'industrie et le tourisme. La collectivité territoriale «Regione Valposchiavo» s'est donné pour cela un but ambitieux, celui de faire certifier la vallée entière comme vallée bio.

Le Val Poschiavo – les Suisses allemands disent Puschlav – doit devenir une vallée entièrement bio. Cassiano Luminati, le président de «Regione Valposchiavo», une collectivité de droit public qui s'est donné pour tâche de renforcer l'économie régionale du Val Poschiavo, est la force motrice qui se cache derrière le projet. Son but est que toutes les entreprises agricoles de la vallée pratiquent l'agriculture biologique et que toute la filière de création de valeur ajoutée mise sur le bio.

Production, transformation et écoulement dans la région

Le Val Poschiavo n'est déjà plus très éloi-

gné de ces objectifs. Selon les renseignements du service de l'agriculture du canton des Grisons, 81 des 91 domaines agricoles de plus de 0,25 unités de main-d'œuvre standard du Val Poschiavo travaillent selon les directives bio. «Une telle densité de fermes bio est aussi rare dans toute la Suisse que dans le monde entier», affirme le directeur de Bio Grischun Andi Schmid.

Thomas Compagnoni, paysan Bourgeon à San Carlo, raconte: «Nous avons inauguré en 2012 la fromagerie bio Caseificio Valposchiavo. Une société de fromagerie qui appartient aux paysans bio.» Le fromage bio de Poschiavo, qui est proposé

dans les petits et grands commerces de détail de la région, est très apprécié. De nombreux paysans bio du Poschiavo font aussi de la vente directe avec leurs produits, et l'assortiment régional comprend aussi des plantes aromatiques en plus des produits laitiers et carnés.

Vision: certification bio pour toute la vallée

Luminati aurait bien aimé faire certifier tout le Poschiavo avec le Bourgeon. Mais le directeur de Bio Suisse Daniel Bärtschi explique à ce propos: «Nous soutenons l'idée, mais Bio Suisse ne propose pas de label bio pour toute une région.» Le Bour-

geon ne peut en effet être octroyé qu'à des producteurs biologiques individuels ou à des produits bio. C'est toutefois volontiers qu'il discuterait d'une certification régionale et lancerait le développement d'un label correspondant.

Tous les produits bio du Poschiavo ne tournent pas aussi rond que le lait. Par exemple, aucun moulin de plaine ne veut transformer les céréales du Poschiavo, et un seul boulanger de la région vient seulement de montrer de l'intérêt pour faire un pain bio. Il manque aussi une fabrique de pâtes qui voudrait passer au bio. Il y aurait pourtant assurément de bonnes affaires à faire avec des spécialités du Poschiavo comme les nouilles au sarrasin «Pizzoccheri» ou le pain en couronne «Brasciadella» fabriquées avec des céréales bio de la région. Eh bien non, les céréales bio quittent la région pour être transformées en produits bio n'importe où ailleurs – une création de valeur qui est donc perdue pour la vallée.

Tobias Cramer, qui élève jusqu'à 90 vaches mères dans une communauté d'exploitations de San Carlo, vend 99 pourcent de ses bêtes bio à des marchands de bétail en dehors du Val Poschiavo. «Quelques restaurants de la région m'achètent de temps en temps un bœuf de pâturage bio», dit-il. «Les boucheries et la restauration doivent aussi s'impliquer si on veut conserver cette valeur ajoutée dans la vallée.» Car il est quand même absurde que les restaurants locaux proposent des spécialités du Poschiavo qui ne sont pas faites avec des produits de la région, fait remarquer Cramer.

Manque de considération dans les secteurs en aval

Michele Branchi, de Brusio, le seul boucher certifié bio de la vallée, connaît bien le dilemme: «Les hôtels et les restaurants ne regardent souvent que le prix et pas la qualité», sait-il d'expérience. Il est donc difficile de vendre une vallée entière comme étant bio. Car peu sont prêts à payer le prix bio pour de la viande hachée ou du bouilli.

Le président de «Regione Valposchiavo» sait bien lui aussi que le point faible se situe donc dans la filière de transformation, et une étude aboutit à la même conclusion. C'est pourquoi Luminati veut concentrer les efforts à cet endroit: «Nous voulons amener les restaurants, les artisans et les industriels à utiliser et à transformer des produits locaux et à les mettre en évidence sur leurs cartes de

mets et dans leurs catalogues et publicités.» Il veut aussi investir des fonds de l'Office fédéral de l'agriculture, qui soutient financièrement des projets en faveur du développement régional (PDR), pour créer une plate-forme de distribution des produits bio et pour ouvrir de nouveaux créneaux. C'est ainsi que, par exemple, le minibar du Bernina Express va bientôt proposer des spécialités bio de la région.

Les gens doivent être convaincus durablement par le bio

L'élargissement des possibilités de commercialisation doit permettre de convaincre d'autres exploitations agricoles à se reconvertir au bio. En plus de l'attrait d'un bon écoulement, Luminati espère aussi qu'une certaine pression sociétale provoquera une augmentation de la proportion de bio dans la filière de création de valeur ajoutée. Les paysannes et paysans bio du Poschiavo comptent aussi parmi eux des sceptiques à l'égard de ce projet. Certains doutent par exemple qu'il se trouve dans leurs rangs suffisamment de producteurs pour s'engager pour un tel projet avec la conviction nécessaire.

Intégrer les différentes branches

Andi Schmid, le directeur de Bio Grischun, trouve que le fait que «Regione Valposchiavo» s'engage pour le projet «Val Poschiavo Bio» est extrêmement novateur. Profiler le Poschiavo avec le bio va tout à fait dans le sens du mouvement bio. Malheureusement, chaque branche ne pense le plus souvent qu'à elle-même. Schmid est convaincu qu'une collaboration intersectorielle réunirait finalement tous les avantages et serait une inspiration

exemplaire pour d'autres régions.

Il est important pour la réussite à long terme d'un tel projet que «Val Poschiavo Bio» deviennent une référence de développement durable et que les différentes entreprises le soutiennent à long terme. Daniel Bärtschi, le directeur de Bio Suisse: «Je ne pense pas qu'il soit réaliste que 100 pourcent des paysans passent en bio.» La reconversion de certaines cultures pérennes est en effet difficile, comme il a pu s'en convaincre par lui-même sur place. Bärtschi fait remarquer que la reconversion doit toujours être une décision libre. Ce que le Poschiavo a déjà réalisé est cependant très impressionnant et montre que le bio doit aussi être pris au sérieux dans la politique.

Un rayonnement qui va loin au-delà de la région

Luminati connaît les différents groupes d'intérêts. Il est donc en discussion avec l'association régionale d'agriculture biologique Bio Grischun, les communes, l'organisation du tourisme du Val Poschiavo, l'union grisonne des arts et métiers, le train rhétique et encore d'autres partenaires. «Tout cela est complexe. En plus de l'agriculture, cela concerne aussi l'industrie, le tourisme, l'aménagement du territoire, la circulation et la politique», fait remarquer Luminati.

Il est convaincu que «Val Poschiavo Bio» est un projet unique en son genre qui diffusera un rayonnement loin au-delà des frontières suisses, et il veut le présenter en 2015 à l'exposition universelle de Milan. Il sera tout d'abord candidat pour le «Grand Prix Bio Suisse». Suspense garanti! Petra Schwinghammer

PETITES ANNONCES ■

Cherche

Cherche **agneau Suffolk bio**.
Tél. 027 395 26 30, à midi.

Offre

À vendre pour fin 2015 dans le jura neuchâtelois, **joli domaine** de 58 ha. Comprenant 16 ha de prés, le reste en pâturage boisé. Avec ferme et ferme d'estivage. Pour couple ou famille ayant joli projet.
G. Montandon, 2406 Le Brouillet
Tél. 032 935 12 91.

Nous **prenons en hivernage génisses** dans écurie agréable et moderne.

Affouragement et surveillance parfaite.
Possibilité de garder les animaux à l'année.
Tél. 079 459 66 62.

Possibilités publicitaires gratuites pour la vente directe, l'agriculture contractuelle, les abonnements bio, les magasins bio, les trucs écologiques: L'association BioConsommActeurs, bientôt 2000 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

Bonnes perspectives commerciales pour la viande de pâturage

Près de 12 000 bêtes d'étaal bio ont été commercialisées l'année passée, la plus grande partie dans les canaux du Bœuf de Pâturage Bio (BPB) et du Natura-Beef Bio. La demande pour ces deux labels est bonne, par contre elle recule légèrement pour le boeuf bio Bourgeon sans label supplémentaire.

La demande de bœuf d'engraissement au pâturage augmente continuellement. Et même si vite que les acheteurs de la Migros ont de la peine à suivre avec l'approvisionnement. Les échanges réguliers d'informations entre les partenaires commerciaux garantissent une croissance de l'offre adaptée à celle de la demande et représentent un bon exemple de pratiques commerciales équitables.

La demande de Bœuf de Pâturage Bio ne fléchit pas

Remo Ackermann, de la Fédération des coopératives Migros, a confiance dans

les quantités prévues, mais la difficulté réside dans la coïncidence temporelle de l'offre et de la demande. L'offre est en effet beaucoup plus faible que la demande des filiales Migros au 3ème trimestre. «Nous sommes conscients que beaucoup de producteurs aimeraient alper leurs bêtes, mais tous ceux qui en ont la possibilité devraient absolument essayer de gérer leur production pour pouvoir livrer des bêtes prêtes à l'abattage pendant les mois d'été. Nous avons mis en place un système d'incitation en augmentant la prime bio de 1.– Fr. pendant le 3ème trimestre. Avec la prime de pâturage de 1.60 Fr., cela fait assurément un bon prix pour les producteurs.»

Christoph Bamert a un domaine en ferme à Schwyz où il élève aussi des moutons. Il a acheté ses premières remontes de Bœuf de Pâturage Bio il y a une année et demie. Il a trouvé bien de ne pas avoir dû faire d'énormes investissements. «Et ça marche bien, aussi pour l'affouragement, malgré que l'écurie n'était pas prévue pour des bovins.» Une bonne génétique lui permet d'obtenir une viande de bonne qualité. «J'ai cependant encore un peu de peine à estimer correctement l'état d'engraissement.»

Vache mère Suisse cherche aussi des producteurs

Le canal du Natura-Beef Bio a écoulé plus de 6 000 bêtes Bourgeon en 2013. Elles sont vendues soit à la Coop soit en direct. La prime bio de 30 ct. payée en plus de la prime Natura-Beef de 2.30 Fr. reste fixe toute l'année. Toutes les bêtes sont achetées à ce prix-là même si elles ne peuvent pas toutes être vendues en bio en mai et en juin. «Vache mère Suisse cherche des nouveaux producteurs – et bien sûr aussi des producteurs bio», affirme Urs Vogt, le directeur de Vache mère Suisse. «Le but de Vache mère Suisse est d'équilibrer le marché tout en augmentant les quantités d'année en année.»

Le producteur de Natura-Beef Bio Jakob Brüttsch élève 60 vaches mères à

Schaffhouse. Il participe aussi au programme BPB. L'écoulement est bon des deux côtés. Brüttsch trouve que le problème vient plutôt des conditions-cadres politiques. «La PA 14-17 affaiblit l'attractivité de la production de viande extensive.»

La suppression des contributions pour les fourrages grossiers diminue la compensation des désavantages financiers par rapport à l'engraissement intensif. «Et les nouvelles contributions pour les grandes cultures diminuent l'attractivité de la production herbagère en zone de grandes cultures», affirme Brüttsch.

Remontes très demandées

«Bien que la situation ne soit actuellement pas simple dans le secteur du lait bio et de l'engraissement des veaux, le programme BPB continue d'avoir de la peine à trouver assez de remontes adéquates», dit Franz Steiner de Probeef. Et le marchand de bétail Linus Silvestri connaît lui aussi la situation: «Nous prenons des mesures ciblées pour favoriser la professionnalisation de la production des remontes d'engraissement bio. L'offre augmente de manière réjouissante, de 30 pourcent par rapport à l'année dernière.» En zone de montagne, les remontes d'engraissement sont une alternative intéressante pour les éleveurs de vaches mères qui ont de la peine à atteindre un bon état d'engraissement avec leurs bêtes de boucherie ou qui produisent des remontes sans leur donner de concentrés. Elles représentent aussi pour les fermes laitières une intéressante possibilité d'écoulement à côté de l'élevage traditionnel. «Nos engraisseurs apprécient beaucoup les remontes issues de croisements industriels», dit Silvestri. Les prix des veaux étant bas aux 1er et 2ème trimestres, la production de remontes d'engraissement bio peut être une alternative très intéressante pour les engraisseurs de veaux puisque les prix de référence des remontes d'engraissement bio ont augmenté de 40 ct. cette année.

Michèle Hürner



Photo: Marion Nitsch

Pour avoir plus de bêtes de boucherie pendant la saison d'alpage, la Migros augmente la prime bio d'un franc pendant le 3ème trimestre.

L'équité est sur la bonne voie – aussi pour le lait et la viande?

La majorité des producteurs et des acheteurs sont mutuellement satisfaits de leurs partenaires commerciaux, mais il y a encore bien des choses à améliorer sur les marchés du lait et de la viande. Tel est le résultat de la deuxième grande enquête de Bio Suisse sur l'équité commerciale.

Bio Suisse a mené en avril et en mai une enquête dans le but de savoir à quoi on en est avec l'équité et la satisfaction dans le commerce des produits Bourgeon. L'enquête s'adressait à des producteurs, mais aussi à des preneurs de licences de Bio Suisse qui achètent au moins une partie de leurs marchandises directement aux producteurs (moulins, grossistes, laiteries etc.). Environ 17 pourcent des producteurs sollicités (576) et 11 pourcent des preneurs de licences (88) y ont participé.

Les participants ont cité comme branches économiquement importantes avant tout la viande de bœuf et le lait, suivies par les céréales panifiables et les œufs. Trois quarts des producteurs ont plusieurs branches de production économiquement importantes.

Bonne satisfaction générale mais prix à améliorer

Cette année comme en 2012, 60 pourcent des producteurs et des preneurs de licences sont satisfaits de leurs partenaires commerciaux, mais un peu moins de 20 pourcent des producteurs sont par contre plutôt insatisfaits ou très insatisfaits, ce qui correspond aussi aux résultats de 2012.

On a cherché à savoir cette année où les lignes directrices d'équité commerciale du «Code de conduite pour le com-

merce des produits Bourgeon» de 2012 ont déjà été mises en pratique et où il y a encore des choses à améliorer. La collaboration semble bonne dans presque toutes les relations commerciales du point de vue de la culture du dialogue, du long terme et de l'entretien des contacts. Une grande partie des participants, c.-à-d. 20 à 50 pourcent, n'ont pas ou seulement partiellement réglé à l'avance comment ils agiront en cas de fluctuations de la qualité ou en cas de pertes de récoltes ou quelles mesures communes ils veulent prendre dans le domaine de l'assurance-qualité.

Les lacunes les plus nettes se situent cependant dans la formation des prix et dans les prix payés aux producteurs. Une vingtaine de pourcent des producteurs estiment que les prix qu'ils reçoivent ne couvrent pas leurs coûts de production.

La nouvelle enquête de cette année a permis de mieux percevoir les différences entre les diverses branches. Il s'est en effet révélé que de très nombreux producteurs de lait estiment que les prix ne couvrent pas les coûts de production. Les tensions vécues en avril et en mai sur le marché du lait se reflètent bien sûr aussi dans les résultats de l'enquête. Les producteurs de lait ont en outre déclaré qu'ils ne sont pas ou seulement partiellement satisfaits avec un bon 30 pourcent de leurs relations commerciales, et cette proportion est de 20 pourcent chez les producteurs

de viande de bœuf. Alors que les producteurs de porcs et de volailles sont presque tous contents de leurs acheteurs et fournisseurs, ceux qui produisent d'autres sortes de viande (p. ex. veau, agneau, mouton) déclarent qu'ils ne sont pas ou seulement partiellement satisfaits avec un quart de leurs relations commerciales.

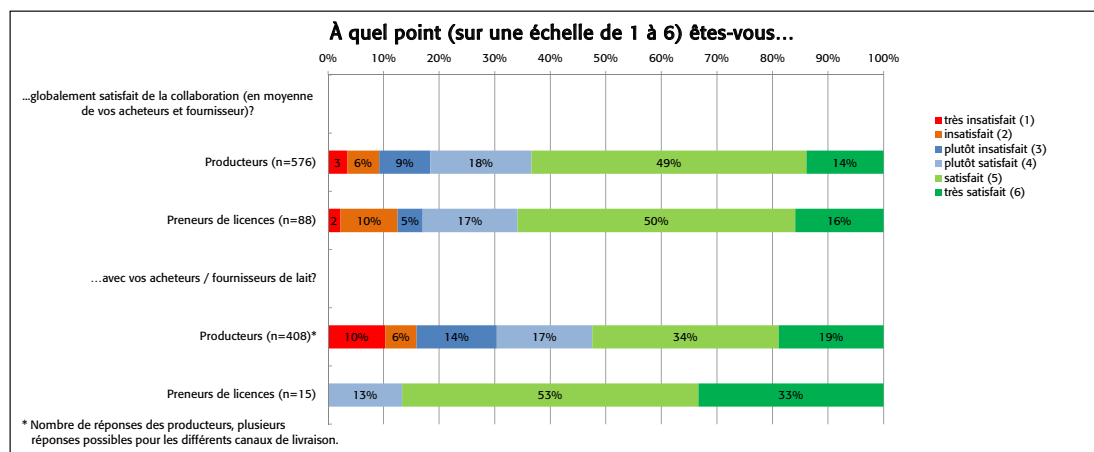
C'est la vente directe qui donne le plus de satisfactions

Plus de la moitié des producteurs vendent aussi des produits directement aux consommateurs. C'est de ces relations commerciales que les producteurs sont le plus satisfaits. Quelques producteurs ont donc logiquement proposé d'encourager les structures régionales (par exemple boucheries, magasins bio, abattoirs mobiles) et la vente directe.

Les résultats montrent que les relations avec les acheteurs sont en principe bien imprégnées d'équité. Si la majorité des producteurs de lait et de viande sont satisfaits de leurs acheteurs, on a quand même encore beaucoup de choses à améliorer ici. Les résultats de l'enquête seront discutés et interprétés ces prochains mois lors des tables rondes des différentes branches.

Clémence Salomé, Jörg Schumacher, Bio Suisse

Les résultats détaillés de l'enquête se trouvent sur www.bio-suisse.ch.



Importations: Proportions très variables selon les produits

Les statistiques des ventes et des chiffres d'affaires réalisés en 2013 avec les produits Bourgeon sont disponibles depuis ce printemps. Il est donc maintenant possible d'étudier l'évolution dans le domaine des importations. Il y a de grandes différences entre les groupes de produits.



Photo: Coop

À la Coop, la proportion des importations en termes de valeur est d'environ 60 pourcent pour les produits transformés – notamment à cause du manque de céréales biologiques suisses.

Le chiffre d'affaire des produits Bourgeon a augmenté de 12,5 pourcent entre 2012 et 2013 pour franchir la barre des deux milliards de francs. Il est difficile de savoir quelle est la part des importations dans cette augmentation. «Nous recensons les quantités de tous les lots importés», explique Gabriela Straub, la responsable du secteur Import de Bio Suisse, «mais il est difficile de connaître les chiffres d'affaires des importations parce que nous recensons les quantités et pas la valeur des produits importés. Les différentes sortes de produits ne sont donc pas comparables entre elles puisqu'il y a une grande différence de prix entre une tonne de blé et une tonne de poivre noir par exemple.» L'évolution des quantités importées varie très fortement d'un produit à l'autre. «Pour les œufs par exemple, les quantités importées ont fortement augmenté – de même que la production suisse – alors qu'elles ont légèrement régressé pour les céréales.» Les quantités importées fluctuent d'ailleurs fortement pour certains produits. «Alors qu'il n'avait pas été nécessaire d'importer des pommes de terre en 2012, la mauvaise récolte suisse de 2013 en a fait importer plus de 700 tonnes.»

3 pourcent pour la viande, 76 pourcent pour les céréales

Magdalena Blonkiewicz, la responsable du product management de Bio Suisse, a calculé les proportions des importations 2012 pour les différentes catégories de produits. La proportion de produits suisses est très élevée pour la viande et le lait – 97 pourcent chacun. Ces secteurs n'importent en effet que quelques spécialités, par exemple si la fabrication bénéficie d'une origine protégée. La proportion suisse est aussi très élevée pour les œufs avec 93 pourcent et assez haute pour les légumes avec 78 pourcent. Il en va bien sûr tout autrement pour les céréales, dont le taux d'autoapprovisionnement ne dépasse pas 24 pourcent selon les calculs de

Blonkiewicz. La production suisse a pu être augmentée en 2012 mais le potentiel n'est toujours de loin pas épuisé. La production suisse représente aussi une proportion d'environ 25 pourcent pour les fruits, notamment à cause des fruits exotiques comme les bananes et les agrumes, qui sont en outre aussi souvent importés sous forme de jus, alors que cette proportion dépasse 90 pourcent pour les fruits à pépins.

Il n'y a bien sûr aucune marchandise suisse pour certains groupes de produits comme le café, le thé ou le cacao. Pour les noix, les graisses végétales et le sucre, la proportion de produits suisses est infiniment petite.

30 à 40 pourcent d'importations à la Coop

L'influence de ces quantités sur les proportions des importations en termes de valeur n'est pas analysée par Bio Suisse parce que cela représenterait un très gros travail et parce qu'il y a aussi des questions de définitions.

À la Coop aussi on nous répond que le calcul des proportions des importations en termes de valeur représente un gros travail. Il faudrait en effet calculer ou estimer la proportion que les ingrédients importés qui entrent dans la composition des produits transformés représentent dans la valeur ajoutée. La Coop avait effectué il y a quelques années une analyse de ce type qui était arrivée à une proportion d'environ 60 pourcent pour la valeur des produits importés pour les produits transformés. «Nous partons de l'hypothèse que cette proportion n'a pas dû beaucoup changer ces dernières années», dit la porte-parole de la Coop Denise Stalder en se basant sur le fait que la composition de l'assortiment n'a pas beaucoup changé. La Coop avance donc le chiffre de 30 à 40 pourcent pour la proportion des importations en termes de valeur par rapport à l'ensemble de son assortiment bio.

Markus Spuhler

La fabrication des glaces bio n'est pas toujours une sinécure

Les glaces bio sont un marché en pleine croissance. Leur fabrication n'a rien de sorcier, mais le problème est que l'approvisionnement en matières premières est souvent difficile pour les petites quantités en jeu. Le FiBL organise début octobre un cours sur la fabrication des glaces bio qui sera complété au printemps prochain par deux modules d'approfondissement.

«**P**our acheter du concentré de banane bio, j'ai dû dernièrement téléphoner dans le monde entier pendant une semaine et demie», raconte Fabian Wenger. Le directeur de production de Gasparini Gelati à Münchenstein BL parle en ces mots de la plus grande difficulté de la production de glaces bio: l'acquisition des matières premières nécessaires.

Il s'agit la plupart du temps des composants fruités. Vu que le Cahier des charges de Bio Suisse interdit tout ajout d'arômes, les fabricants doivent utiliser des jus et concentrés de fruits. La difficulté n'est pas essentiellement leur disponibilité mais les quantités nécessaires. «Aucun problème pour acheter 5 tonnes de concentré de banane», dit Wenger. Ce qui est difficile c'est d'en commander 100 ou 150 kilos, ce qui correspond à peu près aux besoins annuels de Gasparini pour la fabrication de sa fameuse glace en bâton banane-chocolat qui existe depuis cette année aussi en bio.

Les véganes aussi veulent des arômes traditionnels

Sonja Dänzer de Zurich rencontre des difficultés du même genre pour la production de ses glaces bio véganes et sans lactose de la marque «The Green Fairy» (la fée verte). Chez elle c'était la pâte de pistache bio, les purées de fruits bio et le chocolat noir bio fairtrade qui étaient difficiles à acheter en petites quantités.

Philosophe et éthicienne de formation, Dänzer a en outre dû constater au cours des trois ans de sa jeune carrière d'entrepreneuse que, même dans un segment aussi trendy que le véganisme, les goûts sont plutôt conservateurs. Après avoir essayé au début des arômes exotiques comme le gingembre, la cannelle et la cardamome, elle a vite dû constater que seul un petit nombre d'audacieux avaient envie de faire de telles expériences gustatives. Elle est donc vite revenue à des glaces plus traditionnelles comme

la fraise, le chocolat ou la pistache; et comme tous ses produits contiennent des «pépites», cela renchérit directement les coûts de fabrication.

Un cours pour les fabricants débutants et expérimentés

Dänzer et Wenger présenteront leurs expériences avec d'autres experts le 10 octobre à Frick lors d'un cours sur la fabrication des glaces bio.

Ce cours d'introduction présentera tout d'abord les exigences de l'ordonnance bio y compris pour l'étiquetage et les recettes. Ce cours qui sera complété au printemps prochain par deux modules d'approfondissement s'adresse aux agriculteurs-trices et aux petites entreprises artisanales comme les boulangeries et les fromageries.

Le public-cible comprend aussi bien les débutants que les fabricants expérimentés. Les organisatrices Regula Bickel et Sigrid Alexander attendent un large cercle de participants intéressés car, nonobstant les problèmes d'approvisionnement, ce marché est en plein essor. Les glaces bio ne représentent encore qu'une petite partie du marché bio, mais leurs ventes augmentent continuellement comme le confirme Wenger: Ses trois glaces bio en bâton et ses deux cornets glacés bio représentent entre 6 et 7 pourcent du chiffre d'affaires de Gasparini, tendance à la hausse. Adrian Krebs

www.thegreenfairy.ch
www.gasparini.ch

Le cours d'introduction sur la fabrication des glaces bio se déroulera le 10 octobre 2014 au FiBL. Inscriptions sur www.fibl.org → Service d'inscription, ou par courrier au FiBL, Service d'inscription, Ackerstrasse 117, 5070 Frick.



Le fabricant du légendaire «Basler-Zolli-Cornet» de Gasparini introduira les participants au cours du FiBL aux finesses de la fabrication des glaces bio.

Besoins du marché et commercialisation

Comment identifier les besoins du marché? Et ensuite, comment réussir à développer et à commercialiser des produits novateurs? Le congrès annuel de la transformation bio organisé le 24 octobre 2014 par Bio Suisse, [bio.inspecta](http://bio.inspecta.ch), bionetz.ch, Demeter et le FiBL sera consacré à ces questions. Traduction simultanée pour les francophones. On entendra le matin Jörg Reuter, un spécialiste de l'intégration de la durabilité dans les stratégies des marques, Richard Kägi, qui cherche en tant qu'explorateur du goût des trucs délicieux pour Globus Delicatessa dans le monde entier, et Marcel Wächter, le chef des ventes du Groupe Minoteries. Les participants vivront l'après-midi un «World Café», c.-à-d. une intensive discussion en groupes changeants qui leur permettra d'essayer de tirer des conférences des enseignements pour le quotidien de leurs entreprises. Inscriptions: voir dans l'article principal la remarque en italique pour le cours sur les glaces). akr

Un peu ou tout bio – Le Bourgeon gastro reste souple

Bio Suisse propose différents concepts pour les restaurateurs qui veulent utiliser des produits Bourgeon et d'autres denrées bio dans leur cuisine et au restaurant. Cela permet de certifier leur engagement pour la durabilité et d'utiliser le Bourgeon pour le communiquer aux clients.

Le concept de restauration «Cuisine Bourgeon» prévu pour les cuisines entièrement bio permet à un restaurant d'être preneur de licence Bio Suisse et d'utiliser pleinement le Bourgeon pour sa publicité. Ce modèle offre une très grande crédibilité à l'égard des clients car il garantit que tous les mets sont préparés uniquement avec des produits certifiés biologiques dont au moins 50 pourcent doivent être de qualité Bourgeon. «Cette disposition donne une certaine flexibilité aux cuisiniers convaincus par le bio», explique Valérie Monnin, la responsable de la restauration à Bio Suisse. Il

est même possible d'utiliser des produits non bio dans quelques cas exceptionnels. Par exemple, toutes les boissons ne doivent pas être de qualité Bourgeon ou bio. Seule la viande doit être 100 pourcent Bourgeon. «Pour la viande, c'est clair que nous voulons souligner les plus hautes exigences éthique de Bio Suisse et favoriser les ventes», explique Monnin. Pour les restaurateurs, ce concept implique un droit de licence de 300 francs par année ou de 0,2 pourcent de la valeur d'achat des produits Bourgeon et un contrôle bio.

Annoncer seulement certaines denrées Bourgeon sur la carte

Pour les restaurateurs qui préfèrent n'utiliser que quelques produits Bourgeon sans prendre d'engagement fixe, Bio Suisse a développé le concept «Cuisine avec produits Bourgeon» qui permet d'utiliser selon l'envie certaines denrées de qualité Bourgeon et de les annoncer avec le Bourgeon sur les menus et les cartes des mets. «Ce concept a pour but de diminuer les obstacles qui freinent l'utilisation des produits Bourgeon dans la restauration», dit Monnin. La «Cuisine avec produits Bourgeon» est simple: Bio Suisse conclut avec le restaurant un contrat d'utilisation de la marque et il n'y a pas de contrôle

Cours pour restaurateurs donnés par des cuisiniers bio

Pour les restaurateurs intéressés et ceux qui débutent en bio, Bio Suisse organise lundi 20 octobre 2014 à Alberswil LU un atelier avec le fameux cuisinier Freddy Christandl. Le programme comprend une visite de la ferme bio Bourgeon du Burgrain ainsi que des informations sur le travail avec les produits Bourgeon comme p. ex. les défis dans l'approvisionnement, la cuisine et la composition des mets. Pour en savoir plus, prière de s'adresser à Valérie Monnin (voir encadré ci-dessous).



Photo: Bio Suisse

Sur la carte des mets, le Bourgeon garantit crédibilité et super qualité bio.

supplémentaire mais seulement celui de l'inspecteur des denrées alimentaires. Il n'en coûte d'ailleurs que 300 francs par année jusqu'à 150 000 francs de produits Bourgeon achetés par année. Ce concept est donc pratique pour se familiariser avec le bio et pour les cuisiniers Bourgeon à temps partiel.

Cohabitation entre bio et non bio à la cuisine

Le troisième concept se nomme «Cuisine avec composants Bourgeon». D'après Monnin, «Ce concept n'est prévu que pour des entreprises très spécifiques.» En plus des menus tout à fait conventionnels, un menu et/ou un ou des composants, p. ex. la purée de pomme de terre ou les carottes, peuvent être entièrement Bourgeon, mais il faut savoir que tout doit être de qualité Bourgeon – de l'huile aux épices en passant par toutes les matières premières. «Cela pose de hautes exigences pour les cuisiniers. Pour diminuer les risques de confusions, il n'est pas permis d'avoir en même temps p. ex. des carottes bio et des carottes conventionnelles dans le stock et/ou la cuisine», conclut Monnin.

L'interlocutrice des restaurateurs

Tous ceux qui aimeraient savoir comment profiter du Bourgeon dans la restauration peuvent poser toutes leurs questions à Bio Suisse, Valérie Monnin, Responsable de la restauration, tél. 061 204 66 40, courriel valerie.monnin@bio-suisse.ch. Les producteurs Bourgeon qui livrent ou veulent livrer des produits à des restaurants peuvent le faire savoir à Bio Suisse.

Pour information: La restauration professionnelle à la ferme ne tombe pas sous le coup de ces trois concepts car elle est considérée comme de la vente directe normale.



Valérie Monnin

Petra Schwinghammer

Triomphe mère et fille au concours d'estimation du bioactualités

C'est Helga Steiger, sa mère Rita Steiger et Christa Reinhard qui ont le mieux estimé le rendement de colza d'une parcelle d'essai lors de la Journée des grandes cultures. Elles gagnent chacune un bon pour des semences.

Le bioactualités avait organisé un concours lors de la Journée suisse des Grandes Cultures Bio du 12 juin à Münsingen BE. Il fallait estimer le rendement en kilos à l'are d'une parcelle d'essai de colza de la variété Sherlock. Avec 16,1 kilos, il était malheureusement loin en dessous de la moyenne du site de 23,35 kg/a. C'est trois femmes qui ont fait les meilleures estimations. On trouve au 1er rang Helga Steiger avec 16 kilos, au 2ème rang Christa Reinhard avec 15,8 kilos, et au 3ème rang Rita Steiger – la mère d'Helga semble avoir transmis son talent à sa fille – avec 15,5 kilos. Elles gagnent chacune un bon pour des semences d'une valeur de 300 francs sponsorisé par les sociétés Sativa, Mühle Rytz et OH Semences.

Les parcelles de colza du Schwand

faisaient partie d'un essai variétal de Biofarm, d'Agroscope et de la vulgarisation jurassienne avec des sites dans toute la Suisse. Sherlock a mieux réussi à d'autres endroits, produisant des rendements de jusqu'à 28 kg/a à Tobel TG. Au Schwand, c'est la variété Tommy qui a été la meilleure avec 31,2 kg/a. Le résultat confirme que toutes les variétés ne se plaisent pas forcément partout. L'un dans l'autre l'année 2014 a été très bonne pour le colza. Les bonnes conditions météorologiques ont permis des rendements parfois très bons, avec de fortes fluctuations régionales dues selon les régions à une sécheresse au début de l'été suivie de mauvais temps pendant la récolte.

D'après Hans-Georg Kessler de Biofarm, le marché accueillera volontiers de

nouveaux producteurs de colza bio. Les prix sont à la mesure des difficultés en bio: Le colza bio est payé 230.– Fr./dt et le colza de reconversion 170.– Fr./dt.

Markus Spuhler



Photo: Adrian Krebs

Quand la chance et la connaissance font la réussite: L'agricultrice bio Helga Steiger avec son prix.

JE VOUS LE DIS!

Entre flûte de berger et appli dernier cri

Je ne me qualifierais pas de rancunier, mais Hansueli me pousse toujours plus à bout. Cela fait des dizaines d'années qu'il se moque du bio. Et soudain le vent tourne. «Je serais stupide de ne pas ramasser toutes ces contributions», a-t-il fait savoir haut et fort. Nous voilà donc collègues. Mais justement, dans la pratique c'est souvent très, très fatigant. Juste un exemple: Nous avons passé des vaches aux moutons et aux chèvres. Cela devait évidemment être des bêtes ProSpecieRara et habituées à la vie en troupeau et en plein air. Mais elles peuvent filer comme des fusées à travers la campagne si elles se sentent menacées. Mais chez nous elles n'en ont pas besoin, et «nous les aurons vite apprivoisées et rendues dociles, et leurs petits nous mangeront bientôt dans la main», pensions-nous... elles ont plus vite fait de manger les jeunes plantons dans le jardin du voisin. L'apprivoisement de ces bêtes rétives tient plutôt du challenge que de la flûte de berger.

Mais bon – les mâles doivent bientôt être bouchoyés. Dès qu'ils atteignent la trentaine de kilos. Théoriquement. Nous

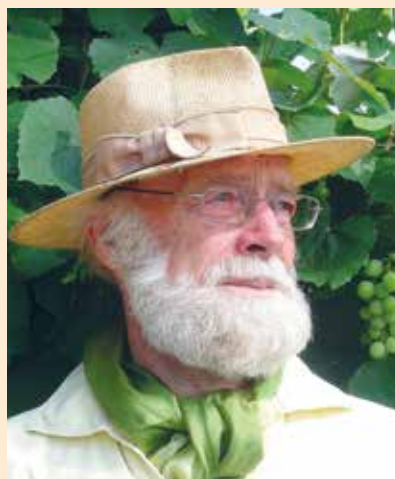


Photo: zlg

Jakob Alt s'interroge sur les gadgets.

avons essayé de déterminer le poids et la condition des jumeaux Ping et Pong, mais il ont pris la fuite. Notre partie de ping-pong nous a menés dans la moitié de la commune et à fait chevrer Hansueli, mais il nous a offert son aide. Pour faire court, il m'a offert avec empressement sa dernière appli high-tech, une technologie 3D qui

permet de déterminer tranquillement à distance le poids et l'état d'engraissement de ses bêtes. Il n'y a ensuite plus qu'à former des groupes, et c'est parti mon kiki! J'aurais pu l'étrangler, mon collègue bio... je crois que tout au fond de moi je suis quand même un peu rancunier.

Après m'être remis avec quelques petits verres de gentiane, je me suis mis à étudier à fond les aspects positifs des technologies de pointe pour le secteur bio. Ne pourrait-on pas avoir des actualisations spécifiquement bio, par exemple pour que ces gadgets diffusent des parfums qui produisent un climat de bien-être. Ou dispenser des massages et des caresses avec des ondes invisibles commandées à distance qui détendraient les bêtes et les rendraient dociles. On pourrait aussi les hypnotiser pour qu'elles se pressent cérémonieusement vers la poêle à frire, et nous pourrions alors annoncer joyeusement à notre clientèle bio que c'est bien volontiers que Ping et Pong passent par nos estomacs pour rejoindre les verts pâturages célestes.

Jakob Alt, Oetwil a.d. Limmat ZH



Photo: Thomas Alfvöld

Nouveaux effets secondaires des pesticides: Vive les alternatives...

On sait tous que les pesticides simplifient beaucoup de choses. Traiter une culture ou utiliser des semences traitées permet d'éviter beaucoup de problèmes de ravageurs. Une nouvelle étude menée aux Pays-Bas et publiée récemment dans «Nature» montre qu'il ne faut cependant pas sous-estimer les effets secondaires. Elle a mis en relation les taux de croissance des populations de 15 espèces d'oiseaux insectivores avec la concentration de l'insecticide Imidaclopride dans les eaux de surface. Les populations de 6 des 15 espèces étudiées croissent d'autant plus lentement que la concentration d'Imidaclopride dans les eaux est forte. La régression des populations n'a commencé qu'après l'introduction de cet insecticide. L'Imidaclopride fait partie des néonicotinoïdes et il est p. ex. utilisé pour traiter les semences de colza et de maïs. Il y a des indices que ces insecticides contribuent aussi à la diminution des populations d'abeilles, et la Suisse a donc introduit cette année un moratoire de deux ans sur l'Imidaclopride. L'étude hollandaise permet donc de penser que d'autres insectes et d'autres espèces insectivores sont touchés par cet insecticide.

Marcel van der Heijden, Agroscope

Fidelio-Biofreiland paie 5 ct./kg PV de plus pour les vaches à cornes

Fidelio-Biofreiland AG soutient les fermes Bourgeon dont les vaches ont des cornes. L'organisation de commercialisation du bétail bio paie depuis le 15 août et jusqu'à nouvel avis un supplément de 5 ct./kg PV pour les vaches à cornes Bourgeon. C'est ce que le président de Fidelio Armin Capaul annonce dans un communiqué. Pour que les vaches puissent être enregistrées comme «ayant des cornes», Capaul précise qu'elles doivent être annoncées pour l'abattage par courriel ou par courrier avec une photo de la tête montrant une marque auriculaire bien visible. Le numéro de la marque auriculaire photographiée est ensuite comparé avec celui du bon de pesage. Fidelio est la plus ancienne société de commercialisation de bétail de boucherie certifiée bio. spu

Nouveau: Noms de domaines avec l'extension «.bio»

Il est maintenant possible d'enregistrer des noms de domaines internet avec l'extension «.bio». Cela permet de choisir des noms courts qui sont déjà occupés pour d'autres extensions, mais aussi de se présenter clairement comme entreprise ou organisation du secteur bio. Ces noms de domaines peuvent être enregistrés sur www.myfarm.bio, www.myproduce.bio ou www.register.bio. spu

Le cofondateur du FiBL Michael Rist est décédé

Le Dr h.c. Michael Rist décédé le 17 août à l'âge de 87 ans était un des sept cofondateurs du FiBL et parmi les premiers conseillers de fondation. Michael Rist était chargé des cours d'agriculture paysanne de l'EPFZ en tant qu'ingénieur en bâtiment et docteur en agronomie. Il a été le premier scientifique suisse – et sans doute européen – à travailler sur l'éthologie animale. Ses descriptions de la suite de mouvements que fait la vache pour se lever et se coucher à l'étable sont devenues légendaires et ont fortement marqué la prise de conscience éthologique et le développement de stabulations (plus) respectueuses des animaux. Il a aussi posé la première pierre des premiers projets du FiBL en un

Grande action promotionnelle pour les magasins bio de Romandie



Cette année, une grande «Action Bio Romandie» est organisée en Suisse romande le vendredi 26 et le samedi 27 septembre par l'Association BioConsommActeurs pour faire du battage médiatique et de la publicité pour les magasins bio de Romandie qui sont ses partenaires et pour l'Association, mais aussi pour permettre aux différents acteurs de se connaître et pour créer une certaine cohésion. Le principe de base est très simple: Les magasins bio qui souhaitent qu'on les fasse connaître de cette manière accorderont pendant ces deux journées un rabais général de 10 % sponsorisé par leurs principaux fournisseurs que BioConsommActeurs a approchés tout exprès pour cela. L'Association sera présente avec la presse et certains partenaires au Marché Bio de Morges le samedi 27 septembre. Cédric Chezeaux, président de Bio Vaud, participera au point de presse avec BioConsommActeurs. mp

Tous les détails sur www.bioconsommacteurs.ch

Grosse récolte de fruits à pépins en vue

faut selon les estimations de Bio Suisse compter cette année sur une récolte de 4097 tonnes de pommes et de 774 tonnes de poires. C'est une grande quantité mais elle est certainement commercialisable, estime Benedikt Domeyer, le product manager Fruits et Légumes de Bio Suisse. Pas de souci pour les poires, elles sont très demandées. Pour les pommes, les ventes de l'automne et l'encavage seront déterminants. L'écoulement des variétés précoces a bien démarré grâce aux températures fraîches. «Les bons rendements obligent cependant les producteurs à veiller à n'encaver que des fruits impeccables», avertit Domeyer. «Pour éviter les pertes coûteuses pour les producteurs et les entrepositaires, les éventuels surplus doivent impérativement être valorisés avant l'entreposage – sans compter que les ventes seront meilleures si les fruits sont d'excellente qualité.» Les représentants des producteurs et des acheteurs ont convenu de maintenir les prix et les rabais promotionnels dans les fourchettes habituelles. spu

«Tuttobio», «Regenbogen» et «Zum Nektar» sont les stars bio 2014

Les magasins bio Tuttobio de Schinznach, Regenbogen de Schwyz et Zum Nektar de Rheinfelden ont été élus meilleurs magasins bio 2014 de leur catégorie par les lecteurs du magazine «Oliv». Près de 3000 lectrices et lecteurs ont évalué 162 magasins. Trois magasins ont été distingués dans chacune des catégories (jusqu'à 90 m², de 90 à 150 m², plus de 150 m²). D'autres distinctions spéciales ont été attribuées p. ex. pour l'amabilité ou la compétence. akr

Les produits bio contiennent davantage d'antioxydants

Une étude récente réalisée sous la direction de l'université de Newcastle GB et publiée en juillet dans la revue *British Journal of Nutrition* a prouvé que les aliments à base de plantes cultivées en agriculture biologique contiennent plus d'antioxydants clés et moins de résidus d'azote, de pesticides et de métaux lourds toxiques que ceux produits par l'agriculture conventionnelle. Une analyse de 343 études sur les différences de composition entre les cultures biologiques et conventionnelles a permis aux chercheurs de constater que le passage à une consommation de fruits, légumes et céréales bio et d'aliments à base de ces produits pourrait fournir un complément en antioxydants équivalent à une consommation supplémentaire de 1 à 2 portions de fruits et légumes par jour. Une multitude d'études mettent les antioxydants en relation avec la diminution des risques de certains cancers et maladies chroniques.

spu

Consultation: Délai de recours jusqu'à fin septembre

Bio Suisse promulgue pour le début 2015 les modifications apportées cette année à des règlements dans les parties II (production végétale et animale), III (transformation et commerce) et V (importations) du Cahier des charges. Toutes les informations se trouvent sur <http://www.bio-suisse.ch/fr/promulgation.php>. Les organisations membres de Bio Suisse peuvent encore recourir contre ces modifications jusqu'au 30 septembre.

spu

La drosophile du cerisier cause d'énormes dégâts

La drosophile du cerisier (*Drosophila suzukii*) cause cette année d'énormes dégâts dans les vergers de fruits à noyaux et de baies. Andreas Häseli, conseiller arboricole du FiBL, parle même de «super AMP»: «Les cerises tardives n'ont même pas pu être récoltées!» Il y a aussi des annonces de dégâts pour les myrtilles et les prunes. «Il reste la question des dégâts sur vigne, car il y a des différences entre les cépages.» La forte pression infectieuse est due à l'hiver doux suivi d'un mois de mai et de juin secs qui ont aussi favorisé le développement des populations. L'efficacité des mesures de lutte recommandées comme les piègeages massifs et l'hygiène au champ est limitée quand la pression infectieuse est aussi forte que ça. «Les filets de protection à mailles fines finiront par s'imposer, mais cela va renchérir massivement les cultures», estime Häseli. L'office fédéral de l'agriculture a bien autorisé les traitements insecticides avec du pyrèthre ou du spinosad pour maîtriser cette situation d'urgence, mais leur efficacité est limitée.

spu



Nos petites affaires

Notre graphiste de longue date Daniel Gorba prend sa retraite. Ce typographe de profession a été responsable de la mise en page et du graphisme du bioactualités depuis juin 2001. La rédaction et les éditeurs le remercient pour son travail et lui souhaitent tout de bon. C'est Simone Bissig qui succède à Daniel Gorba. Elle est typographe et illustratrice de profession, et elle a déjà fait la mise en page de ce numéro.

spu



Photo: Adrian Krebs

Points de vente bio (1): Un rêve se réalise sur le quai 1

Il y a depuis mi-juin à Baden sur le quai 1 une nouvelle attraction pour les clients bio: La directrice Seline Schöpfer y a réalisé il y a quelques mois un rêve de longue date. Après que cette droguiste de profession ait fait ses premiers galons dans différents magasins bio, l'occasion s'est présentée d'avoir le sien à un emplacement rêvé. Avec le soutien de sa famille, elle a créé en six mois un magasin très beau et spacieux qui se démarque agréablement de l'uniformité omniprésente de la gare. Le «Biolade Bade» propose un vaste assortiment qui comprend aussi du catering. Normal dans une gare. Schöpfer propose des menus végétariens et véganes. «Je désire montrer qu'on peut aussi faire de la cuisine créative sans viande», dit cette flexitarienne. Et ça semble lui réussir: La clientèle réagit avec enthousiasme, affirme la créatrice du nouveau magasin bio.

www.bioladebade.ch

akr

Points de vente bio (2): Farmy sur la Toile

Le commerce en ligne des denrées alimentaires progresse et il n'y a aucune raison pour que les produits bio n'en fassent pas partie. C'est ce que se sont dit les quelques jeunes entrepreneurs de Zurich qui ont créé Farmy, «Ton marché pour les produits bio maison des régions suisses», peut-on lire en allemand sur le site. C'est tout dit, Farmy soutient la production écologique, régionale, artisanale et même familiale. En collaboration avec Pico Bio, Farmy propose actuellement les produits de 50 entreprises suisses qui vont de la fromagerie Bachtel à la fondation Zur Weid. La livraison (commande minimale 50 francs) se fait par la poste – et à Zurich en partie par courrier cycliste. La jeune société cherche de nouveaux producteurs:

www.farmy.ch, p@farmy.ch, tél. 043 300 86 60.

akr

Points de vente bio (3): La Migros ouvre un take-away bio dans la gare de Zurich

Très fréquentée, la gare de Zurich continue de se développer toujours plus vers un centre commercial. On y teste des nouveaux concepts comme celui du probablement premier snack entièrement bio de Suisse: La Migros exploite depuis mi-juin le premier take-away M-Bio dans la nouvelle partie de la gare ouverte en même temps. L'assortiment présenté sur ses 40 mètres carrés ressemble selon un communiqué à celui des snacks conventionnels – frites en moins, salades et jus en plus (avec entre autres des smoothies).

akr

**FOIRES, MARCHÉS,
MANIFESTATIONS**

Marché Bio d'automne

Date et horaire

Samedi 27 septembre,
09.00 – 16.00

Lieu

Place Georges Python, Fribourg



Programme

C'est l'occasion de venir découvrir et déguster les spécialités des agriculteurs bio fribourgeois. Vous

y trouverez des bistrot bio, les stands des producteurs, des animations et un concours.

Organisation

Bio Fribourg et Notre Panier Bio
Renseignements
www.marchebio-fribourg.ch

Brunch Bio

Date et horaire

Dimanche 28 septembre,
10.00 – 14.00

Lieu

Place Georges Python, Fribourg

Programme

Nous vous invitons au brunch des paysans bio fribourgeois en plein cœur de la ville de Fribourg. Goûtez aux saveurs locales exclusivement biologiques autour d'un grand buffet du terroir et de stands de spécialités.

Organisation

Bio Fribourg et Notre Panier Bio

Coûts

Par personne: Fr. 30.-
Enfants de 5 à 14 ans: Fr. 1.- par année d'âge
Inscription pour le brunch souhaitée:
www.marchebio-fribourg.ch

Marché Bio de Morges

Date et horaire

Samedi 27 septembre, 09.00–17.00

Lieu

Place du Casino, Morges VD

Programme

C'est l'occasion de venir découvrir et déguster les spécialités des agriculteurs bio vaudois. Vous y trouverez un bistrot bio, les stands des producteurs, des animations et un concours organisé par l'association BioConsommActeurs.

Organisation

Bio Vaud

Renseignements

www.biovaud.ch



Foire d'automne et Bourse aux sonnaillles

Date et horaire

Du 10 au 12 octobre

Lieu

Romainmôtier VD

Programme

Artisanat, sonnaillles, dégustations... avec la présence des agriculteurs bio vaudois!

Organisation

Bio Vaud (pour le stand bio)

Renseignements

www.biovaud.ch

Le BIO en FÊTE

Date et horaire

Vendredi 26 et
samedi 27 septembre

Lieu

43 magasins bio de Suisse romande (la liste se trouve sur www.bioconsommacteurs.ch)

Programme

Grande action promotionnelle pour faire connaître les magasins de proximité qui vendent des produits bio: Rabais général de 10 % sur tout l'assortiment bio de 43 magasins partenaires de l'Association BioConsommActeurs, jeu-concours.

Organisation

Association BioConsommActeurs
Renseignements
www.bioconsommacteurs.ch,
info@bioconsommacteurs.ch

VIGNE ET VIN

Portes ouvertes au Domaine

La Capitaine

Portes ouvertes au Domaine La Capitaine: toujours de 9.00 - 17.00
Dégustation de toute notre gamme de vins, visite de cave et petit encas offert (sur inscription sur www.lacapitaine.ch)

Dates

6 septembre
1 et 2 novembre
13 décembre

Lieu, renseignements



Domaine La Capitaine, En Marcins, 1268 Begnins (VD),
tél/fax 022 366 08 46,
mobile 079 212 63 52,
courriel info@lacapitaine.ch,
www.lacapitaine.ch

**TRANSFORMATION,
COMMERCE**

**Congrès de la transformation bio
Besoins du marché et développement de la production**

Date

Vendredi 24 octobre 2014,
09.00 – 17.00

Lieu

Aula du FiBL, 5070 Frick

Contenu

Comment les besoins du marché se révèlent-ils? Et comment peut-on en tirer parti pour développer et commercialiser efficacement de nouveaux produits? Ces questions seront au centre du

prochain congrès de la transformation bio. Nous vous avons composé un programme intéressant avec des conférenciers suisses et étrangers renommés.

L'après-midi sera consacré aux échanges entre les participants. C'est en effet autour des tables d'un World Café que nous discuterons de nos expériences sur le développement et la commercialisation des nouvelles idées de produits.

Vous aurez aussi la possibilité de jeter un œil dans les coulisses du FiBL et d'achever la journée avec un verre de vin de notre cave.

Programme

Le programme détaillé peut être téléchargé depuis l'agenda de www.bioactualites.ch

Renseignements et Inscriptions

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

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 780 exemplaires français, 6 840 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-1417 Essertines-su-Yverdon

Maquette Simone Bissig (FiBL)

Impression AVD Goldach SA,
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach,
www.avd.ch

Papier Refutura, certifié FSC.

Labels: Blauer Engel et Nordic Swan

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

Lettre ouverte à M. Johann Schneider-Amman

» Monsieur le Conseiller fédéral, Je vous félicite de votre détermination d'économiser dès 2015 cent millions de francs dans le budget de l'agriculture. C'est une excellente idée! Il faut juste que vous ne vous trompiez pas de cible. Car ce n'est pas dans la production qu'il existe encore un potentiel d'économies. Là, toutes les pistes sont largement épuisées. Par contre, si vous visez les grattes-papiers qui parasitent le budget de l'agriculture et qui, par exemple, nous inventent à tout moment encore et

encore de nouvelles tracasseries administratives, alors là, vous trouverez votre bonheur. Rien qu'en y appliquant les mêmes barèmes que pour le calcul des unités de main d'œuvre standard UMOS (2800 respectivement 2600 heures de travail annuelles dès 2015), il y a de quoi réjouir les économistes. De même, je pourrais imaginer des limites strictes pour de nouvelles charges administratives octroyées aux producteurs (en analogie aux limites pour l'immigration que le peuple a votées au mois février).

Je m'arrête là, tout en sachant que, par votre inventivité, vous trouverez encore bien d'autres pistes, sans être obligé de mettre à mal les agriculteurs qui restent. Un dernier mot pour terminer: N'oubliez pas que nous agriculteurs serons à même de subsister sans les grattes-papiers, tandis que l'inverse est moins certain!

Cordialement,

Maurus Gerber, La Sagne / Ste-Croix

La souffrance des vaches

» Les vaches. Et les cornes. Et bien plus: les vaches sans cornes. Ça me fait mal chaque fois que je vois des vaches sans cornes. Et il y a déjà des livres d'école avec des vaches sans cornes. Et je suis triste quand je vois ces photos; mais c'est ce mensonge impudent qui m'énrage: C'est comme ça que sont les vaches. Il y a quelque temps je me suis baladé trois jours en montagne. Sans que je l'aie cherché le moins du monde, il s'est avéré que la vache est devenue pour moi une sorte de compagne de route. Le premier soir j'ai installé mon campement dans une petite forêt. Les bêtes au pâturage ont meuglé jusque tard dans la crépuscule d'une manière que je n'avais jusqu'alors entendue que lorsque des vaches rentrant du pâturage doivent attendre devant la porte de l'étable fermée ou quand elles ont faim ou soif ou si personne ne vient les traire. Après un certain temps je suis ressorti vers le troupeau pour voir ce qui se passait – mais sans pouvoir trouver un quelconque motif de meugler ainsi sans arrêt: Il y avait assez d'eau, assez d'herbe aussi, et elles auraient sans autre pu aller se réfugier dans la loge toute proche. Ne restait donc que l'impression que les bêtes se sentaient d'une manière ou d'une autre négligées, délaissées, laissées pour compte. Et le matin suivant ça a recommencé dès quatre heures du matin.



Dans le courant de cette deuxième journée se rajouta le fait que j'avais devant les yeux une comparaison aussi immédiate qu'impressionnante à propos des cornes. Qu'importe tout ce qui a déjà pu être dit et pensé à ce sujet: voyez – et ressentez – par vous-même (voir photo). Troisième jour. Dès le matin je rencontre, en dessus de la limite des arbres, un autre troupeau. D'après mon expérience, les animaux aussi exposés que ça ne se laissent pas forcément approcher; et je n'avais pas non plus envie d'un «contact». Je veux donc en fait passer à côté du troupeau. Mais il y en a une qui meugle, et soudain tout le troupeau vient vers moi et m'entoure – comme pour me faire part d'une supplique silencieuse. Il est bien sûr possible qu'il ne s'agisse simplement que d'une envie de recevoir du sel; quoi qu'il en soit je me réjouis des différentes physionomies, de l'expression individuelle de l'être qui est perceptible même chez les bêtes écornées, mais aussi de ces magnifiques bêtes bien propres qui, cela saute aux yeux, sont en pleine santé. La dernière et décisive rencontre a lieu un peu plus tard. Je traverse un troupeau de vaches clairsemé dans le paysage lorsque l'une d'elle s'approche de moi en ayant visiblement une intention précise. Sans cette retenue normalement habituelle, elle avance vers moi son mufle humide, se laisse un peu gratouiller.



Johannes Halsmayer, l'auteur de cette lettre, a vécu une rencontre saisissante avec des vaches.

Et soudain une impulsion surgit en moi et je me décide à la suivre: ressentant que nous sommes les représentants de tous les membres de nos deux races, je lui demande pardon, pardon pour ce qui lui et leur a été et continue d'être fait. La vache s'ébroue, bouge la tête en haut et en bas – et alors je vois comme de grosses larmes jaillir de ses yeux. Je n'en crois pas les miens, je regarde encore une fois, dois me rendre à l'évidence: la vache pleure... Voilà, vous avez reçu le message.

Johannes Halsmayer,
Wildon, Südsteiermark A

Photo: Johannes Halsmayer



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

Commercialisation et conseil:

Linus Silvestri, Lüchingen Natel 079 222 18 33
Jakob Spring, Kollbrunn Natel 079 406 80 27
Michael Burkard, Zillis 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!



hosberg AG

Bio Eierhandel

8630 Rütli ZH, Tél. 055 251 00 20

Le leader du commerce des œufs bio!



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

KAG freiland
das tierfreundliche Bio-Lieferant

www.hosberg.ch



Pots en verre avec couvercle Bouteilles avec fermeture à étrier

Pour toutes sortes d'aliments:
Marmelades, fruits, légumes, ...

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

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

Echantillons gratuits avec liste des prix sur demande

Crivelli Emballages • CH-6830 Chiasso

☎ 091 647 30 84 • Fax 091 647 20 84

crivelliembalaggi@hotmail.com

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

Labnor N10

Engrais organique Azoté, provenant de substances animales riches en kératine (poils, crins, etc ...) présenté sous forme de pellets, totalement assimilable.

- 10 % Azote 70 % MO animale
- Pour céréales, grandes cultures, maraîchages, vignes ...
- En bigbag 500kg ou en sac (palette 25 x 40 kg)

Prix intéressant: demandez une offre à Noël Vuignier
vitistim@vitistim.ch, ou 079 628 39 56



www.semences-ufa.ch



Notre semence –
votre **réussite**

UFA
SAMEN | SEMENCES

Disponible dans votre LANDI