

LE BIO SUISSE C'EST QUOI EN FAIT?

EN HARMONIE AVEC LA NATURE

L'idée directrice de l'agriculture biologique est de **produire en harmonie avec la nature**. Les fermes Bourgeon misent donc sur le **développement durable** : il s'agit de favoriser les processus vivants et de refermer le plus possible les cycles des éléments nutritifs. **Renoncer aux produits phytosanitaires chimiques de synthèse et aux engrais chimiques** permet de stimuler davantage et donc de renforcer les défenses immunitaires des plantes et des animaux.



Même les " mauvaises herbes " font partie des fermes bio. Ce sont en fait des adventices qui n'ont pas que des mauvais côtés : elles servent notamment de base vitale aux insectes auxiliaires, et elles contribuent à couvrir le sol pour protéger la précieuse couche d'humus fertile et éviter l'érosion. Les insectes auxiliaires régulent les populations de ravageurs et renforcent l'équilibre écologique. En outre, ce qu'on appelle les surfaces de compensation écologique, c.-à-d. par exemple les haies et les prairies à fleurs, forment **des biotopes** qui préservent des plantes rares et protègent la nidification des oiseaux.

LES PARTICULARITÉS DU BIO

Les animaux des fermes Bio Suisse sont élevés de manière particulièrement respectueuse, ils passent énormément de temps en pleine nature et en plein air - en été comme en hiver. Ils mangent surtout des **fourrages bio de la ferme** et, en cas de maladie, ils sont d'abord traités en douceur **avec des méthodes alternatives**. La possibilité d'exprimer les comportements spécifiques de l'espèce, la santé, la vitalité et la résistance des animaux sont plus importantes que les performances record.



Les denrées alimentaires Bourgeon sont fabriquées sans aucun arôme, colorant ou renforçateur de goût, et on renonce aussi aux stabilisateurs, aux vitamines et aux minéraux artificiels, ainsi qu'aux édulcorants de synthèse. Les produits Bourgeon et leur fabrication sont totalemt exemptes d'organismes transgéniques.

LE BOURGEON EN UN COUP D'OEIL

Production biologique sur l'ensemble de l'exploitation (cycle fermé) et diversité naturelle sur la ferme

Elevage et affouragement particulièrement adaptés à l'espèce

Refus de la technique génétique

Refus des pesticides et engrais chimiques de synthèse

Renoncement aux additifs inutiles tels qu'arômes ou colorants

Transformation douce des aliments

Contrôles réguliers indépendants de la culture et de la transformation

DÉVELOPPEMENT DURABLE ET PRODUCTION BIOLOGIQUE DEPUIS 1981



Bio Suisse apporte l'assurance de dispositions complètes et cohérentes d'un haut niveau écologique. Ses critères d'évaluation sont sévères et **seules les exploitations qui se consacrent entièrement à la culture biologique sont autorisées à désigner leur production par le Bourgeon**. Le label Bourgeon atteste du respect de l'ensemble du cycle biologique - le bio, c'est tout ou rien du tout.

DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR UNE MEILLEURE QUALITÉ DE VIE

Les bienfaits d'une alimentation biologique sont reconnus par un nombre croissant de personnes qui apprécient la saveur, la plus-value et la sécurité offertes par les produits Bourgeon. Le Bourgeon est le garant d'une politique agraire moderne, d'une étroite **collaboration entre économie de marché et écologie**. Aujourd'hui, plus de 10% des exploitations agricoles suisses et quelque 800 entreprises de transformation travaillent selon les **strictes directives de Bio Suisse**. Elles dépassent de loin les exigences posées par la Confédération aux produits bio. Le choix d'un produit Bourgeon n'est pas uniquement source de bien-être personnel, il représente également un geste en faveur de la nature.

CONTRÔLES RIGoureux DU CHAMP AU MAGASIN

La production biologique est une attitude de principe. Il est donc parfaitement logique que les directives Bourgeon s'appliquent autant à la **transformation** et à la **commercialisation** qu'à la **culture**. Seules les entreprises qui respectent entièrement le cahier des charges sont autorisées à arborer le Bourgeon.

Des organismes de contrôle indépendants vérifient si la production, les matières premières, les méthodes de transformation ainsi que le transport et le stockage correspondent aux prescriptions Bourgeon. Le respect de ces précautions permet d'exclure tout mélange accidentel avec des produits conventionnels. La sévérité des contrôles compose la **base de la garantie** absolue Bourgeon - un effort apprécié du consommateur et récompensé par une confiance très élevée.



BOURGEON DESSUS, BIO DEDANS - C'EST RASSURANT

Environ 800 preneurs de licence transforment ou commercialisent les produits Bourgeon selon les directives sévères de Bio Suisse. Chaque produit Bourgeon porte le nom du **producteur** ou du **preneur de licence** et de l'organisme de certification.

Ces dispositions garantissent le contrôle du produit et le respect absolu des exigences de qualité. Plus de 80% des aliments Bourgeon sont produits et transformés en Suisse.

LE BOURGEON DÉCLARE LA PROVENANCE DES PRODUITS

LE BOURGEON BIO SUISSE

au minimum 90% des matières premières doivent provenir de Suisse



LE BOURGEON BIO

plus de 10% des matières premières sont importées: elles sont soumises à des directives et contrôles équivalents



LE BOURGEON DE RECONVERSION

valable pour toutes les exploitations en cours de reconversion (deux ans)



LES PRODUITS BOURGEON - LE GOÛT DU VRAI

Les aliments biologiques se développent en **harmonie avec la nature**. Ce principe implique une **croissance naturelle** plutôt qu'une production de masse, un **élevage adapté à l'espèce** et le **refus** sans condition **de la technique génétique**. Voilà qui explique pourquoi le rendement d'une ferme biologique est généralement inférieur de 20 à 30% à celui d'une exploitation conventionnelle.

Un usage attentif des ressources **ménage le sol et l'eau**. Il vise aussi à **conserver la nature** dans toute sa diversité pour les générations futures.



La fabrication des produits Bourgeon répond à des exigences sévères pour en préserver les précieuses qualités. La transformation s'effectue **sans additifs inutiles**



tels que colorants ou arômes. Les produits Bourgeon prêts à la consommation, toujours plus appréciés, sont soumis aux mêmes règles. Ainsi, les critères sévères de Bio Suisse s'appliquent de manière tout aussi conséquente à la préparation de la sauce tomate Bourgeon qu'à la culture des tomates Bourgeon. Seuls les légumes, des céréales ou de la viande Bourgeon entrent dans la confection des tortellinis Bourgeon. Et il en va de même pour la crème glacée, le jus d'orange, les cakes, la sauce à salade et les autres produits Bourgeon: ils doivent satisfaire à de strictes exigences dans toute la chaîne de création de valeur.

Les aliments Bourgeon sont des produits agricoles aux mérites particuliers: de haute qualité, ils possèdent une saveur incomparable et contribuent à la protection de la nature. Les plaisirs de la table sans mauvaise conscience - les deux tiers de la population suisse accordent leur confiance au Bourgeon et consomment régulièrement des produits Bourgeon.

LE LAIT BOURGEON UN PRODUIT NATUREL, FRAIS ET QUI A CONSERVÉ TOUTES SES QUALITÉS

LE LAIT BOURGEON EST ESSENTIELLEMENT PRODUIT AVEC DE L'HERBE



Il faut des animaux en bonne santé pour obtenir du bon lait Bourgeon, nourrissant et délicieux. Pour cela il faut des **fourrages bio** et des **conditions d'élevage respectueuses** des animaux. Les directives de Bio Suisse sont particulièrement strictes sur ce point: elles stipulent que les ruminants - donc les vaches, les chèvres et les brebis - des fermes Bourgeon reçoivent au minimum **90 % de fourrages grossiers**, c.-à-d. de l'herbe, du foin et d'autres fourrages grossiers naturels. Et l'affouragement d'aliments concentrés - à base de céréales ou de soja - est du même coup limité à 10 % au maximum.

BON POUR L'HOMME...

Ces directives particulièrement strictes ont de nombreux avantages: premièrement il faut importer moins de céréales et de soja - ces produits restent donc disponibles pour l'alimentation humaine; deuxièmement, le lait Bourgeon est **particulièrement riche en acides gras polyinsaturés** grâce à la forte proportion d'herbe dans l'alimentation des bêtes laitières; troisièmement, la production d'herbe est particulièrement bien adaptée aux conditions suisses à cause des précipitations régulières qui font de notre pays une contrée herbagère par excellence; et, quatrièmement, les prairies et les pâturages protègent le sol contre l'érosion.

...ET POUR LA NATURE

Mais la forte proportion de fourrages grossiers n'est pas la seule chose qui rend le lait Bourgeon si bon: le Cahier des charges du Bourgeon garantit aussi que **les vaches, les brebis et les chèvres vont au pâturage pendant l'été et dans des parcours en plein air pendant l'hiver**. Et les fermes Bourgeon doivent aussi bien sûr **renoncer totalement aux herbicides, aux engrais chimiques et aux traitements de synthèse** sur tous leurs pâturages, prairies et cultures.

Il faut tout cela pour obtenir un produit naturel, frais et sain: le lait bio labellisé Bourgeon.

DES ANIMAUX SAINS

Les animaux Bourgeon vivent au fil des saisons et du temps qu'il fait, ce qui renforce leurs défenses immunitaires et leur fertilité. Le Cahier des charges de Bio Suisse exige que la



production animale soit particulièrement respectueuse des animaux et qu'ils reçoivent des **fourrages biologique** sains, provenant essentiellement de la ferme et totalement **exempts de substances animales, de manipulations génétiques et d'additifs chimiques de synthèse**. En cas de maladies, les animaux doivent

d'abord être soignés avec des médecines alternatives. Les traitements préventifs à base d'antibiotiques ou d'autres médicaments chimiques de synthèse sont **interdits**. Nous donnons à nos animaux la possibilité d'exprimer les comportements typiques de leur espèce et de renforcer naturellement leur santé, leur vitalité et leur résistance. C'est plus important que les hautes performances.



En achetant de la viande Bourgeon, vous contribuez activement à la préservation de l'environnement et du bien-être animal - et vous avez le plaisir de manger une viande extraordinairement savoureuse.

LA VAGUE BIO ATTEINT LES ÉTANGS POISSONNEUX - DU POISSON D'ÉLEVAGE BOURGEON

LES PISCICULTURES RESPECTENT ELLES AUSSI LES PRINCIPES DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE LABELLISÉE BOURGEON

Il a fallu deux ans de travail et de collaboration avec des pisciculteurs, des fabricants d'aliments pour poisson, des organisations de protection des animaux et des experts piscicoles suisses et étrangers pour mettre au point les directives Bourgeon pour les piscicultures biologiques qui ont été édictées par Bio Suisse en juillet 2000.



production biologique dans toute l'entreprise

pas d'hormone ni antibiotiques ou stimulateurs de croissance

exclusion des manipulations génétiques à tous les niveaux

production animale extensive et respectueuse des besoins propres des espèces

production (plus) écologique

alimentation conforme au Bourgeon

transformation douce

contrôles de l'étang à l'assiette

Règlements détaillées PDF 72 KB

Liste des intrants pour les piscicultures PDF 43 KB

Les directives (cahier des charges et règlements) du Bourgeon ne concernent que le poisson d'élevage. Pour le poisson sauvage, Bio Suisse recommande d'acheter du poisson pêché en Suisse ou du poisson certifié par le MSC (www.msc.org) et par Fair-Fish (www.fair-fish.ch)

LE BON CHOIX: FRUITS ET LÉGUMES EN QUALITÉ DE BOURGEON

AVEC LA NATURE PLUTÔT QUE CONTRE ELLE

Les fruits et légumes bio font partie des produits bio les plus appréciés, mais ils sont aussi les plus difficiles à produire.



Les fruits et les légumes sont très **dépendants des conditions météo**, et les producteurs bio ne peuvent pas compenser de mauvaises conditions par des produits chimiques ou de synthèse du genre pesticides, fongicides et autres engrais chimiques. Il faut savoir observer et très bien connaître la nature et ces cultures spéciales pour réussir à se passer des intrants de synthèse et produire la qualité exigée par les consommateurs.

PLUS-VALUE BIO

Les légumes et fruits frais représentent d'une part un délice culinaire et, de l'autre, ils constituent la base d'une **alimentation saine et moderne**. Dans ce domaine, le Bourgeon ne craint pas la comparaison. Des études scientifiques démontrent que les légumes à feuilles présentent des **teneurs en nitrates nettement plus faibles** que les mêmes produits issus d'une culture conventionnelle. Et dans les fruits, les pommes bio contiennent **jusqu'à 20% des substances vitales de plus** que les fruits à pépins de culture conventionnelle.

DU BIO TOUTE L'ANNÉE

Proposer des **produits frais de saison** fait partie de la philosophie du Bourgeon, et de plus en plus de consommateurs y adhèrent.

Un calendrier saisonnier ci-joint, vous montrera quelles sortes de légumes sont actuellement d'actualité en Suisse.



QUOI DE NEUF? UN AUTRE OEUUF!



LA POULE EST CE QU'ELLE MANGE

Nous ne pouvons attendre de la poule bio des oeufs sains et d'un goût exquis que si sa nourriture et son élevage sont adaptés à ses besoins. Une **alimentation équilibrée** est indispensable au bien-être des poules comme à la saveur et à la qualité de ses oeufs.

En raison de l'alimentation biologique des poules, les oeufs Bourgeon ne contiennent **ni additifs chimiques de synthèse ni organismes génétiquement modifiés**. Dans les fermes avicoles bio, les animaux peuvent se déplacer sans stress dans un poulailler aux dimensions généreuses et se livrer librement aux activités sociales typiques de leur espèce. Et les heureux volatiles nous remercient de ces bons traitements par des oeufs sains et de haute qualité.

LES VALEURS INTÉRIEURES COMPTENT



Les protéines sont un élément important de l'alimentation de base du corps humain. L'oeuf bio en particulier possède de nombreuses substances nutritives. En comparaison avec des oeufs issus d'élevages au sol ou en batterie, les oeufs bio recèlent **davantage de vitamine E** et de **caroténoïde** que le corps transforme en vitamine A. De plus, **aucun colorant artificiel** n'entre dans la production des oeufs Bourgeon des fermes avicoles biologiques. Le jaune légèrement plus clair est donc un trait caractéristique des oeufs bio. Toutefois - et à l'inverse d'une opinion largement répandue, la couleur du jaune n'exerce aucune influence sur le goût. Il en va exactement de même pour la teinte extérieure de l'oeuf : La couleur blanche ou brune de la coquille dépend uniquement de la race de la poule et ne donne aucune indication sur la qualité de l'oeuf.

LES CÉRÉALES BIO, SYMBOLE DE L'AUTHENTICITÉ RETROUVÉE

LES CÉRÉALES BOURGEON SONT QUELQUE CHOSE DE SPÉCIAL!

La culture des céréales Bourgeon exige des connaissances exactes sur les **conditions pédoclimatiques locales**, car la **rotation des cultures diversifiée**, le **choix des parcelles** et des **variétés**, le **travail du sol**, le **choix des engrais organiques** et **l'entretien des cultures** sont décisifs tant pour la réussite des cultures que pour la protection de l'environnement et la lutte contre l'érosion des sols.



LES PRESTATIONS BOURGEON ACCOMPAGNENT LE PRODUIT JUSQUE SUR VOTRE TABLE



Nos efforts écologiques ne s'arrêtent pas au bout des champs. Nous **interdisons tout traitement chimique lors du transport et du stockage**, et les meuneries, les boulangeries et les fabriques de pâtes ne peuvent utiliser ni levure transgénique (OGM) ni agents conservateurs. Le Bourgeon garantit donc aussi une très grande qualité des produits finis.

LA VITICULTURE BIO S'EST ÉTABLIE

La vigne est l'une des plus récentes cultures bio de Suisse. Il y a une vingtaine d'années, une poignée de vigneronnes ont commencé à entretenir leurs vignes d'une manière proche de la nature. L'accroissement de la demande, l'amélioration des moyens de production et le renforcement des structures grâce aux recherches, conseils et associations ont favorisé une réjouissante extension du vignoble biologique.

LE BOURGEON GARANTIT

L'objectif de la viticulture bio consiste à produire de manière biologique une boisson de haute valeur, le vin. L'application des principes biologiques exige une **exploitation douce du sol** qui prenne en compte les **particularités naturelles du lieu**, à l'instar du climat, des **spécificités du terrain** et de la **nature du sol**. La stimulation de communautés de vie biologiques dans la vigne donne naissance à un **système écologique autorégulateur**, qui s'étend autant à la surface de la terre que dans le monde des racines. La viticulture bio renonce donc aux engrais facilement solubles afin de ne pas compromettre l'équilibre biologique naturel. Par semis entre les rangées ou couverture verte, une flore diverse prospère et sert de protection contre l'érosion.



SÉDUISANT ASSORTIMENT DE VINS BIO SUISSSES

Le vaste assortiment des vins bio de toutes les régions viticoles de Suisse mérite d'être découvert. Le site www.biovin.ch offre un bon aperçu de ce large éventail. Il donne aussi les adresses des viticulteurs bio et de précieuses informations pour commander du vin bio.

DISTINCTION DE QUALITÉ

À l'occasion du Bio Marché de Zofingue, Bio Suisse attribue aux produits Bourgeon de qualité remarquable le logo Bourgeon Gourmet.

Un jury d'experts juge les produits selon les quatre critères suivants:

apparence

odeur

goût

impression générale



Un maximum de cinq points est attribué à chaque critère. Le meilleur score qu'un produit peut obtenir est donc de 20 points. Les produits de qualité particulièrement remarquable (20 points) sont honorés par une distinction spéciale.

Comme les autres années, la distinction des produits aura lieu le premier jour du Bio Marché de Zofingue au stand de Bio Suisse.

BOURGEON GOURMET 2012

C'est la septième fois que l'Association suisse des organisations d'agriculture biologique distingue des produits de haute qualité qui portent sa marque, le Bourgeon.

18 des 80 produits soumis au jury ont reçu le très convoité label complémentaire "Bourgeon Gourmet".

UNE TRANSFORMATION EN DOUCEUR

TOUS LES INGRÉDIENTS AGRICOLES DOIVENT ÊTRE CERTIFIÉS BIO

Les produits Bourgeon **doivent être fabriqués avec des matières premières agricoles certifiées**

TRANSFORMATION MÉNAGEANTE

Les produits Bourgeon sont **fabriqués avec ménagement**. Les **transformations inutiles sont interdites**, de même que les **transformations chimiques, l'irradiation et les traitements aux micro-ondes**.



UTILISATION DU MOINS POSSIBLE D'ADDITIFS ET D'AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES



La fabrication des produits Bourgeon renonce le plus possible aux additifs et aux auxiliaires technologiques : ils ne sont autorisés que s'il est réellement impossible de s'en passer. Et encore, ces produits doivent alors être des **substances naturelles** produites sans recourir à l'ingénierie génétique. Les additifs et auxiliaires technologiques qui entrent en ligne de compte pour les produits Bourgeon sont énumérés dans l'Ordonnance du DFE (Département fédéral de l'économie) sur l'agriculture biologique. Bio Suisse ne les autorise qu'au cas par cas et produit par article.

EMBALLAGES ÉCOLOGIQUES

Les emballages doivent utiliser des matériaux aussi **écologiques** que possible. Le **PVC** et les autres **plastiques contenant du chlore sont interdits**.

POLITIQUE D'IMPORTATION

IMPORTATIONS À LA SUISSE

Les cahiers des charges de l'agriculture biologique diffèrent de pays en pays. Pour que les ingrédients importés qui entrent dans la composition des produits Bourgeon satisfassent eux aussi aux sévères exigences de Bio Suisse, les agriculteurs étrangers et les entreprises agro-alimentaires doivent **respecter des directives** équivalentes à celles du cahier des charges de Bio Suisse. La Commission de labellisation des importations (CLI) est chargée de vérifier cette équivalence sur la base des rapports d'inspection des organismes locaux de contrôle.



RESTRICTIONS DANS L'IMPORTATIONS DES PRODUITS



Seuls les produits qui arrivent en Suisse **par voie terrestre ou maritime** peuvent être reconnus comme produits Bourgeon (interdiction du transport aérien). Les éventuelles exceptions doivent être autorisées de cas en cas par la CLI (Commission de labellisation des importations).

Il faut donner la **priorité** aux importations provenant des **pays proches**.

Si les produits du pays suffisent à satisfaire la demande, Bio Suisse **limite** l'homologation Bourgeon des produits importés.

Bio Suisse limite la reconnaissance Bourgeon des produits étrangers dont la transformation est entièrement effectuée à l'étranger. Cette restriction ne concerne pas les transformations simples (p. ex. séchage, congélation, dégermage, nettoyage, tri) effectuées directement dans le pays d'origine.

En principe, les **produits frais (fruits et légumes frais) d'outremer ne peuvent pas être reconnus comme produits Bourgeon**. Les pays méditerranéens ne sont pas considérés comme pays d'outremer. Les jus de fruits et les produits surgelés sont assimilés à des produits frais. Font exception les produits qui ne peuvent pas être cultivés en Suisse ou en Europe pour des raisons climatiques.

Le **contrat de licence peut être refusé** à des produits qui nuisent à l'image du Bourgeon. Cette évaluation tient compte des critères suivants: **écologie, distance de transport, emballage, attentes des consommateurs**. Exemples de produits qui ont été refusés ces dernières années sur la base de cette restriction: vins d'outre-mer, conserves de tomates d'outremer, caviar, thé froid instantané.

QUESTIONS GÉNÉRALES

DEPUIS QUAND L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EXISTE-T-ELLE EN SUISSE?

Au cours de la décennie **1940**, le **Docteur H. Müller** a développé la culture bio-organique et fondé la notion **d'exploitation durable** reposant sur des **cycles fermés**. En **1974**, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL/IRAB) a vu le jour afin d'étayer scientifiquement les observations des pionniers du bio. **La création de**



Bio Suisse en 1981 a marqué le début des temps modernes pour l'agriculture biologique. La même année, les premières directives communes pour l'agriculture biologique ainsi que la **marque déposée Bourgeon** pour les produits de culture biologique contrôlée ont été adoptées. Le marché bio suisse et l'organisation Bio Suisse ont connu un vigoureux essor lors des dernières années. Aujourd'hui, environ 6500 exploitations biologiques sont certifiées Bourgeon. Un sondage représentatif réalisé par l'institut d'études de marché IHA le révèle: en 2004, 70% des consommatrices et des consommateurs suisses connaissaient le label Bourgeon.



EST-IL POSSIBLE DE DÉCLARER BIOLOGIQUES DES ALIMENTS QUI NE LE SONT PAS?

Non. La désignation de produit biologique est protégée par l'Ordonnance fédérale sur l'agriculture biologique. Les termes "**biologique**" ou "**écologique**" ne peuvent être utilisés que si le **respect des exigences bio** a été contrôlé et certifié au cours de la **production**, de la **transformation** et de **l'importation**.

A QUELLE DATE A COMMENCÉ LA COLLABORATION ENTRE BIO SUISSE ET COOP?

En 1993. Depuis **2004**, Coop est le **sponsor principal du projet planète bio suisse** avec le fonds Coop Naturaplan www.planetebiosuisse.ch.

LES PRESCRIPTIONS POUR LES PRODUITS D'IMPORTATION AVEC LE BOURGEON SONT-ELLES IDENTIQUES À CELLES IMPOSÉES AUX PRODUITS SUISSES?

Bio Suisse accorde le Bourgeon aux **produits d'importation** s'ils **satisfont à des exigences** équivalentes à celles en vigueur en Suisse. Ce principe est d'une importance cruciale pour une organisation de producteurs. Ainsi, les paysans à l'étranger doivent **respecter les mêmes obligations qu'en Suisse**, notamment pour le mode d'exploitation globalement bio de leur ferme ou le chauffage des serres.

Entièrement importés pour d'évidents motifs climatiques, les jus de citron ne peuvent arborer le label Bourgeon que s'ils sont obtenus **par pression directe**, à l'instar des jus de fruits indigènes. Les produits frais en provenance d'outre-mer ne sont autorisés qu'au **titre d'exceptions** (par exemple les mangues ou les bananes). En hiver également, **les légumes doivent être cultivés en Europe**. Une règle générale **interdit les importations par voie aérienne**.



Naturellement, les produits Bourgeon sont contrôlés sur les champs, lors de leur transformation et dans les points de vente par des **organismes de vérification indépendants**, tels que bio.inspecta AG.

CERTAINES ESPÈCES ANIMALES OU VÉGÉTALES SONT-ELLES PLUS PARTICULIÈREMENT UTILISÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE?

Les producteurs bio privilégient les animaux et les plantes à la constitution particulièrement **robuste**. Ainsi, les producteurs de fruits à pépin se tournent vers les sortes qui sont généralement **résistantes aux maladies et aux parasites**, ce qui explique que des pommes aux noms de Florina, Topaz ou Retina se rencontrent de plus en plus souvent sur les étals. Elles se distinguent par leur **savoir agréable** et une **excellente résistance**. Lors du choix des animaux de ferme, à l'exemple des vaches, les paysans bio **renoncent délibérément aux animaux à haut rendement**, car leur santé est plus fragile. De ce fait, le rendement laitier moyen d'une vache bio est considérablement inférieur.

LES PAYSANS BIO TRAVAILLENT-ILS VRAIMENT SANS "ARMES CHIMIQUES"?



Oui, le cahier des charges de Bio Suisse exige le **renoncement total aux engrais et pesticides chimiques de synthèse.**

AUCUN TRAITEMENT N'INTERVIENT DONC EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE?

Si, les traitements sont autorisés **selon la liste des intrants (FiBL)**. Ainsi l'extrait de quassia (bois amer) ou des solutions de savon mou ou de coco sont employés contre les guêpes, les pucerons et les acariens. Dans la culture fruitière, l'argile est utilisée en cas d'attaque de tavelure. Dans tous les cas, le paysan bio tente **d'éviter ces traitements** par la sélection des emplacements et des sortes cultivées.

QUE SIGNIFIE LE "CYCLE FERMÉ (DES NUTRIMENTS)" EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE?

Le fourrage pour les animaux provient essentiellement **de la ferme** elle-même. Pour assurer la fertilité du sol, les paysans bio utilisent principalement les **engrais produits par la ferme**, comme le fumier, le purin ou le compost. Le respect de ce principe et une ingénieuse **rotation des cultures (assolement)** garantissent le développement d'une **faune active dans un sol peuplé de nombreux organismes** qui présente un bon équilibre d'éléments nutritifs nécessaires à la production agricole. **L'agriculture biologique renonce entièrement à l'utilisation d'engrais ou de pesticides chimiques de synthèse.**

EXISTE-T-IL DES FERMES BOURGEON BIO DONT SEULE UNE PARTIE EST EXPLOITÉE DE MANIÈRE BIOLOGIQUE?

Non, Bio Suisse s'oppose fermement à une production bio qui ne concernerait qu'une partie de l'exploitation. De cette manière, la notion de cycle peut être appliquée de manière conséquente et la crédibilité du label Bourgeon maintenue à un niveau élevé - dans ce domaine, **c'est tout ou rien.**

LES ALIMENTS BIO SONT-ILS PLUS SAINS?

En principe, il est aussi possible de se nourrir de manière erronée ou préjudiciable à la santé (trop gras, trop sucré, trop riche) avec des aliments bio. Pourtant, des études scientifiques réalisées par le FiBL/IRAB (Institut de recherche de l'agriculture biologique) démontrent que les pommes bio par exemple présentent **davantage de substances vitales** que les pommes produites de manière conventionnelle (les **phénols** considérés comme des substances qui assurent une **défense naturelle contre les radicaux libres**).



En raison d'un **mode de production respectueux**, du **renoncement complet aux engrais et aux pesticides chimiques de synthèse**, les consommateurs bio absorbent **moins de résidus** dans leur alimentation. En outre, les aliments Bourgeon sont confectionnés par des processus particulièrement doux et en l'absence presque totale d'additifs.

Une étude de la Soil Association a mis en évidence dans plus de 50% des produits bio testés plus de substance sèche, une **teneur inférieure en nitrates**, mais **supérieure en sucre et en vitamine C**. Ces résultats sont liés à **l'interdiction d'utilisation qui frappe les engrais minéraux** facilement solubles et peuvent selon toute vraisemblance être attribués à un apport nutritif organique du sol adapté à ses besoins et à ses **organismes vivants**. Il existe également des indices selon lesquels les herbicides auraient une influence négative sur la vitamine C. (ABSTRACT: LAANISTE ET AL. 1999). Voir également: DIE QUALITÄT BIOLOGISCH ERZEUGTER LEBENSMITTEL (www.ernte.at).

PEUT-IL CEPENDANT ARRIVER QUE DES ALIMENTS BIO PRÉSENTENT DES RÉSIDUS DE PESTICIDES?

Les aliments bio peuvent être chargés de résidus de pesticides, mais les aliments de production biologique présentent des **taux de résidus nettement inférieurs** (BAKER ET AL. 2002B). Les motifs pour lesquels les aliments bio peuvent présenter des résidus de pesticides en petites quantités malgré l'interdiction de leur utilisation résident dans une contamination venue de parcelles voisines, la teneur globale en pesticides de l'atmosphère, la présence de résidus de pesticides dans le sol ainsi qu'un transport ou un stockage dans des milieux contenant des résidus de pesticides.

Par une amélioration constante du système d'assurance qualité, Bio Suisse et le FiBL/IRAB tentent d'éliminer à la racine les causes des contaminations même les plus légères. Toutefois, le bio n'est pas une île!

L'ACHAT DE PRODUITS BOURGEON EST-IL UNE CONTRIBUTION À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT?

Oui, les producteurs Bio Suisse **renoncent à l'utilisation d'engrais et de pesticides chimiques de synthèse** et participent à la **conservation d'un sol sain et à la diversité des espèces** par la mise en pratique du principe de **cycle naturel**. Les rivières et les lacs profitent également de ce système. Les surfaces de compensation écologiques (au minimum 7%) offrent un espace de vie pour les organismes vivant dans le sol, les insectes, les oiseaux et les petits mammifères.



QUELS SONT LES AVANTAGES APPORTÉS PAR LA VENTE DE PRODUITS BIO RÉGIONAUX?

Des places de travail sont conservées dans la région, les techniques traditionnelles de transformation, le **savoir-faire local et les spécialités régionales sont préservés**.

BIO SUISSE APORTE-T-ELLE UNE CONTRIBUTION À LA CONSERVATION DES PLACES DE TRAVAIL ET DES LIEUX DE VIE DANS LES RÉGIONS EXCENTRÉES?

Oui, 70% des surfaces exploitées de manière biologique se situent dans les **régions de montagnes en Suisse**. De l'avis d'experts reconnus, les chances de survie de l'agriculture suisse résident essentiellement dans la fabrication de produits de haute qualité et de spécialités - et les produits Bourgeon présentent à cet égard une haute valeur sous chacun de leurs aspects!

QUI VEND LES SPÉCIALITÉS BIO RÉGIONALES?



Les magasins Coop, les producteurs au moyen de la vente directe, les magasins spécialisés dans la région.

DANS QUELLE MESURE BIO SUISSE EST-ELLE "SUISSE"?

Selon un principe fondamental, **seules les denrées qui ne peuvent pas être produites par les agriculteurs biologiques suisses** (comme le café) ou qui sont produites en quantités insuffisantes (comme les céréales) peuvent être importées. En outre, l'importation n'est autorisée que **lorsque la production indigène est commercialisée**. D'autre part, **les opérations de transformation se déroulent essentiellement en Suisse!**

CONDITIONNEMENT ET TRANSFORMATION

LES PAYSANNES ET PAYSANS BIO DE SUISSE REFUSENT-ILS LA TECHNIQUE GÉNÉTIQUE?

Oui. Dans le monde entier, **les paysannes et paysans bio renoncent à utiliser des animaux, plantes, microorganismes et produits dérivés issus de manipulations génétiques**. L'interdiction de la technologie génétique est sévèrement contrôlée pour le Bourgeon.

QUE SIGNIFIE UNE TRANSFORMATION PARTICULIÈREMENT DOUCE ET LE PRINCIPE DE LOYAUTÉ DANS LA TRANSFORMATION POUR BIO SUISSE?

Bio Suisse assume la responsabilité pour la **garantie de la qualité de transformation** d'un produit. Les consommateurs sont en droit d'attendre des produits transformés dans la mesure du possible **sans additifs** et de **manière particulièrement douce** (minimal processing). Les matières premières bio sont **cultivées de manière respectueuse** et leur **qualité (vitale)** doit être le plus possible **préservée** pendant la transformation. Voilà précisément les caractéristiques que les produits Bourgeon doivent garantir - ainsi il n'existe aucun produit Bourgeon dont le goût soit amélioré par des arômes artificiels. La saveur fruitée naturelle des yogourts provient des fruits bio, à **l'exclusion de tout additif**.



Lorsque les consommateurs attendent de la crème dans un produit à la renommée établie (par ex. les épinards à la crème), ce dernier contient effectivement de la crème et non un mélange de lait maigre, d'huile de palme raffinée, d'eau et d'émulateurs. Les preneurs de licence Bio Suisse doivent satisfaire à des exigences élevées: à chaque fois, ils doivent utiliser le procédé de transformation qui **respecte au mieux la qualité des aliments**. Les **effets de la chaleur et de la pression sont minimisés** en fonction des produits et constamment surveillés par l'observation des composants sensibles. Les additifs ne sont autorisés dans les produits que dans le cas où il serait impossible de les fabriquer d'une autre manière (le preneur de licence doit en apporter la preuve).

POUR QUELLE RAISON LES PRÉPARATIONS CARNÉES DU BOURGEON CONTIENNENT-ELLES ENCORE DES SELS NITRITÉS (NITRITE DE SODIUM, NITRATE DE POTASSIUM E250 ET 252) - ALORS QUE CES ADDITIFS SONT CONTESTÉS?

En matière d'additifs (identifiables à leur désignation E suivie d'un nombre), Bio Suisse poursuit une **politique très restrictive**. La plupart d'entre eux ne présentent aucun risque, mais leur utilisation est souvent inutile. Avant d'autoriser les sels nitrités, Bio Suisse a tenu compte de divers éléments. Au cours du processus décisionnel, la commission responsable était également en contact étroit avec l'Office fédéral de la santé publique.

QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

Les sels nitrités **réduisent le risque de botulisme**. Comme le botulisme peut avoir des conséquences mortelles, cet aspect pèse fortement dans la balance pour l'évaluation.



LES RISQUES DES SELS NITRITÉS

Dans l'organisme, les sels nitrités forment avec des protéines des nitrosamines qui peuvent être cancérogènes.

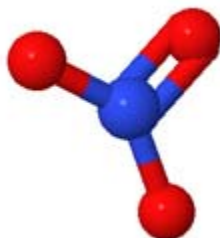
QUALITÉ DU PRODUIT

La conservation d'aliments en saumure est un **procédé utilisé traditionnellement** en Suisse depuis des siècles. Si des produits traditionnels comme le "Mostbröckli" (une sorte de viande séchée)

étaient fabriqués sans sels nitrités, ils prendraient un aspect entièrement différent (le nitrite de sodium est responsable de la coloration rouge), qui soulèverait des problèmes d'acceptation de la part des consommateurs.

EXIGENCES POUR LA TRANSFORMATION

L'observation de **strictes exigences de qualité (hygiène)** permet aujourd'hui de recourir à des **procédés de fabrication sans nitrites de sodium**. Il existe aussi des fabricants, à l'exemple de la boucherie Stettler à Langenthal, qui travaillent **sans sels nitrités**. Une interdiction par Bio Suisse conduirait cependant la plupart des boucheries et des paysans qui procèdent eux-mêmes à la production de charcuterie sur leur exploitation à cesser leur production bio, car ils ne pourraient pas satisfaire aux exigences élevées.



Dans le cas des sels nitrités, Bio Suisse a résolu - contre ses principes - d'autoriser ces additifs. Le risque d'un cas mortel de botulisme dans un produit Bourgeon était trop élevé pour être assumé.

POUR QUELLE RAISON Y A-T-IL DES AUTOCOLLANTS SUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES BIO?

Afin **d'exclure tout risque de confusion**, les fruits et légumes bio vendus en vrac sont munis d'une étiquette autocollante Bourgeon. Les produits Bourgeon doivent répondre à des exigences très élevées du champ aux étals dans les domaines de la traçabilité, d'un stockage séparé et de la prévention de toute confusion. De ce fait, les produits bio sont majoritairement proposés sous forme préemballée. L'inconvénient: la grande quantité d'emballage apparaît comme peu sympathique. L'étiquette autocollante Bourgeon est une alternative qui facilite la vente en vrac des produits bio et réduit la "montagne d'emballages". **L'étiquette distingue clairement les fruits et légumes bio de ceux cultivés de manière conventionnelle**. Les consommateurs peuvent ainsi choisir librement la quantité qu'ils souhaitent acheter à un moment précis. Afin que l'étiquette ne laisse pas des résidus indésirables sur les fruits, Bio Suisse impose des exigences élevées à la colle utilisée sur les étiquettes.



EXIGENCES STRICTES POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA COLLE

En contrôlant la nécessité de chaque emballage ainsi que son impact sur l'environnement, Bio Suisse dépasse les obligations formulées par l'Ordonnance sur les produits bio et les dispositions juridiques applicables aux aliments. Le **PVC et d'autres matériaux synthétiques chlorés sont ainsi interdits**. La recherche des entreprises en mesure de fabriquer des colles compatibles avec les exigences Bourgeon s'est révélée ardue. Les **colles qui contiennent des solvants ne pouvaient être prises en considération** car elles peuvent laisser des résidus indésirables. L'étiquette devait en outre continuer à présenter une bonne adhérence, même sur une surface humide et dans une atmosphère froide. Après une longue évaluation, une seule étiquette autocollante a reçu l'aval de Bio Suisse.

LA COLLE RETENUE: SANS SOLVANT ET AVEC UNE BONNE ADHÉRENCE



La colle retenue est **exempte de solvant** et possède de bonnes qualités d'adhérence, notamment sur des surfaces qui repoussent l'eau. Pour cette raison, l'étiquette colle relativement fortement sur la surface des pommes et peut présenter une certaine "résistance" lors de son enlèvement. La **traçabilité** est rendue possible par les indications portées sur l'étiquette du récipient (fournisseur, producteur).

POUR QUELLE RAISON EXISTE-T-IL AUSSI DES PRODUITS SEMI-FINIS OU FINIS AVEC LE BOURGEON?

La position des paysans bio suisses est claire: l'agriculture biologique est l'agriculture de l'avenir et les



produits bio sont des produits de consommation quotidienne. Bio Suisse s'adresse à des consommateurs adultes qui décident eux-mêmes quels sont leurs besoins. Les produits de **Convenance** répondent à un besoin spécifique, car la demande pour des produits qui arrivent sur la table **sans grand travail de préparation** (aliments de confort) est importante. Cette évolution a conduit à un élargissement de l'assortiment Bourgeon qui présente ainsi certains produits au "degré de confort" élevé, tels que les pizzas prêtes à la cuisson, les pommes de terre



chips, les gratins de pommes de terre, les pâtes fraîches et sèches, les préparations à base d'épinards, les menus pour petits enfants et les repas surgelés. Les consommateurs décident chaque jour eux-mêmes du degré de confort qu'ils souhaitent. Le Bourgeon ne veut pas remettre en cause cette **liberté de choix**: le public doit avoir le choix entre le lait UHT et le lait pasteurisé dans les rayons des magasins.

Cette attitude ne modifie en rien les principes fondamentaux de Bio Suisse. Les produits Bourgeon sont et restent crédibles et authentiques, du champ jusqu'au sac à commission. Pour les produits Bourgeon, l'apparence et l'essence doivent s'accorder, ce qui revient à dire qu'aucun compromis ne peut intervenir quant aux méthodes de fabrication. Ainsi, les champignons sur la pizza sont frais.

QUE SIGNIFIE LE TERME JUS OBTENU PAR PRESSION DIRECTE (PAR EX. JUS DE POMME)?

Un produit Bourgeon tient ce qu'il promet! Mais ce n'est pas toujours une simple question d'évidence. Aujourd'hui, en règle générale, un jus 100% naturel est constitué d'un concentré dilué avec de l'eau. Le stockage s'effectue sous la forme d'un "sirop" alors que les composants aromatiques sont souvent isolés dans un concentré séparé. Les jus de fruits avec le Bourgeon sont toujours obtenus par **pression directe** et, dans ce cas, la désignation **100% naturel** correspond vraiment à un produit 100% naturel.

EXISTE-T-IL DES PRESCRIPTIONS POUR LE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS BOURGEON?

Oui, il convient **d'éviter un excès d'emballage**. La protection du produit doit être assurée par un **conditionnement minimal**. En outre, l'utilisation d'emballages en **PVC est interdite** selon le cahier des charges Bio Suisse.

LES ALIMENTS SONT LE SOUTIEN DE LA VIE

POURQUOI LES ALIMENTS BOURGEON SONT-ILS PLUS CHERS?

Les aliments biologiques sont des **produits de qualité** produits **en harmonie avec la nature**. Le **renoncement à la maximalisation des quantités** dans la production végétale et animale possède un prix. Par respect de la nature, les paysannes et paysans bio acceptent une réduction de rendement de 20 à 30%.

Un élevage animal très extensif, qui exige un vaste espace et un affouragement bio, entraîne aussi les prix vers le haut. La transformation est également plus complexe, en raison notamment de **l'interdiction de nombreux additifs ou arômes artificiels**. Pour toutes ces raisons, **les produits bio sont plus chers que les aliments conventionnels**. La grande majorité des produits Bourgeon provient en outre de Suisse où les coûts de production sont habituellement très élevés.



Les autres facteurs qui contribuent également à un certain renchérissement tendanciel des produits bio sont la **séparation stricte des flux de marchandises** lors de la production et du transport ainsi que **l'obligation de déclaration exhaustive**.

LES PRIX DES PRODUITS CONVENTIONNELS ONT TENDANCE À BAISSER ACTUELLEMENT - CETTE ÉVOLUTION S'OBSERVE-T-ELLE ÉGALEMENT POUR LES PRODUITS BIO?

L'abolissement des protections douanières, tel qu'il est prévu par la nouvelle politique agricole, conduira à la baisse des prix non seulement des importations agricoles comme le fourrage, mais aussi des pesticides, des médicaments et des engrais. Il en résultera une diminution des coûts dans la production conventionnelle. En revanche, elle n'apportera aucun avantage aux paysans bio suisses car ils n'ont pas le droit d'utiliser de tels produits. Ils doivent assurer eux-mêmes la production de leur fourrage et accomplir de nombreuses tâches par un travail manuel qui demande **beaucoup de temps et d'efforts**.



Cependant, les conséquences de la nouvelle politique agricole ne les épargneront pas. En effet, lorsque les produits conventionnels sont proposés à meilleur marché, les **prix bio sont aussi sous pression**. Diverses études démontrent que les consommateurs sont rarement disposés à accepter une différence de prix supérieure à 30%.

QUESTIONS FRÉQUENTES CONCERNANT LE LABEL

EXISTE-T-IL DES DIFFÉRENCES ENTRE LES NORMES EU ET BIO SUISSE?

Les prescriptions bio varient selon les pays. Sous divers aspects, **le cahier des charges Bio Suisse est plus sévère, plus complet** (notamment dans le domaine de la transformation) et **plus détaillé**:

Bio Suisse se considère comme une organisation forte et consciente de ses responsabilités dont l'action s'étend du champ à l'assiette. La ferme doit être entièrement exploitée de manière biologique. Dans le domaine de l'élevage, de grandes différences existent quant à la grandeur des troupeaux (poules!). Les directives Bio Suisse exigent la présence de surfaces destinées à **favoriser la diversité des espèces et le reverdissement des vignes et des vergers**. Elles prévoient aussi des restrictions additionnelles dans l'utilisation des engrais et des pesticides, l'interdiction du transport aérien ainsi que des instructions strictes pour la transformation.



QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ENTRE LE BOURGEON ET M-BIO?



Les matières premières suisses proviennent également d'une exploitation Bio Suisse. Toutefois, la transformation ne se déroule pas selon le cahier des charges Bio Suisse. Les produits d'importation sont généralement certifiés en fonction des normes européennes. Dans ce cas, **l'équivalence avec la production indigène n'est pas**

garantie.

QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES ENTRE DEMETER ET BIO SUISSE? Y A-T-IL DES DIRECTIVES SPÉCIALES?

En plus du cahier des charges Bio Suisse, les **producteurs Demeter** observent des **prescriptions spécifiques**.

Les agriculteurs biodynamiques¹ mettent à profit les forces de la nature et de ses produits. Ils tirent parti de cette **énergie** pour **améliorer les sols et la qualité**. Ils tiennent également compte des **influences des positions changeantes du soleil, de la lune et des planètes.**

Les paysans Demeter agissent en **harmonie avec la nature**. Ils utilisent des **préparations à dosages homéopathiques** dont les résultats se traduisent par d'impressionnantes améliorations du sol et des cultures. Ils interviennent sur le paysage afin que les principaux animaux utiles, comme les abeilles, puissent y trouver des conditions de vie favorables.

Pour ce faire, les agriculteurs Demeter se fondent sur le "**Cours aux agriculteurs**" **délivré par Rudolf Steiner** lors de la Pentecôte 1924 à Koberwitz. Cette somme de préceptes et de conseils a été depuis lors **mise en pratique et ultérieurement développée par les agriculteurs biodynamiques** dans le monde entier. www.demeter.ch

LES EXPLOITATIONS KAG SONT-ELLES AUSSI DES EXPLOITATIONS BIO SUISSE?

Oui, chaque exploitation KAG est certifiée Bio Suisse. KAG accorde une grande importance à l'élevage et édicte dans ce domaine des **prescriptions complémentaires** selon lesquelles, par exemple, un troupeau de poules doit obligatoirement comporter des coqs ou les animaux doivent pouvoir s'ébattre à l'extérieur quotidiennement, même en hiver (Bio Suisse au minimum 13 fois par mois). www.kagfreiland.ch



QUESTIONS FRÉQUENTES CONCERNANT LE CONTRÔLE

LES ALIMENTS BOURGEONS SONT-ILS CONTRÔLÉS?

Naturellement! **Les produits Bourgeon sont contrôlés dans les champs, lors de leur transformation et dans le commerce par des organismes de contrôle indépendants**, par ex. bio.inspecta AG. En outre, les aliments bio présentent une **traçabilité sans faille**.

Ce n'est qu'une fois toutes les prescriptions remplies que le certificat Bourgeon tant convoité est décerné.

QUE SIGNIFIE LE CONTRÔLE BIO?



Lors de la **vérification des exploitations agricoles**, le contrôle bio **étudie les champs et les étables**. Les **animaux sont examinés**, les **étables inspectées et mesurées** (le nombre des animaux est-il en accord avec la grandeur de l'étable?).

L'étude des **flux de marchandises** permet de vérifier que la **quantité de foin bio produite** et, cas échéant, achetée est suffisante pour le cheptel de la ferme. **Le carnet de l'étable** est contrôlé ainsi que tous **les achats effectués** pour l'exploitation afin de s'assurer notamment de l'origine biologique des semences ou des animaux, en **conformité avec le cahier des charges Bio Suisse**.

¹ Note de l'éditeur : La biodynamie est issue du mouvement anthroposophe. Cette méthode empirico-ésotérique n'est pas scientifiquement fondée. En tant que chrétiens, nous ne pouvons pas nous identifier avec les sources énergétiques de ce concept.

EST-IL RÉELLEMENT POSSIBLE DE CONTRÔLER LES PRODUITS IMPORTÉS?

Le contrôle bio répond à des **normes précises dans le monde entier**. Pour leur part, **l'ensemble des organismes de contrôle bio** fait également l'objet d'un contrôle régulier. (ISO 65).

La diversité des directives a conduit Bio Suisse à réaliser un **examen complémentaire pour les fournisseurs étrangers**.

Les preneurs de licence Bio Suisse ne peuvent désigner les produits bio avec le Bourgeon que si les producteurs étrangers et les éventuels transformateurs sont reconnus par Bio Suisse et que le **flux des marchandises peut être suivi clairement** à travers toutes les étapes de la commercialisation jusqu'à l'importateur suisse.

LE CONTRÔLE EST-IL ANNONCÉ À L'AVANCE?

Non, pas systématiquement, des **contrôles inopinés** sont aussi pratiqués.

QUESTIONS FRÉQUENTES CONCERNANT L'ELEVAGE ET L'AFFOURAGEMENT

QUE SIGNIFIENT UN ÉLEVAGE ET UN AFFOURAGEMENT RESPECTUEUX DES ANIMAUX?

Tous les animaux bénéficient d'un **élevage particulièrement adapté à l'espèce**. Grâce aux étables à la surface généreuse, ils subissent **moins de stress**: ils peuvent se livrer aux activités de prédilection de leur espèce et **s'ébattre régulièrement à l'extérieur** même en hiver (au moins 13 fois par mois en hiver, tous les jours en été). Les sols composés de caillebotis sont interdits dans l'étable bio. Le sol doit être **recouvert de paille**. Le bio commence par l'affouragement: une **alimentation avec du fourrage bio produit essentiellement sur la ferme** garantit une nourriture saine et naturelle.



A ce propos, **l'agriculture biologique a toujours considéré l'alimentation des boeufs ou des vaches avec des farines animales comme étrangère à l'espèce et, logiquement, strictement interdite.**

EST-IL VRAI QUE DU FOURRAGE NON BIOLOGIQUE PEUT AUSSI ÊTRE ADMINISTRÉ DANS LES EXPLOITATIONS BOURGEON?



La part de fourrage biologique doit s'élever au minimum à **90% pour les ruminants** et **80% pour les poules et les cochons**. La raison pour un apport alimentaire complémentaire de 10 ou 20% au maximum de fourrage non biologique réside dans le fait que la quantité de fourrage de culture biologique reste encore insuffisante actuellement. A long terme, Bio Suisse vise un affouragement bio à 100%.

LES ANIMAUX D'UNE FERME BIO PEUVENT-ILS SUIVRE UN TRAITEMENT AUX ANTIBIOTIQUES OU AUX HORMONES EN CAS DE MALADIE?

Lorsqu'un animal est fébrile et que le vétérinaire prescrit un traitement à **base d'antibiotiques**, les paysans bio **peuvent l'administrer**. Actuellement, de nombreux agriculteurs bio traitent



leurs animaux par la médecine complémentaire, ce qui permet d'éviter certains traitements à base d'antibiotiques. Il est en revanche **interdit d'utiliser des antibiotiques à titre prophylactique**, que ce soit par l'affouragement, l'ingestion de comprimés ou des injections.

En outre, **l'utilisation d'hormones** (pour influencer le cycle reproductif) est également **interdite** dans l'agriculture biologique avec le Bourgeon, car il ne s'agit pas en ce cas de traiter un animal malade ou blessé.

LE TRANSFERT D'EMBRYON EST-IL AUTORISÉ DANS UNE EXPLOITATION BIO SUISSE?



Non, ce procédé est considéré comme une **intervention inacceptable** dans l'élevage et il est donc interdit. **L'insémination** est en revanche **autorisée**. Par ailleurs, l'élevage d'animaux mâles (à l'exemple des taureaux) est très répandu dans l'agriculture biologique car il est considéré comme une utile contribution à un bon climat au sein du troupeau.

EXISTE-T-IL DE LA VIANDE D'IMPORTATION AVEC LE BOURGEON?

Non. **Tous les produits carnés proviennent de Suisse** - même si un manque de morceaux nobles se fait parfois sentir.

POURQUOI LA VIANDE DE VEAU BIO EST ROUGE PLUTÔT QUE ROSE?

La viande de veau ne prend une jolie coloration rose que si la **nourriture du veau** contient peu de fer. Ce résultat ne peut être obtenu que si les jeunes veaux sont nourris avec des substituts de lait et de la paille, même si la loi sur la protection des animaux l'interdit déjà, plutôt qu'au lait maternel et au fourrage grossier comme le foin. En raison du manque de fer, l'organisme des veaux forme trop peu de globules rouges, essentiels pour le ravitaillement du corps en oxygène. Pour éviter que les veaux ne mangent du fourrage naturel, ils n'ont pas la possibilité de sortir sur les champs.



Les veaux Bio Suisse ont une **viande rouge**, ils ne peuvent pas être sevrés du lait maternel avant leur troisième mois. La consommation de lait bio et de foin bio colore la viande des veaux en rouge et élève les coûts de production de la viande de veau bio. Pourtant, de nombreuses exploitations Bourgeon subissent des pertes lors de la vente de leurs veaux, car certains bouchers accordent toujours une valeur moindre à la viande de veau rouge, même si elle est particulièrement tendre et savoureuse.

LA VIANDE BIO A-T-ELLE MEILLEUR GOÛT?

La qualité de la viande dépend aussi de la race animale (par ex. l'Angus est la race typique pour la viande de bœuf) et du stockage. Les animaux bio bénéficient de conditions d'élevage adaptées à leur espèce, ils mangent du fourrage bio, presque pas de concentré et croissent de ce fait plus lentement, autant de facteurs qui donnent une viande au **goût extrêmement délicat**. Ueli Lanz, chef du Jägerhof de Saint-Gall (une grande adresse de la gastronomie avec 17 points au Gault & Millau) considère que la **viande bio possède une structure différente** et qu'elle présente des qualités culinaires hors pair. La viande bio **perd moins d'eau** pendant le processus de cuisson.



POURQUOI LA VIANDE BIO EST-ELLE ESSENTIELLEMENT VENDUE DÉJÀ CONDITIONNÉE?

Pour **éviter toute confusion avec la viande de production conventionnelle** (assurance de la qualité). En outre, la consommation de viande bio n'est pas encore suffisamment développée pour qu'une vente ouverte soit rentable. D'autre part, la viande sera davantage vendue à l'avenir sous forme de **conditionnements hygiéniques**. A l'étranger, cette forme de commercialisation est déjà largement répandue.

QUESTIONS FRÉQUENTES CONCERNANT LES PRODUITS VÉGÉTAUX



COMMENT L'AGRICULTURE BIO COMBAT-ELLE LES PLANTES ADVENTICES (MAUVAISES HERBES)?

Manuellement et avec le sarcloir - les herbicides chimiques de synthèses sont strictement interdits.

LES SERRES POUR LES LÉGUMES ET LES SALADES PEUVENT-ELLES ÊTRES CHAUFFÉES?

Uniquement en **protection contre le gel en hiver**. Dans tous les autres cas, il convient de renoncer au chauffage pour des motifs d'économie d'énergie.

LES LÉGUMES PEUVENT-ILS ÊTRE PLANTÉS HORS SOL?

Non, Bio Suisse autorise la production hors sol uniquement pour les champignons (en fonction de leur nature), les plantons et les herbes aromatiques en pot. **Les légumes bio poussent sur de la terre véritable!**

QUE FAIT LE PAYSAN BIO AVEC LE PURIN ET LE FUMIER?

Il s'agit ici de tirer avantage des **synergies dans le cycle naturel**. Le **purin et le fumier** sont utilisés pour **conserver la fertilité du sol**. L'exploitation Bourgeon doit employer au minimum 50% du fumier et des engrais produits sur la ferme elle-même. Le reste peut être livré à une autre ferme biologique dans un rayon de 20 km. Cette règle **limite sévèrement les dimensions d'un élevage**. Ainsi 35 à 40 porcs uniquement vivent en moyenne sur une ferme bio!



Website : <http://www.bio-suisse.ch/fr/biopresdechezvous.php>

Vous pouvez commander auprès de notre [secrétariat](#) le DVD «Manger et vivre – Alimentation saine», compilé par J.-P. Trachsel.



Compilé et mis-en-page par :
DIETRA-Vie
M. J.-P. Trachsel
Nez d'Avau 12
CH-1690 Lussy – Suisse
Date : 21. 07. 2012

Date de parution sur www.apv.org : 10.09.2012