

bioattualità

5/07

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

GIUGNO

Ciliegie bio: maggiore sicurezza di resa con buona situazione del mercato **pagina 4**

Bioterra e Demeter in festa **pagina 8**

Sfalcio rispettoso degli animali selvatici **pagina 12**

«Banditi e predatori sono i miei migliori amici.»

La vita in una fattoria biologica è sempre piena di sorprese. Dopo la fioritura di primavera ho scoperto di avere sedici sorelle. Niente male, non c'è che dire. Mi ricordo ancora come siamo diventate rosse tutte insieme quando un lombrico ci si è parato davanti. Sì, è stato amore a prima vista. Perché lui smuoveva la terra sotto di noi senza mai stancarsi e la concimava con tutte le buone cose che ci piacciono e di cui abbiamo bisogno.

Ma ci sono toccate anche esperienze meno esaltanti.

Due settimane fa, tanto per dirne una, una mezza dozzina di uccelli si è gettata in picchiata sulle nostre vicine, becchando via le più mature. Per me è stato un colpo. Solo qualche giorno dopo ho capito che in realtà gli uccelli non sono poi così odiosi, visto che fanno anche incetta di lumache, mie acerrime nemiche.

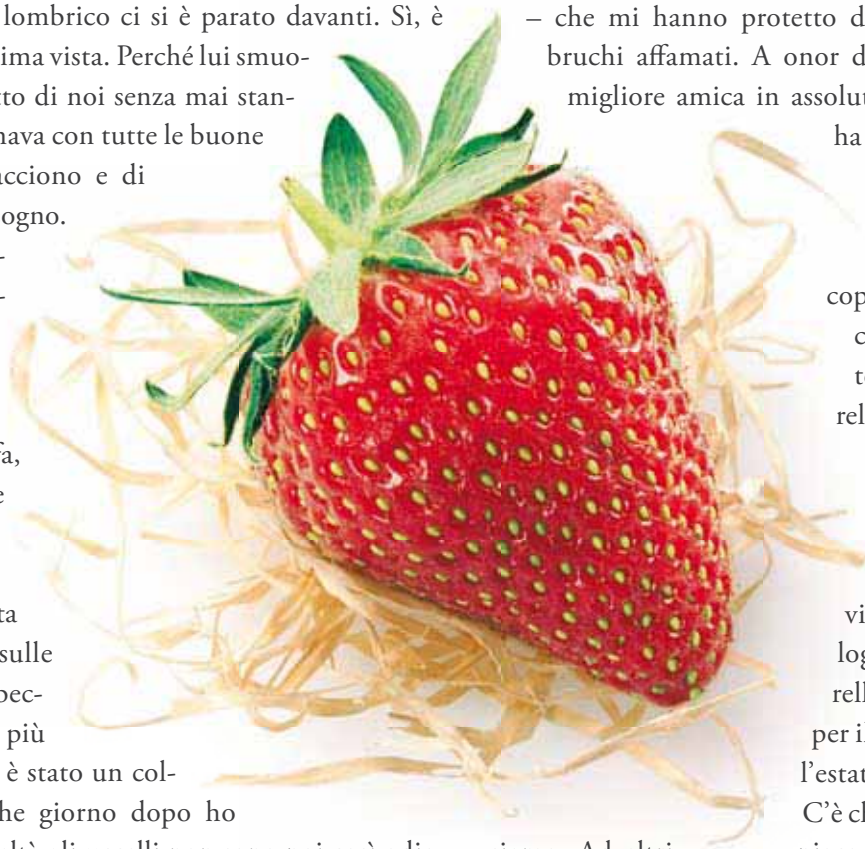
Di lì a poco ho vissuto un'altra esperienza sorprendente. D'un tratto, ecco una creatura repellente, simile a una serpe che avanza minacciosa verso di me fra guizzi di lingua. Ora è davvero finita, ho pensato. Ma non è successo niente. Il mostro mi è semplicemente sgusciato accanto proseguendo poi per la sua strada. Così

ho appreso che anche gli orbettini mangiatori di lumache sono miei amici. Assieme alla pletera di temibili predatori e banditi come i carabidi e gli stafilini, i rospi e i ricci – a volte, appunto, perfino gli uccelli – che mi hanno protetto da lumache ingorde e bruchi affamati. A onor del vero, però, la mia migliore amica in assoluto è la contadina che

ha rivoltato il terreno e lo ha concimato con il compost, che in primavera lo ha coperto con cura di trucioli di legno per proteggere me e le mie sorelle dall'umidità e dalla muffa.

Che altro posso dire? Questa è la vita in una fattoria biologica. Ora, le mie sorelle ed io siamo mature per il raccolto. Dolci come l'estate, succose e invitanti. C'è chi ci mangia così come piace aggiungere un po' di

siamo. Ad altri panna. Altri ancora ci mettono in cima a deliziosi tortini. Ma per tutti siamo un piacere incomparabile. Perché siamo di qualità biologica svizzera controllata. E grazie a noi, le fragole fanno di nuovo di fragola. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente dall'A alla Z, dal mangime al concime, dalla semina al raccolto. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su www.bio-suisse.ch



Lode all'albero ad alto fusto

Per la maggior parte dei consumatori non c'è dubbio: le mele, le pere e le ciliegie crescono sugli alberi, su grandi alberi. Questo concetto è profondamente radicato, è un concetto archetipico che piace mantenere e che è sfruttato anche commercialmente. Un grande distributore che pubblicizza frutta bio, come è attualmente il caso, con il cartello raffigurante un albero con una scala appoggiata suggerisce che questa frutta sia davvero cresciuta su un albero, su un vero albero. Noi consumatori e produttori bio approviamo questa leggenda dell'albero ad alto fusto che serve a promuovere le vendite. Non andiamo a informare la gente: «Sapete

che tre quarti della frutta da tavola bio proviene da colture di alberi a basso fusto e non da alberi ad alto fusto preziosi dal punto di vista ecologico?». Con i prodotti bio vendiamo sempre anche una porzione di sentimento della vita – e talvolta anche una piccola bugia.

Le colture di alberi a basso fusto non offrono spazio vitale alla civetta, all'upupa, all'averla capirossa e ad altre specie minacciate di uccelli.

L'agricoltura biologica però non funziona come un laboratorio protetto ma è esposta alle forze del mercato. Chi oggi vuole produrre frutta da tavola in modo redditizio non può fare a meno degli alberi a basso fusto. Il 60% delle ciliegie da tavola proviene tuttora da alberi ad alto e a medio fusto ma la tendenza è chiaramente al ribasso. Le mele e le pere da tavola di alberi bio ad alto fusto sono offerte solo nella vendita diretta o presso il commercio specializzato in prodotti bio, la frutta venduta dai grandi distributori proviene praticamente al 100% da alberi a basso fusto. Non è dunque possibile salvare gli alberi ad alto fusto? Certamente! Ma bisogna riuscire a renderne più redditizie le colture. Hautes tiges Suisse, Pro Natura, l'Associazione svizzera per la protezione degli uccelli e altri ancora vi stanno lavorando. Assieme a contadini innovativi e al FiBL il WWW Regione Basilea mostra come si fa: coltivare la frutta per la trasformazione su alberi ad alto fusto resistenti e scuotibili e la frutta da tavola in colture con alberi a basso fusto (copribili). Questa suddivisione del lavoro può salvare le colture di alberi ad alto fusto.

Markus Bär

Markus Bär

bioattualità



4



10



12



15

PRODUZIONE

4 Ciliegie bio: nuovo slancio

Maggiore sicurezza di resa grazie alla ricerca, strutture di commercializzazione migliorate grazie alla collaborazione degli operatori – buone prospettive per la coltivazione di ciliegie bio.

QUI E ORA

8 Anniversario 1: i 60 anni di Bioterra

10 Anniversario 2: i 70 anni dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica

BIO SUISSE

11 Concetto: «tenera e succulenta»

Bio Suisse intende incrementare la vendita di carne fresca bio introducendo un nuovo concetto per la commercializzazione

ECOLOGIA

12 Tutela della biodiversità durante lo sfalcio

Come falciare senza minacciare i piccoli animali e le specie di uccelli che nidificano sul suolo? Bioattualità riassume le misure principali.

COMMERCIO

14 Importazioni con la Gemma

Quarta puntata della serie: presentazione della commissione del marchio importazione

RUBRICHE

7 Direttive

16 La parola ai lettori

Foto in prima pagina: Paul Nussbaumer, bioagricoltore a Aesch BL è pioniere della coltivazione moderna di ciliegie da tavola. Nell'impianto finora più grande in Svizzera produce 12 varietà differenti di ciliegie da tavola bio.

(Foto: Thomas Alföldi)

Nuovo slancio nella coltivazione di ciliegie bio

La produzione di ciliegie da tavola bio attualmente esaurisce il potenziale del mercato solo nella misura del 20-25%, quella di ciliegie industriali solo per metà. Recentemente la ricerca ha migliorato la sicurezza di resa mentre i partner di mercato hanno migliorato le strutture della commercializzazione. Questo potrebbe dare il necessario impulso per un ampliamento delle superfici di coltivazione per cui si delinea una suddivisione del lavoro tra le forme di coltivazione: moderni impianti a basso fusto per ciliegie da tavola, alberi ad alto fusto resistenti e scuotibili per ciliegie industriali.

La produzione biologica di ciliegie è considerata una delle maggiori sfide in agricoltura biologica. Finora sono stati soprattutto i problemi legati alla protezione delle piante a diminuire l'interesse nella produzione di ciliegie biologiche e addirittura a dissuadere diversi contadini nelle regioni di coltivazione di ciliegie dalla conversione all'agricoltura biologica. Contrariamente a molti altri prodotti, l'attuale offerta di ciliegie bio è lungi dal soddisfare la domanda del mercato. I recentissimi sviluppi e riconoscimenti risultati da lavori di ricerca aumentano però la sicurezza di resa e contribuiscono ad una redditività molto maggiore. Assieme alle buone possibilità sul mercato questo dovrebbe incrementare l'impianto di alberi di ciliegie da tavola ma anche di alberi di ciliegie per uso industriale.

Promettenti prospettive del mercato

La produzione annualmente fortemente oscillante è smerciata perlopiù direttamente. Negli ultimi cinque anni sono state fornite al commercio all'ingrosso solo da 4 a 12 tonnellate di ciliegie da tavola biologiche all'anno. Ciò corrisponde allo 0,5 per cento dell'intero commercio di ciliegie da tavola. Se fosse possibile raggiungere una quota realistica di ciliegie bio di circa cinque per cento come per la frutta a nocciolo se ne potrebbero commercializzare oltre 100 tonnellate. Aggiungendo il fabbisogno per la vendita diretta si ottiene una superficie di coltivazione possibile di 15 a 20 ettari di ciliegie da tavola. Con i nuovi impianti eseguiti quest'anno la superficie di coltivazione con moderni impianti di ciliegie da tavola bio in Svizzera non supera tuttavia i 4 ettari.

Anche per quanto riguarda le ciliegie industriali nella media degli ultimi cinque anni con 10 tonnellate non è stato possibile esaurire nemmeno la metà del potenziale di vendita attualmente ancora

facilmente ampliabile. Sia per quanto riguarda la frutta da tavola che per la frutta industriale negli ultimi anni le strutture di commercializzazione grazie alla buona collaborazione tra la commissione di esperti, il commercio bio e i partner commerciali sono state fortemente migliorate. Ancora grazie a questa collaborazione è stato possibile negoziare e realizzare interessanti prezzi al produttore. Le prospettive del mercato sono pertanto molto positive. Ma perché la produzione bio stenta a estendersi?

Ciliegie industriali – un'opportunità per le colture di alberi da frutto ad alto fusto

Nel neorientamento della coltivazione di ciliegie bio senz'altro imminente e neces-

sario, a nostro parere andrebbe attribuita grande importanza alle colture di alberi ad alto fusto a causa del loro incontestato valore nell'ambito della protezione della natura e del paesaggio – e quindi anche per l'immagine della frutticoltura.

Affinché le colture di alberi ad alto fusto abbiano un futuro assicurato è però necessario che siano produttive e redditizie. Le conclusioni sono evidenti: la raccolta a mano onerosa e carica di rischi con un numero sempre minore di manodopera disponibile appartiene al passato. Le colture di alberi ad alto fusto del futuro sono riservate a varietà di ciliegi da trasformazione resistenti alle malattie e che si possano soprattutto scuotere facilmente. I costi di produzione possono essere coperti unicamente con varietà adatte alla raccolta meccanica.

Ciliegie da tavola: redditività con impianti di ciliegi a basso fusto

Le ciliegie da tavola sono tuttora prodotte prevalentemente in strutture tradizionali, spesso non più redditizie con alberi ad alto fusto e in impianti di alberi a medio fusto. Anche l'assortimento di calibro piuttosto piccolo non corrisponde più alle esigenze del mercato. La coltivazione di ciliegie da tavola bio del futuro deve indirizzarsi maggiormente verso forme di alberi più bassi con portainnesti a crescita lenta.

I vantaggi di questa forma colturale rispetto alla coltura di alberi ad alto fusto sono rese immediate, regolari e alte, un minor onere di lavoro, reazione più rapida a tendenze di mercato modificate, la possibilità di posare protezioni e quindi la coltivazione di varietà a frutti grossi richiesti dal mercato e un minor rischio di infortuni.

Per le colture di alberi a basso fusto vi sono due possibili sviluppi: da un lato la produzione poco economica di varietà a frutti grossi e sodi come Burlat, Kordia e



Foto: Andri Häsel

La varietà Merchant finora è risultata la varietà di ciliegie da tavola più resistente e con la miglior resa. Anche Kordia e Regina, se protette dalle intemperie, sono adatte per la coltivazione biologica

Regina che però a causa della loro tendenza allo spacco necessitano di una protezione contro la pioggia e di irrigazione. Gli investimenti necessari di circa 100'000.— franchi per ettaro per la produzione biologica sono giustificati unicamente se nel contempo i problemi chiave come la monilia, la mosca delle ciliegie e l'afide nero del ciliegio possono essere ridotti in modo decisivo. Uno sviluppo alternativo va nella direzione di una forma colturale più estensiva con costi di produzione più bassi senza protezioni che richiede però varietà resistenti allo spacco.

Grazie ai successi della ricerca diminuiscono i problemi di produzione

Nella coltivazione di ciliegie le possibilità limitate di una protezione diretta delle piante pongono la produzione davanti a compiti difficili. Negli ultimi anni tuttavia, grazie a una maggiore attività di ricerca, alcuni problemi chiave come la monilia, la mosca delle ciliegie e l'afide nero del ciliegio si sono appianati. Sono state acquisite nuove conoscenze e sviluppati nuovi metodi colturali e fitosanitari che aiutano ad aumentare in modo evidente la sicurezza di resa e l'economicità della coltivazione di frutta a nocciolo.

a) Ciliegie da tavola

Le attuali conoscenze per quanto riguarda la produzione di ciliegie da tavola sono:



Foto: Dorothea de Gruyter

Gli oltre 100 alberi ad alto fusto del progetto FiBL-WWF della varietà scuotibile Dolleseppler si sono sviluppati a meraviglia e forniscono i primi raccolti di ciliegie industriali fortemente richieste. La foto mostra gli alberi dell'azienda Isletenhof di Astrid Schönenberger e Pascal Benninger a Sissach BL.

- la coltivazione in colture di alberi a basso fusto con varietà a frutti grossi fornisce maggiori rese con frutti più richiesti e quindi un maggior guadagno.
- ■ una protezione contro le intemperie dalla fioritura fino alla raccolta riduce in larga misura la monilia, il corineo e la cilindrosporiosi anche senza l'impiego di fungicidi (grafico 1). La copertura offre inoltre una certa protezione dal gelo durante la fioritura. Un'ulteriore copertura con una rete a maglie fini impedisce l'infestazione

dalla mosca delle ciliegie. Grazie alla riduzione dei problemi chiave, rispetto alle forme colturali tradizionali è garantita una sicurezza di resa nettamente migliore (grafico 3).

Ecco una breve panoramica dei lavori di ricerca in corso e primi risultati:

- esperimenti varietali presso l'azienda Breienhof e il FiBL a Frick (dal 2006) nonché rilevamenti specifici delle varietà in impianti per la determinazione dell'idoneità della varietà: fra le principali varietà a frutti grossi finora si è rivelata resistente alla monilia soprattutto Merchant, ma anche Kordia e Regina sotto copertura di plastica. Varietà dai frutti leggermente più piccoli ma molto saporiti come Julka o FAW 1075 si sono profilate nella coltivazione senza copertura.

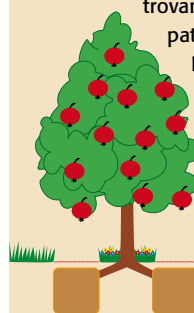


Photo: Andi Häseli

Azienda cerasicola Suter a Baden: la copertura con plastica e le reti contro gli insetti riducono notevolmente l'infestazione dalla mosca delle ciliegie e le malattie.

Il sistema sandwich

Visto da sopra il filare di alberi assomiglia a un sandwich. A sinistra e a destra degli alberi il suolo viene zappato (larghezza ca. 50 cm per parte). Gli alberi si trovano nel mezzo in una striscia non zappata larga 20-30 cm.



Dato che l'intera superficie aperta rimane pari a quella nella coltivazione tradizionale, anche il sistema sandwich permette un sufficiente approvvigionamento con acqua e sostanze nutritive. La striscia in mezzo è inerbita con erbe che possibilmente non devono essere tagliate o con graminacee che vanno pacciamate regolarmente. Nel caso di colture a crescita particolarmente lenta è possibile anche una copertura della fascia in mezzo con letame, composto, miscanthus o corteccia trinciata.

- prova dei prodotti fitosanitari per la lotta contro la monilia, la mosca delle ciliegie, gli afidi eseguita in diverse aziende: finora nessuno dei numerosi prodotti sperimentati ha mostrato una sufficiente efficacia contro la monilia. Oltre alla scelta della varietà, la misura più importante è l'allontanamento coerente dei frutti mummificati rimasti sull'albero. Con il preparato a base di neem recentemente autorizzato «NeemAzal-T/S» è possibile una lotta efficace contro gli afidi (grafico 4). Le

trappole cromotropiche gialle migliorate e la copertura del suolo con reti riducono l'infestazione dalle mosche delle ciliegie.

■ esperimenti relativi alla cura del suolo e alla nutrizione eseguiti a Frick (dal 2006) e esperimento pratico: anche per la produzione di ciliegie il «procedimento sandwich» è un procedimento economico che incrementa il rendimento della pianta.

■ dal 2006 è in corso a Frick un esperimento relativo ai portainnesti.

■ prova varietale di visciole: numerosi allevamenti esteri promettono una tolleranza alla monilia nettamente superiore delle attuali varietà standard come Schattenmorelle o Aemli. Nel 2005 presso l'azienda Breitenhof è stata eseguita una prova comprendente otto varietà a condizioni biologiche.

b) Ciliegie industriali

Per una coltivazione redditizia entrano in considerazione unicamente varietà di alberi che si possono scuotere. Con queste varietà le prospettive sono migliori anche per le colture di alberi ad alto fusto.

Le varietà di ciliegie adatte alla raccolta meccanica Benjaminler e Dollesepler attualmente emergono per la loro resistenza alla monilia e al corineo nonché per la qualità dei frutti e la produttività. In un progetto appoggiato dal WWF regione Basilea relativo ad alberi ad alto fusto, il FiBL dal 2001 sperimenta in cinque aziende con 15 a 30 alberi ciascuna l'idoneità alla coltivazione biologica di questa forma di produzione. Nel 2005 la prima raccolta di questi alberi che si sono sviluppati molto bene è stata trasformata in frutta secca.

Dinamica positiva nella pratica

Gli sviluppi e i successi dell'attività sperimentale hanno certamente contribuito al fatto che recentemente si è registrata una dinamica positiva anche presso i produttori. Alcuni produttori bio hanno realizzato impianti di alberi a basso fusto con varietà a frutti grossi e protezione contro le intemperie. L'interesse si è ravvivato anche per quanto concerne le colture di alberi ad alto fusto. I primi risultati sono positivi e incoraggianti (buona sicurezza di resa, buone rese). La costituzione del gruppo di lavoro frutta a nocciolo bio da parte di produttori innovativi di frutta a nocciolo bio è un ulteriore chiaro segno di entusiasmo.

Andi Häseli, Franco Weibel e Claudia Daniel,
FiBL

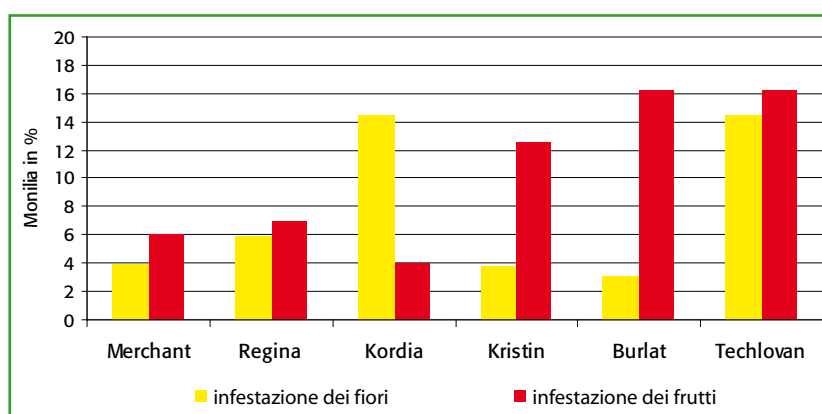


Grafico 1: Grazie alla protezione contro le intemperie l'infestazione da monilia a Baden nella media degli anni 2004-2006 è rimasta al di sotto del limite economico di danneggiamento soprattutto per quanto riguarda le varietà Merchant, Regina e Kordia.

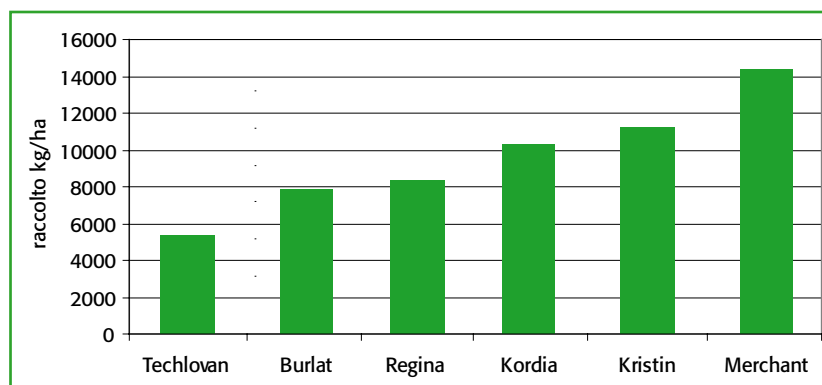


Grafico 2: Resa media di diverse varietà con protezione contro le intemperie a Baden 2004-2006: Merchant, Kristin, Kordia e Regina non forniscono solo buone rese ma anche un gran numero di frutti di elevata pezzatura.

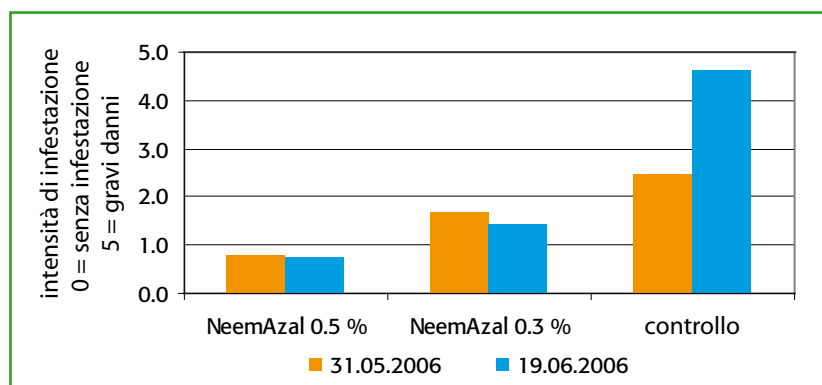


Grafico 3: Effetto di neem sugli afidi quattro e sette settimane dopo il trattamento, azienda Nussbaumer a Aesch. Con un trattamento dopo la fioritura si raggiunge un effetto lento ma in compenso buono e duraturo.

Ringraziamento

Per la partecipazione finanziaria agli esperimenti e ai rilevamenti ringraziamo i Cantoni Basilea Campagna e Argovia, il grande distributore Coop e il WWF regione Basilea. Un cordiale grazie va anche a tutti i produttori che hanno messo a disposizione i loro impianti e il loro tempo per gli esperimenti e i rilevamenti, in particolare alle famiglie Nussbaumer a Aesch e Suter a Baden.

Dichiarazione del miele ora possibile con la Gemma

All'assemblea dei delegati del 18 aprile scorso è stato deciso che a partire dal 1° gennaio 2008 il miele potrà essere venduto come miele bio rispettivamente miele Gemma. Se un'azienda Gemma vende il proprio miele con la Gemma o come miele bio, da subito non vi saranno più contestazioni. Gli uffici di controllo ne hanno informato le persone incaricate del controllo

Beatrice Moser, Bio Suisse

Adesione obbligatoria produttori di latte

L'assemblea dei delegati del 18 aprile 2007 ha deciso che l'adesione obbligatoria per produttori di latte sarà portata avanti. Anche quest'anno pertanto tutti i produttori di latte commerciale in occasione del controllo dovranno presentare una conferma della loro adesione ad una delle sei organizzazioni per il latte bio autorizzate. L'adesione obbligatoria favorisce sensibilmente la cooperazione degli operatori sul mercato del latte bio. La piattaforma comune ha un influsso diretto sul comportamento solidale degli operatori nelle negoziazioni dei prezzi del latte. Questo fatto assume sempre maggiore importanza se l'utilizzazione comune delle eccedenze viene a cadere.

L'adesione obbligatoria è ora disciplinata nel nuovo capitolo 10 delle direttive «Prescrizioni per la commercializzazione». I dettagli saranno disciplinati in una norma inviata per consultazione alle organizzazioni del latte. La CMP si occupa della gestione dell'adesione obbligatoria.

Cf

Obbligo di certificazione per commercianti di bovini

Nel numero 10/06 di bioattualità si informava che il commercio di bestiame da reddito è soggetto a certificazione. Secondo l'Ordinanza Bio della Confederazione questa normativa è sì in vigore, ma finora non è stata messa in atto. Nel 2007 i commercianti di bestiame senza certificato bio non saranno sanzionati. I commercianti di bestiame convenzionale possono stabulare animali bio per al massimo 14 giorni senza che questi siano privati dello stato di riconoscimento bio.

Bio Suisse si oppone a un obbligo generale di certificazione poiché rincarerebbe inutilmente il commercio di bestiame e perché la rintracciabilità nel commercio di bestiame è già oggi garantita al 100% con la BDTA e il documento di accompagnamento. Assieme a BTA e bio.inspecta, Bio Suisse ha ottenuto dall'UFAG che l'Ordinanza Bio sia adeguata e che a partire dal 2008 il commercio di bovini non sia più soggetto al controllo bio nemmeno nell'Ordinanza Bio. Si tratta esclusivamente del commercio di bovini poiché una chiara rintracciabilità è possibile solo per questa categoria. Per le altre specie di animali come pecore, capre e maiali a partire dal 2008 occorre collaborare con un commerciante di bestiame certificato.

Resta da sperare che la modifica dell'Ordinanza Bio proposta dall'UFAG non venga affondata in consultazione. Queste modifiche saranno definitive solo una volta superato anche questo ostacolo. bioattualità vi terrà informati.

Christoph Fankhauser, Bio Suisse

Foraggicoltura contrattuale

Negli scorsi anni la scarsità di foraggio per molte aziende ha rappresentato un problema crescente. Sul mercato la disponibilità di foraggio di base Gemma di buona qualità a seconda della regione e della stagione non è più garantita. Per le aziende che acquistano regolarmente foraggio e che desiderano assicurarsi il foraggio in anticipo esiste la possibilità della foraggicoltura contrattuale. Due aziende bio stipulano un contratto per un determinato quantitativo di foraggio. La qualità, la data di fornitura e il prezzo devono essere disciplinati nel contratto. www.ch-bioboerse.ch dispone da subito di una nuova categoria "Coltivazione contrattuale di foraggio bio" per facilitare il contatto agli interessati. Il sito contiene anche un contratto modello per questo tipo di accordi.

Cf

Calcolare in modo semplice l'acquisto di foraggio

Risparmiate tempo! Il calcolatore dell'acquisto di foraggio unitamente alle istruzioni per l'uso è disponibile sul sito www.bio-inspecta.ch sotto "attualità". Come gestori di un'azienda Bio Suisse potete calcolare in modo semplice l'acquisto di foraggio per il 2007. Basta inserire il numero

di animali ruminanti e non ruminanti nella tabella excel – il limite di mangime concentrato e la percentuale di mangimi non biologici ammessi saranno calcolati in modo semplice e comodo.

Eliane Jäggi, bio.inspecta

Controllo e certificazione: ammesse quattro ditte

A partire dal 1° gennaio 2008 per il controllo e la certificazione saranno ammesse le quattro ditte bio.inspecta, BTA, IMO e SQS. Le aziende di trasformazione che desiderano cambiare ditta devono disdire il contratto attuale entro la fine di giugno. I produttori Gemma hanno tempo fino alla fine di settembre. Durante la riunione di maggio il consiglio direttivo di Bio Suisse ha dato luce verde all'ammissione delle quattro ditte. Per essere validi, i contratti tuttavia necessitano della firma reciproca. Alla chiusura della redazione i contratti, salvo quello con IMO, non erano ancora stati firmati. Ulteriori particolari in merito all'apertura del controllo e della certificazione seguiranno nelle prossime edizioni di bioattualità.

Jacqueline Forster

IMPRESSUM

bioattualità



anno 16

Pubblicazione 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio); durata dell'abbonamento un anno civile, disdetta per la fine di dicembre.

Destinatari aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

Editore FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org. BIO SUISSE (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

Redazione Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org.

Traduzione Regula van den Berge, 6648 Minusio.

Layout Daniel Gorba

Stampa Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick, telefono +41 (0)62 865 10 30.

Inserzione Nicole Rölli, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, e-mail nicole.roelli@fibl.org

Un pioniere rimasto giovane: i 60 anni di Bioterra

L'organizzazione pioniera dell'agricoltura biologica in Svizzera Bioterra, dai veterani meglio conosciuta con il nome Schweizerische Gesellschaft für biologischen Landbau SGBL, festeggia i 60 anni di esistenza. Bioattualità si congratula e propone un breve ritratto storico, un'intervista e naturalmente un accenno ai festeggiamenti.

Domenica 21 settembre 1947 nell'azienda di Mina Hofstetter a Ebmatingen ZH è stata fondata la cooperativa per l'agricoltura biologica Genossenschaft biologischer Landbau (GBL). In retrospettiva si tratta di un passo di importanza storica per il movimento bio che ha sancito la nascita dell'attuale Bioterra.

All'epoca erano presenti 17 membri di fondazione, Mina Hofstetter è considerata la promotrice. Sin dall'inizio degli anni venti nel secolo scorso si era occupata in particolare del cosiddetto movimento di riforma della vita. Assieme all'ultimogenito ha gestito una piccola azienda agricola senza animali. Anche a livello sociale perorava un riorientamento rispetto a quelle che considerava «strade sbagliate pensate e dettate dagli uomini».

A conti fatti, quest'impostazione fin dalla nascita è risultata feconda, infatti Bioterra in tutti questi anni si è sempre affermata anche all'interno del movimento bio come forza coerente e lungimirante.

Il periodo pionieristico dell'agricoltura biologica è stato anche caratterizzato da delusioni. Per anni si sono dovute sopportare inimicizie di ogni tipo. Inoltre, fino al 1980, anno di fondazione dell'ASOAB, Associazione delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica, oggi Bio Suisse, tutti i tentativi di riunire sotto un solo tetto le diverse organizzazioni svizzere per



... e cofondatrice di Bioterra Mina Hofstetter



Nell'azienda della pioniera ...

il biologico sono fallite. Ciononostante, la nostra organizzazione ha continuato a svilupparsi. Nel 1960 sono apparse le prime pubblicazioni regolari e all'inizio degli anni settanta ha visto la luce la prima rivista propria «Der biologische Landbau».

Successo grazie a coltivatori di orti domestici e consumatori

L'afflusso di nuovi membri all'inizio è stato molto scarso. Nel 1967 i membri erano 230, alla fine degli anni settanta circa un migliaio. Grazie all'apertura dell'organizzazione ai coltivatori di orti casalinghi, negli anni settanta e ottanta vi è stata una forte crescita e quasi ovunque in Svizzera si sono formati dei gruppi regionali.

Bioterra, allora conosciuta sotto il nome SGBL, Schweizerische Gesellschaft für biologischen Landbau, disponeva inoltre di un servizio proprio di consulenza e di controllo per le aziende agricole biologiche e con l'aumento delle aziende bio era fortemente sollecitata anche come organizzazione. In quegli anni Bioterra contava fino a 600 membri produttori. Più tardi, negli anni novanta, molti di loro si sono affiliati alle nuove organizzazioni cantonali di produttori. Il numero di membri di Bioterra è tuttavia continuato

a crescere. Attualmente la nostra organizzazione conta circa 10'000 membri.

Bio su tutto il territorio: Bioterra è necessaria più che mai

Da 60 anni dunque Bioterra si impegna per l'agricoltura e l'orticoltura biologiche. In tutti questi anni Bioterra ha contribuito in modo sostanziale a caratterizzare il movimento bio e ha riportato importanti successi. Nel 1981 Bioterra ha per esempio contribuito alla fondazione dell'associazione mantello delle organizzazioni svizzere per l'agricoltura biologica Bio Suisse. Da allora i produttori bio svizzeri si presentano con il marchio unitario, la Gemma bio, e con un controllo unitario.

Anche Bioterra è cambiata con il mutamento sociale ed economico. Oggi è la più importante organizzazione bio in Svizzera legata all'orto bio e al consumo bio. I cambiamenti climatici ormai percepibili da tutti hanno fatto sì che l'opinione pubblica si interessasse e si occupasse di nuovo maggiormente delle connessioni e dei problemi ecologici. Lo sviluppo sociale ma anche le decisioni della politica (politica agricola 2011) mostrano che Bioterra è necessaria più che mai. Un'agricoltura biologica coerente e una gestione biologica di tutte le superfici coltivate a prato e a orto richiedono tutto il nostro impegno. Bioterra inoltre esercita una funzione importante come organo di collegamento tra produttori e consumatori.

((Autor)) Johannes Pfenninger, presidente Bioterra

Questo contributo è apparso per la prima volta su «bioterra» no. 3/2007, maggio/giugno

Passo dopo passo verso la Svizzera bio

Johannes Pfenninger, presidente di Bioterra, nell'articolo accanto ammette che l'organizzazione pioniera ha perso numerosi agricoltori passati alle organizzazioni cantonali di produttori. Quale è ora la situazione di Bioterra? E come intende raggiungere gli obiettivi? Bioattualità lo ha chiesto a Johannes Pfenninger.

bioattualità: Nel consiglio direttivo, oltre al direttore VKMB Herbert Karch con Kathy Hänni di Kirchlindach BE siede un'altra bioagricoltore. Quale è oggi il ruolo dei contadini presso Bioterra?

Johannes Pfenninger: Bioterra si considera un organo di collegamento tra i produttori e i consumatori, ciò significa che vorremmo far convergere gli interessi di ambedue i gruppi.

Il vostro obiettivo principale è «agricoltura biologica su tutto il territorio svizzero». Ma per questo avete pur bisogno dei contadini?!

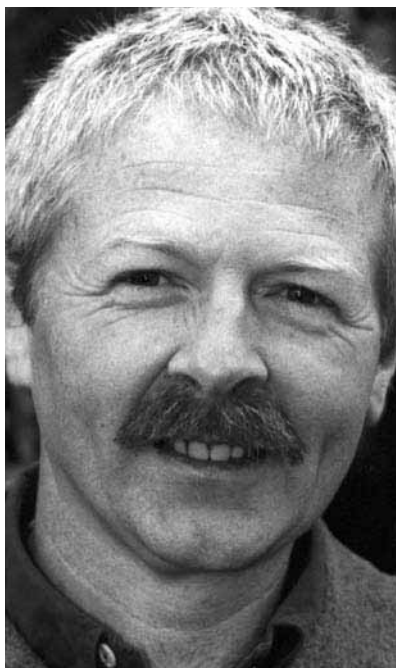
Per avvicinarci passo dopo passo a questo obiettivo sono necessarie adeguate condizioni quadro politiche e sociali. Bioterra si muove in questo ambito. Ne consegue: occorrono una politica agricola ragionevole e favorevole ai bioagricoltori, consumatori che puntano su prodotti naturali e di qualità, trasformatori e partner commerciali per i prodotti bio leali nonché agricoltori innovativi che praticino un'agricoltura biologica coerente.

Mina Hofstetter, promotrice principale della fondazione di Bioterra ha sostenuto l'azienda senza animali e ha anche praticato questo metodo di gestione. È per questo che nella vostra politica e nella vostra rivista non si parla quasi mai di bestiame da reddito?

Le bioorticoltrici e i bioorticoltori sono un gruppo mirato molto importante della nostra rivista ed è perciò che l'allevamento di animali o gli animali da reddito in generale non sono trattati in modo prominente in ogni edizione come è il caso nelle riviste orientate all'agricoltura. La salute e l'allevamento degli animali sono temi trattati regolarmente e sono di grande interesse soprattutto per i consumatori.

Con la suddivisione dei compiti all'interno del movimento bio avete quindi deciso di occuparvi in prevalenza di orticoltura?

I temi relativi all'orto biologico come am-



«I temi relativi all'orto bio, ai consumi bio, al commercio equo e a principi etici rappresentano il profilo di Bioterra che ha anche un carattere fortemente ideologico»: Johannes Pfenninger, presidente di Bioterra

biente vitale per l'uomo, gli animali e le piante sono senz'altro centrali. Il consumo di prodotti biologici, il commercio equo, principi etici – che ci conducono per esempio a rifiutare la tecnologia genetica – o appunto la funzione di collegamento con i produttori completano il profilo di Bioterra che è fortemente caratterizzata idealmente.

Il vostro ancoramento regionale con punti importanti a Zurigo, nella Svizzera orientale e a Basilea non rappresenta un ostacolo per la vostra funzione di collegamento e per l'obiettivo dell'agricoltura biologica su tutto il territorio? E a quando Bioterra romana?

In effetti, Bioterra come organizzazione nazionale è fortemente orientata alla Svizzera tedesca. Fino ad oggi i tentativi di prendere piede in Svizzera romanda sono falliti. Servirebbero anche maggiori risorse finanziarie e personali che attualmente ci mancano. Affronteremo la questione con il massimo impegno nei prossimi anni.

Intervista: Markus Bär

60 orti biologici aperti al pubblico

Bioterra festeggia i suoi 60 anni con l'apertura al pubblico di 60 orti bio: durante il fine settimana del 9 e 10 giugno sessanta membri di Bioterra aprono i loro orti bio ai visitatori. In tutta la Svizzera tedesca si potranno visitare orti di ogni genere. Si potranno vedere vecchie varietà di ortaggi, orti di casa e coltivazioni di erbe, biotopi, orti cittadini, familiari e contadini, un parco inglese e numerose altre specialità. Naturalmente tutto rigorosamente biologico.

Un elenco ordinato secondo Cantoni con una breve descrizione degli orti e con le indicazioni stradali è allegato al numero 3/07 della rivista «bioterra»w. Chi non l'avesse sotto mano può consultare il sito www.bioterra.ch. Bioterra fornirebbe volentieri anche informazioni telefoniche, il collegamento 044 454 48 48 potrebbe tuttavia essere intasato...



70 anni di massimo impegno

L'associazione per l'agricoltura biodinamica in Svizzera compie 70 anni. I produttori riuniti in questa associazione mirano ad ottenere i massimi livelli di qualità – e questo li ha portati al successo.

L'agricoltura biodinamica è un metodo di produzione di alimenti estremamente impegnativo che esige parecchio dai contadini che scelgono questa direzione. Questi ultimi sono ricompensati da prodotti di alta qualità e da grande considerazione da parte dei consumatori.

Un corso come punto di partenza

La gestione biodinamica trova le sue origini in una serie di conferenze di Rudolf Steiner tenute nel 1924 a Koberwitz presso Breslau. Fu invitato da alcuni gestori di immense aziende per trasmettere loro il fondamento spirituale per il rinnovamento dell'agricoltura. Le otto conferenze furono stenografate da alcuni partecipanti e in seguito pubblicate con il titolo "Corso di agricoltura".

I contenuti del corso di agricoltura non sono di facile lettura. Chi si aspetta un manuale per i lavori in fattoria o addirittura un ricettario si sbaglia di grosso. L'opera contiene riflessioni fondamentali sulla terra, sulla coltivazione delle piante, sull'allevamento di animali, sulla concimazione, sull'effetto delle sostanze e sull'azienda agricola. A livello astratto, puramente teorico non è quasi possibile giungere ad una comprensione allargata dei contenuti, ma nell'interazione con il lavoro pratico in azienda lo studio delle conferenze può senz'altro essere arricchente e stimolante.

A partire da questo corso di agricoltura, l'agricoltura biodinamica si è estesa su tutti i continenti salvo forse l'Antartide. Sull'intero globo le aziende si orientano a direttive internazionali che in numerosi Paesi sono completate con direttive proprie. Le aziende contrassegnano i propri prodotti con il marchio Demeter, l'unico marchio bio conosciuto in tutto il mondo.

Concretizzazione sotto forma di associazione

In Svizzera l'impulso biodinamico nel 1937 si è concretizzato sotto forma di associazione. Essa fu fondata dai due chimici e ricercatori antroposofici Ehrenfried Pfeiffer e Emanuel Otto Eckstein per i quali l'agricoltura biodinamica rappre-

sentava un pensiero centrale. Nel 1952 per la prima volta divenne presidente dell'associazione un contadino, Konrad Oswald, e da allora è rimasto così: anche i suoi due successori, Fritz Baumgartner e Christian Butscher furono infatti agricoltori.

L'associazione rappresentò le esigenze dell'agricoltura biodinamica nei confronti dei membri e dei consumatori ma anche nei confronti di altre organizzazioni per l'agricoltura biologica con le quali vi fu sempre un vivace scambio di opinioni e con le quali furono regolarmente realizzati progetti comuni. Nel 1973 l'associazione biodinamica partecipò in modo determinante alla fondazione del FiBL e allo sviluppo dell'esperimento DOK. Assieme a Biofarm, Bioterra, Prokana e il FiBL, l'associazione per l'agricoltura biodinamica nel 1981 fondò l'associazione mantello ASOAB, oggi Bio Suisse.

Un compito centrale spetta all'associazione nel campo delle direttive biodinamiche, senz'altro le più severe in assoluto. Esse seguono il concetto secondo cui ogni azienda agricola rappresenta un organismo aziendale chiuso in sé stesso con un'individualità propria e autosufficiente. Ai cicli interni viene quindi attribuita grande importanza, il che significa anche che l'acquisto di animali, di foraggio e di sostanze ausiliarie viene gestito in modo molto restrittivo. Il divieto di decorare i bovini esprime quanto sia importante un alto livello di qualità e il trattamento rispettoso degli animali.

Sul mercato il marchio Demeter indica il rispetto delle direttive biodinamiche. Da dieci anni questo marchio non appartiene più all'associazione bensì all'unione Demeter fondata a suo tempo in cui siedono trasformatori, commercianti, consumatori e contadini.

Metodo fruttifero

La gestione biodinamica rende i suoli particolarmente fertili. Lo dimostrano i risultati di diversi studi, per esempio l'esperimento a lungo termine DOK eseguito a Therwil BL. Le piccole particelle coltivate in regime biodinamico presentano una migliore struttura del suolo, un maggior numero di lombrichi e una biomassa più elevata e più attiva.

L'agricoltura biodinamica ha una grande importanza anche nell'attuale discussione sul clima poiché è in grado di assorbire particolarmente bene il carbonio atmosferico. I concimi compostati aziendali e quelli ottenuti da riciclaggio impiegati sono stabilizzati nel suolo aumentando il tenore di humus. In tal modo viene assorbito CO₂ che influisce sul clima.

I motivi di questi risultati positivi non sono (ancora) provati scientificamente, ma si suppone che i preparati biodinamici contribuiscano in ampia misura al ravvivamento del suolo e al rinvigorismento delle piante. I preparati, oltre alla vita nel suolo, equilibrano la crescita delle piante contribuendo al miglioramento della qualità.

Quale ulteriore contributo al miglioramento della qualità, gli agricoltori biodinamici seguono e sfruttano i ritmi cosmici. Condizioni climatiche e stagioni permettendo, organizzano i lavori sui campi secondo la posizione della luna e dei pianeti. È vero che non è stata una conquista dell'agricoltura biodinamica coinvolgere il cosmo nella coltivazione, le forze cosmiche facevano piuttosto parte di tutti i sistemi agricoli in tutte le culture. Nella nostra sfera culturale tuttavia questo sapere è andato perso in larga misura ed è poi stato ripreso dal metodo di gestione biodinamica.

La qualità è il segreto del successo

L'orientamento coerente della produzione agricola alla qualità prosegue nella trasformazione delicata dei prodotti Demeter. Anche in questo ambito sono richiesti altissimi requisiti di qualità, un concetto che ha successo sul mercato: il marchio Demeter gode di altissima considerazione presso i consumatori. Il mercato Demeter dal punto di vista economico si sta muovendo in un campo nuovo. Contadini, trasformatori e commercianti si sono quindi dovuti occupare della formazione dei prezzi e con una catena trasparente di creazione del valore aggiunto mirano ora a una collaborazione che rafforzi la fiducia.

La gestione biodinamica invia un



Emanuel Otto Eckstein (di sopra) e Ehrenfried Pfeiffer fondarono nel 1937 a Dornach l'Associazione per l'agricoltura biodinamica

impulso innovativo alla cultura agricola. L'agricoltura biodinamica prende in mano il proprio destino nella coltivazione, nella trasformazione, nel commercio, nella ricerca e nella formazione. Da 70 anni il segreto del successo è: garantire la massima qualità.

Alfred Schädeli

Manifestazioni per i 70 anni

Per festeggiare i 70 anni dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica sono previsti un'assemblea generale con cerimonia e giornate delle porte aperte presso nove aziende Demeter sparse in Svizzera.

AG del giubileo

Quando – domenica 8 luglio, ore 10.00

Dove – Bio Schwand, 3110 Münsingen
Tem – assemblea generale e cerimonia per i 70 anni dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica

Iscrizione – entro il 29 giugno all'Associazione per l'agricoltura biodinamica, Stollenrain 10, 4144 Arlesheim, tel. 061 706 96 43, fax 061 706 96 44, info@demeter.ch

Costi – pranzo fr. 30.–; per i membri fr. 25.–

Giornate delle porte aperte

Occasione per tutti gli interessati per conoscere da vicino direttamente in azienda l'agricoltura biodinamica, i contadini, la trasformazione di prodotti Demeter e la commercializzazione.

■ **Domenica 16 giugno, 14.00 – 17.00**
Andy e Sandra Miesch, Oberdorfstrasse 16, 4443 Wittinsburg BL, annunciarsi al no. 062 299 11 84, vogliate usufruire del posteggio all'entrata del villaggio.

■ **Sabato 30 giugno, 14.00–17.00**
Werner e Tina Bättig, St. Oswald, 3551 Oberfrittenbach BE, tel. 034 402 45 30
Hansueli e Trudi Küffer, am Wald, 4924 Obersteckholz BE, te. 062 922 15 28
Alfred e Silvia Schneiter, Schwalbenhof, Weidstrasse 5, 8926 Hauptikon ZH, tel. 044 764 15 30, www.schwalbenhof.ch
Azienda Wagenburg, 8607 Seegräben ZH, con festa in azienda, potrebbe durare più a lungo, tel. 044 932 26 37, www.hof-wagenburg.ch

Andreas e Ulrike Wüthrich, Praz Constant, 1070 Puidoux VD, tel. 021 946 27 34
Robert e Madlen Zwyssig, Hobiél, 6365 Kehrsiten NW, tel. 041 610 30 67, www.biohof-kehrsitén.ch

Jakob e Judith Kaufmann, Biohof Oberfeld, 6275 Ballwil LU, tel. 041 910 50 04

■ **Domenica 1° luglio, ore 14.00**
Tumasch e Seraina Planta-Parolini, Bain da Chauenas, 7550 Scuol GR, tel. 081 864 90 71

Nuova via per lo smercio di carne: «tenera & succulenta»

Bio Suisse vuole incrementare le vendite di carne biologica tramite le macellerie e i negozi bio. Con il progetto «tenera & succulenta» i piccoli e medi negozi di generi alimentari potranno offrire un attraente assortimento completo di carne biologica di ottima qualità Gemma.

Solo poche macellerie bio in Svizzera dispongono di un assortimento completo di carne biologica. I negozi bio e gli altri negozi di alimentari vendono poca carne biologica poiché l'approvvigionamento e i controlli per i piccoli negozi sono spesso molto onerosi. Per molti venditori al dettaglio il rischio di non riuscire a vendere la carne cara e di breve conservabilità rappresenta un grande ostacolo, e questo vale anche per i supermercati. Complessivamente la rete di punti vendita con carne fresca biologica in Svizzera è piuttosto lacunosa.

Ottimo servizio

Con il progetto per l'incremento delle vendite «tenera & succulenta» Bio Suisse intende raddoppiare il numero di punti vendita di carne bio Gemma: negozi bio, piccoli e medi negozi di alimentari ma anche shop di distributori di benzina e negozi nelle stazioni ferroviarie saranno dotati di una vetrina refrigerata per carne «tenera & succulenta» con un attraente assortimento completo di carne bio. Un macellaio bio con licenza si impegna affinché la vetrina refrigerata sia sempre rifornita di carne fresca Gemma di ottima qualità, di salsicce e di salumi nonché di specialità regionali e stagionali. Il macellaio bio appoggia i negozi al dettaglio nella vendita di carne e ritira la merce che sta per scadere.

Il progetto «tenera & succulenta» è interessante per il commercio specializzato di derrate alimentari, infatti la vendita di carne Gemma nella vetrina refrigerata «tenera & succulenta» non ri-

chiede investimenti e il commercio è affiancato da un macellaio bio che conosce bene il suo mestiere. Gli oneri di controllo e di approvvigionamento per la vendita di carne bio «tenera & succulenta» sono irrilevanti per il venditore al dettaglio.

Brevi vie di trasporto

Il macellaio bio garantisce una qualità eccellente che si distingue nettamente dalla produzione industriale della carne: il bestiame da macello Gemma è macellato nella regione, la carne è trasformata, immagazzinata e imballata a regola d'arte. In tal modo si possono evitare lunghe vie di trasporto.

Nell'ambito di una fase pilota, nei prossimi mesi saranno installate nei negozi le prime vetrine per carne «tenera & succulenta». Entro la fine dell'anno è prevista la consegna di 15 vetrine refrige-

rate. In seguito si deciderà in merito all'ampliamento del progetto. Per la collocazione delle vetrine sono presi in considerazione in primo luogo i negozi di alimentari con buona frequenza di visita dei clienti in centri regionali di media grandezza. Per permettere una logistica efficiente, tutti i negozi in cui saranno collocate le vetrine devono trovarsi in un raggio di al massimo 50 chilometri dalla macelleria bio. Bio Suisse appoggia il macellaio bio e i commercianti al dettaglio con adeguate misure di marketing.

Cyril Nietlispack



Foto: Bio Suisse

Nella vetrina refrigerata «tenera & succulenta» sarà offerta esclusivamente carne bio con la Gemma.

Lo sfalcio intelligente promuove la biodiversità

Lo sfalcio dei prati è necessario affinché questi rimangano tali e possano offrire anche in futuro uno spazio vitale agli animali selvatici. Dall'altro lato, proprio questi animali possono soffrire parecchio proprio a causa dello sfalcio. Ecco un sommario dei punti principali per uno sfalcio delicato.

Non esiste prato senza sfalcio! La falciatura è assolutamente necessaria per il mantenimento dei prati, dello spazio vitale dei piccoli animali che vi abitano. Per le farfalle, le cavallette o le specie di uccelli che nidificano sul terreno come l'allodola o lo staccino questo spazio vitale è essenziale. Dall'altro lato lo sfalcio rappresenta anche un intervento importante per queste specie. Il loro spazio vitale viene radicalmente modificato in un solo colpo. Numerosi studi dimostrano che le possibilità di fuga e le quote di sopravvivenza dei piccoli animali che vivono nei prati da sfalcio diminuiscono sempre più a causa delle falciatrici sempre più veloci e di nuove tecniche. Con l'impiego di condizionatori per esempio, il 58 per cento delle api alla ricerca di nutrimento in un prato viene ucciso, senza condizionatore il 92 per cento delle api sopravvive.

Il contadino dispone di numerose possibilità per preservare la biodiversità falciando i prati. Alcune fra esse richiedono più tempo o causano piccole perdite di resa. Nelle superfici ecologiche allestite appositamente per favorire la fauna e la



Foto: Niklaus Zbinden

L'*Aphantopus hyperantus*, apertura alare 35 – 42 mm, vive nelle radure boschive e nei prati magri vicini. Vola dalla tarda primavera fino in piena estate durante il periodo dello sfalcio.

flora, nei limiti delle possibilità vanno comunque applicate.

Falciatrice rispettosa degli animali selvatici

Su superfici possibilmente grandi ma soprattutto su superfici ecologiche vanno preferibilmente impiegate falciatrici con barre falcianti che sono nettamente più delicate delle falciatrici a dischi. Non solo nei prati ecologici ma anche nei prati

cultivati ricchi di fiori con molto trifoglio bianco e dente di leone sarebbe meglio rinunciare al condizionatore per contribuire a contrastare la moria di api. Per la cura di bordi, scarpate e simili va nei limiti del possibile evitato l'impiego di trinciatrici a flagelli, motofalciatrici e falciatrici aspiranti.

Alto livello di sfalcio

Si raccomanda di tenere un alto livello di sfalcio. Se l'erba è falciata a un'altezza di 10 – 12 centimetri, le larve e le pupe di farfalla hanno una possibilità di sopravvivenza nettamente superiore e anche le rane, le lucertole e gli orbettoni riescono a sfuggire alle lame. A seconda del modello le falciatrici a dischi possono essere dotate di speciali lame per il taglio alto. Le falciatrici a tamburo e le moderne falciatrici con barra a lama doppia in genere sono regolabili.

Sfalcio scaglionato

Nelle regioni con prati con una gran varietà di specie sarebbe opportuno non procedere allo sfalcio contemporaneo di tutti



LE BIO POUR LA NATURE
Une nature florissante grâce au Bio

Progetto FiBL «Agricoltura biologica rispettosa degli animali selvatici»

Lo scopo del progetto è favorire la protezione della natura nelle aziende biologiche e migliorare nel contempo la situazione economica delle aziende. Il FiBL a questo scopo collabora con partner come la Stazione ornitologica di Sempach e l'ufficio Agrofutura. Aziende modello innovative servono al progetto come «esempi fioriti». Ogni azienda viene analizzata per determinare il potenziale ecologico ed economico. In seguito viene elaborato un pacchetto di misure specifico per l'azienda. mm



Foto: oekolandbau.de/Thomas Stephan

Una falciatrice con barre falcianti è nettamente meno incisiva di una falciatrice a dischi. Inoltre si può facilmente regolare l'altezza del taglio dalla quale dipende la sopravvivenza di numerosi uccelli e insetti.



Foto: Markus Jenny

Per tutelare gli animali selvatici sarebbe opportuno non procedere allo sfalcio contemporaneo di tutti i prati ecologici. Una pausa di due o tre settimane almeno tra lo sfalcio delle singole particelle serve ad allentare la situazione relativa alle giornate nazionali di sfalcio del 15 giugno, 1° luglio e 15 luglio.

i prati. Una pausa di due o tre settimane almeno tra lo sfalcio delle singole particelle sarebbe appropriato. Nelle singole particelle si favoriscono particolarmente gli animali selvatici lasciando circa il 10 per cento dell'erba. In ambedue i casi gli animali di piccola taglia trovano i rifugi necessari a partire dai quali potranno ridistribuirsi sulla rimanente superficie erbosa. Le scarpate e i bordi lungo i corsi d'acqua vanno falciati a tappe e solo una o due volte all'anno.

Sfalcio a rotazione

Per le farfalle è particolarmente importante che determinate zone come bordi, scarpate e simili durante l'anno siano alternativamente o non falciate del tutto o falciate solo parzialmente. Nelle vecchie cotiche erbose svernano ragni, coleotteri e altri insetti utili. Anche alcune specie di uccelli che nidificano al suolo approfittano delle fitte strutture che ne risultano per preparare il nido.

Sfalcio «ritardato»

Lo sfalcio particolarmente tardivo è utile soprattutto per le specie di uccelli che nidificano al suolo come per esempio lo stiacchino. Questa specie è presente solo nella regione di montagna. Nelle regioni in cui è sopravvissuto lo stiacchino vale: posticipare lo sfalcio fino al più presto al 15 luglio, data in cui la maggior parte degli uccellini avrà preso il volo.

Grandi intervalli di sfalcio

Altre specie di uccelli che nidificano al suolo come l'allodola sono meno colpiti dal momento del primo sfalcio nel bassopiano poiché iniziano a covare già in aprile. Le date di sfalcio vincolanti per le superfici di compensazione ecologica sono quindi sufficienti. Tuttavia le allodole spesso nidificano una seconda volta e la cova dura circa cinque settimane. Tra il primo e il secondo sfalcio è quindi necessario un intervallo di almeno sei settimane.

Sfalcio dall'interno verso l'esterno

I prati ecologici, contrariamente alla prassi usuale, vanno falciati dall'interno verso l'esterno per permettere agli animali che possono spostarsi velocemente come per esempio le cavallette di fuggire. In caso contrario fuggono verso il centro non ancora falciato rischiando di finire tra le lame.

Roman Graf, collaboratore della Stazione ornitologica di Sempach



Foto: Markus Jenny

Oggi lo stiacchino, un uccello che nidifica al suolo, sopravvive praticamente solo nelle regioni di montagna. Uno sfalcio molto tardivo, in pianura al più presto il 15 luglio, può contribuire ad aumentare il successo della cova. Infatti gli uccellini prendono il volo solo in quel periodo.

La CMI vigila sulla provenienza delle importazioni Gemma

In questa quarta puntata della serie di bioattualità sul contrassegno di prodotti bio importati con la Gemma presentiamo la commissione del marchio importazione (CMI): chi siede in questa commissione, quali sono i compiti di questo organo e come funziona?

La commissione del marchio importazione è l'organo competente della vigilanza sul riconoscimento di aziende all'estero istituito dal consiglio direttivo. Il consiglio direttivo nomina i membri CMI, l'assemblea dei delegati li conferma. La CMI traspone le direttive Bio Suisse a condizioni di coltivazione particolari all'estero, decide in merito a precedenti, sorveglia la gestione delle pratiche del segretariato centrale e dispone audit e controlli successivi.

La CMI veglia affinché i prodotti Gemma importati siano prodotti e controllati secondo norme equivalenti. Laddove le direttive Bio Suisse non sono applicabili a causa di particolari condizioni climatiche, agricole o sociali trovano applicazione le normative della CMI, le cosiddette «norme di attuazione e basi decisionali della CMI». In esse sono per esempio contenuti il divieto di dissoda-

mento delle foreste tropicali, i requisiti relativi alla gestione delle risorse d'acqua o prescrizioni per il controllo di cooperative di piccoli contadini nei Paesi del sud.

Qualità Gemma «collaudata» da tutto il mondo

La CMI è anche l'organo di vigilanza sul controllo e il riconoscimento di aziende all'estero. Le 1400 aziende controllate ogni anno all'estero sono distribuite su 62 Paesi e sono ispezionate da 75 diversi enti di controllo. Per poter applicare norme equivalenti sono necessari un processo di «collaudo» e l'assicurazione della qualità: colloqui di coordinamento una volta all'anno con gli enti di controllo, interventi puntuali e audit o controlli successivi senza preavviso presso le aziende. Per il 2007 sono previsti controlli successivi in aziende vitivinicole in Francia, presso produt-

tori di ortaggi nell'Italia meridionale, in progetti di produzione di zucchero di canna in Paraguay e presso grandi aziende in Cina. Inoltre avranno luogo per la prima volta dei corsi per gli enti di controllo in Italia e in Spagna.

Affinché il collaudo sia garantito anche per quanto riguarda il riconoscimento di aziende all'estero, la CMI ha a disposizione un regolamento proprio delle sanzioni, la cosiddetta «Prassi concernente il riconoscimento e le condizioni» che disciplina in quali casi un'azienda può essere riconosciuta e a quali condizioni e in quali casi un'azienda deve essere privata del riconoscimento. Nel 90 per cento dei casi la conformità con le direttive Bio Suisse delle aziende all'estero è verificata da incaricati della Bio Suisse, nel rimanente 10 per cento dei casi se ne occupa bio.inpsecta o la ditta americana ICS/FVO. Tutti i casi che non sono disciplinati nella «Prassi

I membri della CMI

Katia Ziegler è presidente della CMI dal 1993. Già durante gli studi l'agronoma PFZ si era interessata di agricoltura biologica nei Paesi del Sud. Katia Ziegler lavora



presso il FiBL nel gruppo di esperti di collaborazione internazionale e si occupa soprattutto di progetti bio in Sri Lanka e in Ucraina. È incaricata della certificazione internazionale e in parte dei controlli successivi di aziende biologiche e di progetti di Demeter International, Naturland Deutschland e della DSC. Dal 1992 fino al 1999 ha fatto parte del consiglio direttivo Bio Suisse; dal 1992 al 1995 è stata responsabile dell'organizzazione e della direzione del segretariato centrale di Demeter Svizzera. Katia Ziegler ha tre figli in età scolastica.

Andrea Seibert, agronomo, ha conseguito il diploma dell'indirizzo di studio in agricoltura internazionale presso la scuola tecnica di Zollikofen (oggi: alta scuola svizzera di agronomia). Ha collaborato a diversi progetti di cooperazione allo svi-

luppo in America latina. Andrea Seibert ha maturato una ricca esperienza nei settori del controllo e della certificazione lavorando presso Bio Suisse (1994 a 1999) e presso Bio Test Agro AG (dal 1999 al 2003). Dal 2002 è collaboratrice esterna della divisione importazioni Bio Suisse e membro della CMI. Andrea Seibert è sposata e madre di due bambini in età scolastica.



Paul van den Berge ha conseguito il diploma di ingegnere agronomo in Svezia. Dal 1980 al 1990 ha gestito un'azienda orticola biologica in Ticino. Dal 1992 collabora presso il FiBL come consulente nel gruppo di esperti in materia di cooperazione internazionale. È esperto in produzione, trasformazione e marketing di frutta, verdura e piante ornamentali. Per Coop si occupa di progetti nel settore dei prodotti ProSpecieRara nonché assicurazione della qualità di frutta e verdura provenienti dai Paesi del Mediterraneo. Su incarico della



DSC collabora allo sviluppo del mercato di prodotti biologici in Libano. Siede nella commissione per l'esame delle linee direttive della Bio Suisse (dal 1994) e dell'IFOAM (dal 2006). Paul van den Berge è sposato e ha un figlio in età scolastica.

Etienne Kottelat gestisce assieme alla famiglia un'azienda Gemma di 16 ettari, tutto pascolo, a Mervelier nella regione di Delémont. Il ramo principale è la produzione di latte di pecora. L'agronomo ha pure frequentato la Scuola tecnica di agricoltura tropicale e ha collaborato per tre anni a un progetto di cooperazione allo sviluppo appoggiato dalla Confederazione in Nepal. Come contadino ha sempre svolto attività secondarie come controllore del latte, controllore PI e traduttore. Per la protezione svizzera degli animali è stato per cinque anni controllore della produzione con il marchio. Nell'autunno 2006 è stato nominato membro della CMI. Etienne Kottelat è sposato e ha quattro figli.



concernente il riconoscimento e le condizioni» devono essere trattati singolarmente dalla CMI. Anche la privazione del riconoscimento di aziende già riconosciute deve essere confermata dalla CMI. Ogni anno si accumulano circa 60 precedenti e privazioni del riconoscimento, quasi il 5% di tutte le decisioni. La metà viene decisa per e-mail, l'altra metà durante conferenze telefoniche o riunioni.

Per finire, alla CMI compete la raccomandazione per il riconoscimento diretto di altre associazioni di produttori, l'esternalizzazione della verifica del riconoscimento Bio Suisse nonché i criteri per l'ammissione di enti di controllo all'estero. Le decisioni relative a questi temi sono prese da organi superiori: dal consiglio direttivo o dal comitato delle commissioni del marchio.

Che cosa non compete alla CMI: decidere se, quando e che cosa importare. Questa decisione spetta ai manager dei prodotti della Bio Suisse in accordo con le commissioni di esperti e – nei casi delicati – con il consiglio direttivo.

Hans Ramseier, Bio Suisse

«La CMI valuta positivamente il proprio operato»: domande alla presidente della CMI

bioattualità: *Siete in quattro nella CMI: le vostre decisioni sono unanimi?*

Katia Ziegler: Le decisioni sono prese dopo intense discussioni; spesso riusciamo a chiarire così bene i punti favorevoli e quelli contrari e a specificare le opinioni da rendere possibile una decisione unitaria. Ma sovente le decisioni non sono unanimi.

Nelle situazioni di pareggio dei voti è decisivo il voto della presidente?

Sì, in caso di parità dei voti è decisivo il mio voto. Ma succede molto raramente.

Tutelate sufficientemente gli interessi delle aziende bio svizzere? Quale importanza ha la protezione della produzione indigena?

LAD ci ha conferito il mandato di mettere in atto le direttive Bio Suisse ai sensi dei bioagricoltori svizzeri. Ci sentiamo tutti strettamente vincolati a questo mandato. All'inizio e spesso anche alla fine di ogni discussione valutiamo la sostenibilità di una determinata decisione nel nostro Paese o se la decisione è adeguata paragonata alle prestazioni che un'azienda svizzera deve fornire per poter impiegare la Gemma.

Vi capita spesso di dover dare spiegazioni e di dovervi difendere davanti a contadini Gemma?

In quasi tutte le AD spunta un tema in cui la questione delle importazioni bio ha un ruolo importante. Da spiegare c'è ancora tanto – la difesa invece partirebbe da un presupposto di inadeguatezza. La CMI valuta positivamente il proprio operato e vede i vantaggi che l'attuazione e l'imposizione delle direttive Bio Suisse all'estero offre alla Bio Suisse anche in Svizzera. Vi è quindi soprattutto necessità di informazione ma nessuna necessità di difesa.

Intervista: Markus Bär

Ritratto di un'azienda di esportazione: YACAO S.A., Medina, Repubblica Dominicana

Il progetto YACAO è stato avviato nel 1999 nella regione di Yamasà (circa 40 km a nord di Santo Domingo). La regione è caratterizzata da estrema povertà e migrazione. Oltre all'agricoltura non offre possibilità di lavoro. I piccoli contadini, oltre al cacao come unica coltura da reddito, producono prodotti come banane da cuocere, manioca, verdura e frutta per il proprio consumo. A causa delle vie di comunicazione inesistenti o intransigibili durante il periodo delle piogge, numerosi

contadini prima o non riuscivano a vendere le fave di cacao o il raccolto andava perso a causa degli insetti nocivi oppure dovevano vendere le fave a prezzi di dumping a intermediari.

L'obiettivo di Yacao è la produzione di cacao di ottima qualità per l'esportazione per procurare un reddito ai piccoli contadini. Yacao acquista le fave di cacao appena raccolte delle 632 famiglie di piccoli contadini che partecipano al progetto e le trasforma in due centri propri. La società

per azioni lavora con capitale di investitori socialmente impegnati in Svizzera.

Yacao è titolare della certificazione Max Havelaar e lavora secondo i principi del commercio equo: Yacao garantisce ai piccoli contadini l'acquisto dell'intera produzione, paga un premio bio del 10-25 per cento, finanzia la consulenza bio e la certificazione, versa anticipi sul raccolto, produce piantine di cacao e le mette a disposizione dei piccoli contadini al prezzo di costo.

Perché Yacao lavora in regime biologico? «Per noi è naturale», spiega l'agronomo svizzero Jost Brunner del management Yacao: «Prodotti sani grazie alla coltivazione rispettosa dell'ambiente». E quali sono i vantaggi del riconoscimento Bio Suisse conferito a Yacao nel 2000? «Il riconoscimento Bio Suisse è il nostro asso nella manica che ci permette di differenziarci dalla concorrenza». mb



I frutti dell'albero del cacao pesano circa 500 grammi e contengono da 25 a 50 fave allineate avvolte dalla polpa.



Fotos: zVg

Fattoria bio modello invece di spot televisivo

In merito all'articolo «I venditori diretti sono la spina dorsale di Bio Suisse», bioattualità no. 4, maggio 07

» Ho letto con grande interesse l'intervista con il nostro nuovo esperto in pubblicità Jürg Schenkel. Siamo davvero curiosi: un uomo, che alla fine della carriera sceglie Bio Suisse e che negli anni precedenti ha lavorato per Nestlé! Per Nestlé che nei Paesi più poveri di strutture e mina spudoratamente i mercati locali. Mi sembra strano che qualcuno possa passare da Nestlé a Bio Suisse. Per me esistono solo due possibili spiegazioni: 1. Schenkel si pente di aver lavorato per Nestlé e vorrebbe ora riparare i suoi misfatti impegnandosi per la nostra buona opera. 2. Schenkel potrà usare per il nostro movimento bio quanto ha imparato da Nestlé, questa volta si tratterà semplicemente di un'altra marca, della nostra Gemma. Quanto costerà un uomo simile? Lo può sapere la base? Se è giusta la prima supposizione, tutto va per il meglio. Se invece è vera la seconda, si fa viva la mia coscienza!

Lo stesso problema mi si pone per quanto riguarda il budget pubblicitario. L'anno scorso la nostra associazione ha speso 800 000 franchi per la pubblicità televisiva, per uno spot pubblicitario stupido e irrispettoso degli animali e che ha reso ridicoli noi bioagricoltori! Da un lato sono contenta che i consumatori bio guardino meno spesso la televisione e men che meno la pubblicità e che quindi non si siano resi conto della portata dello spot, dall'altro lato mi dispiace tremendamente per quegli 800 000 franchi. È una somma enorme per noi «working poor». Con la stessa somma potremmo acquistare un'intera fattoria con tutto l'inventario! In fondo, perché la Bio Suisse non acquista con quegli 800 000 franchi una fattoria e la trasforma in un'azienda modello accessibile al pubblico? Una fattoria da favola per così dire con tutto quanto serve? Con standard sociali per il gestore e i dipendenti, con tante specie diverse di animali e di vecchie razze, con piante rare e con un conto di gestione aperto. A proposito, secondo me il nuovo slogan pubblicitario dovrebbe essere: Gemma bio – da sempre sapore e piacere!

Claudia Capaul, Perrefitte BE

Fuoco sacro presso Bio Suisse

In merito all'articolo «I venditori diretti sono la spina dorsale di Bio Suisse», bioattualità no. 4, maggio 07

» Jürg Schenkel, il nuovo responsabile di marketing presso Bio Suisse, sprizza di motivazione. Nelle sue parole si avverte un impegno che viene dal cuore e che va di pari passo con la professionalità. Spero che questo fuoco sacro sia contagioso. Il riposizionamento del marchio Gemma che ora punta sul sapore, sul piacere, sulla provenienza svizzera e sulla regionalità a mio parere è una strategia vincente. Quindi ne deriva anche la rivalutazione dei venditori diretti come ambasciatori dell'agricoltura biologica. Con questo possiamo far rinascere una nuova atmosfera di entusiasmo nelle nostre fila come pure sul mercato. Nella pubblicità per il biologico auspico che accanto ai produttori siano messi in luce anche i consumatori che sono pure loro eroi del movimento bio. Solo un maggiore consumo di prodotti biologici conduce a una maggiore produzione di prodotti bio.

Herbert Karch, direttore VKMB Berna

Alle scorie radioattive preferiamo il compostaggio.

È per questo che sosteniamo le energie rinnovabili.



BANCA ALTERNATIVA
Investire diversamente.

www.bancaalternativa.ch

Desidero prendere parte alla politica degli affari sostenibile della BAS. Speditemi per favore:

- Del materiale informativo
- La documentazione per l'apertura di un conto
- La documentazione per diventare azionista della BAS
- La documentazione per la sottoscrizione delle obbligazioni d'incoraggiamento della BAS

Nome _____

Indirizzo _____

CAP/Luogo _____

bio attualità:0718

Spedire a: Banca alternativa BAS | Viale Stazione 2 | 6500 Bellinzona
tel. 091 968 24 71 | fabiano.cavadini@abs.ch | www.bancaalternativa.ch



Mühle Rytz AG

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

Iso-vitmin®

Sale minerale per aziende BIO

- 8732 Universal Natura, perlato equilibrato
- 8733 Universal Natura, granulato equilibrato
- 8735 Magvit Natura, con 12 % Magnesio
- 8736 Calphomag Natura, perlato, ricco in Fosforo

Secchi e blocchi da leccare

- 8738 Secchi da leccare Natura, con 6% Magnesio
- 8720 Blocco da leccare, con 70mg/kg Selenio
- 8721 Blocco da leccare, 17 % Calcio, 6 % Fosforo

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

Il vostro consulente ticinese
Lorenzo Frigerio
6986 Novaggio
079 623 06 22



PROVIMI KLIBA