

bioattualità

2/09

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

MARZO

Insetti utili contro i parassiti – ora anche
nella protezione delle scorte **pagina 4**

È in arrivo la globiolizzazione? **pagina 8**



bioattualità

TRASFORMAZIONE E COMMERCIO

4 Insetti utili per la protezione delle scorte

Quattro partner di progetto lo hanno reso possibile: il fondo Coop per lo sviluppo sostenibile (finanziamento), Andermatt Biocontrol AG (allevamento, logistica), Desinfecta AG (esperimenti) e FiBL (responsabile del progetto) hanno sperimentato a livello industriale l'impiego di insetti utili per la protezione delle scorte. Con successo!

RICERCA

8 Bio e i problemi globali

Vivaci discussioni sul ruolo dell'agricoltura biologica in un mondo globalizzato con gigantesche sfide hanno animato la decima conferenza scientifica sull'agricoltura biologica. Bio è una parte della soluzione ma deve trovare il proprio ruolo e concretizzare le prospettive.

PRODUZIONE

10 «Trattamento positivo» per animali da macello

Meno stress e un rapporto uomo-animale più profondo migliorano la qualità della carne. Lo dimostra l'esperimento condotto da due ricercatrici del FiBL.

BIO SUISSE

12 Gastronomia Gemma: inizio agevolato

13 Rivendicazioni relative alla strategia della malattia della lingua blu

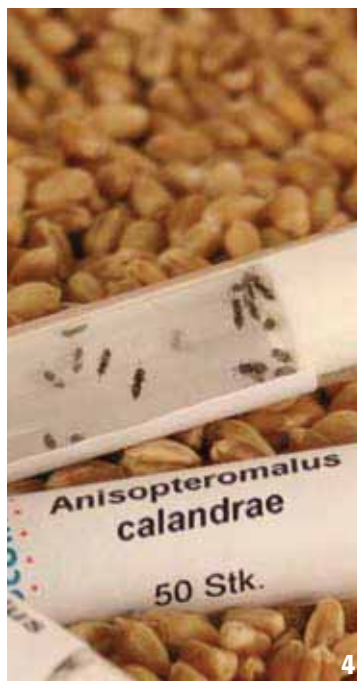
RUBRICHE

3 Consumo

14 Consigli

15 Notizie

16 La parola ai lettori



Il nostro ruolo nel mondo globalizzato

Viviamo in tempi segnati da pressanti problemi ecologici, sociali e soprattutto anche economici e di sfide di dimensioni globali. L'agricoltura biologica può offrire approcci della massima importanza sociale. Questa consapevolezza ha animato la decima conferenza scientifica sull'agricoltura biologica tenutasi a Zurigo, in occasione della quale nell'arco di tre giorni diverse centinaia di scienziati e ricercatori e un numero considerevole di professionisti e contadini hanno potuto scambiarsi le opinioni.

Le società emergenti asiatiche, le cui abitudini alimentari si avvicinano sempre più a quelle occidentali diventando quindi più dissipatorie, e l'enorme fabbisogno di materie prime energetiche hanno portato a una scarsità drammatica delle derrate alimentari. Gli alimenti sono diventati talmente cari che le popolazioni nei Paesi più poveri non possono più permetterseli. La problematica assume maggiore gravità per il fatto che l'eccesso di domanda richiede sistemi di coltivazione sempre più intensivi e quindi lo sfruttamento eccessivo del suolo; a causa dell'erosione e della salinizzazione dei terreni fertili la superficie coltivabile diventa sempre più scarsa. Gli effetti più gravi di questo circolo vizioso per il momento possono essere lievemente compensati con il dissodamento delle foreste tropicali, per esempio nel bacino dell'Amazzonia, adibendo cinicamente queste superfici a zona agricola e pascolo. Per il clima e per la protezione delle specie questo tuttavia rappresenta una gigantesca catastrofe. Inoltre le riserve delle foreste tropicali prima o poi si esauriranno e saranno irrimediabilmente distrutte.

L'agricoltura biologica propone degli approcci per risolvere questi problemi che toccano il mondo intero, ma deve farsi sentire e, come è successo alla conferenza tenutasi a Zurigo, trovare il proprio ruolo. Questo ruolo va al di là della produzione rispettosa dell'ambiente di alimenti esenti da sostanze nocive e non può nemmeno più essere giocato nell'accogliente nicchia ecologica nel bel mezzo di una società di eccessi. Dobbiamo abbandonare questa nicchia. Fuori soffia un vento freddo.



C. Niggli

Urs Niggli, direttore FiBL,
membro del consiglio direttivo IFOAM

Foto in prima pagina: insetti utili pronti per la spedizione nell'armadio climatizzato della Andermatt Biocontrol AG

Foto: Markus Züger

Jean-David Saturnin, negozio bio «Couleurbio», 1680 Romont

All'età di 49 anni Jean-David Saturnin ha appena aperto assieme a sua moglie un negozio bio a Romont nel Canton Friburgo. Dopo vent'anni passati in una multinazionale specializzata in informatica, il padre di due adolescenti ha realizzato un vecchio sogno. «Couleurbio» rispecchia l'immagine della famiglia Saturnin: un negozio di generi alimentari moderno e accogliente, in cui condividere il gusto dei buoni sapori e il piacere di mangiare bene.

1 Perché vende generi alimentari e non per esempio libri o automobili?

Perché sono convinto che con un'alimentazione equilibrata ma gustosa si possa mantenere un certo livello di salute che permette anche di evitare certi prodotti di sintesi contenuti negli alimenti convenzionali o nei medicinali. E senza dubbio anche perché mi piace mangiare bene!

2 Nel suo negozio sono ottenibili esclusivamente derrate alimentari certificate bio?

No, circa il 90 per cento dei nostri prodotti è bio. I prodotti che non sono certificati li abbiamo scelti sulla base della produzione naturale e rispettosa degli esseri umani. I produttori non hanno sempre i mezzi per ottenere un marchio per i loro prodotti.

3 Sono particolarmente critici i clienti?

No, finora non ho dovuto incassare critiche negative. Cerco di instaurare un dialogo con i clienti per permettermi di migliorare. Naturalmente ci sono anche sempre i clienti che fanno semplicemente la spesa e se ne vanno subito, la maggior parte però accetta volentieri un caffè e si prende il tempo per discutere.

4 Richiedono molta consulenza?

Sì, molti clienti hanno dei desideri particolari. A me piace la comunicazione. Mi piace informare i clienti sulle novità o dare consigli sulla preparazione. Sul sito internet di Couleurbio* pubblico anche delle ricette. Ogni mese inviamo ai nostri clienti un breve notiziario per e-mail. Proponiamo anche serate informative e workshops su temi come per esempio le alghe o la riflessologia.

5 Sono tanti i clienti che vogliono evitare imballaggi eccessivi e lunghi trasporti?

Sì, i nostri clienti sono molto attenti. Spesso portano con sé un cesto o una bor-

sa per evitare l'eccessivo consumo di carta e di plastica. La mia clientela proviene dai villaggi vicini. È gente che vive in campagna e che ha imboccato una via ecologica. Prende il treno o condivide l'auto per venire qui.

6 La gente acquista bio perché vuole alimentarsi in modo sano o per rispettare l'ambiente?

Ambedue, credo. Sono anche due attitudini molto vicine l'una all'altra. I clienti si rendono sempre più conto che abbiamo davvero bisogno della nostra terra e che questa deve essere in buono stato. Sanno che l'alimentazione biologica fa bene sia al corpo che all'ambiente. L'ambiente forse viene al secondo posto.

7 Classifica i suoi clienti secondo lo stile di vita o secondo il tipo di cliente?

Molti nostri clienti corrispondono piuttosto al tipo di consumatore edonista. Da noi viene però soprattutto gente che abita nelle vicinanze, si-gnore anziane del quartiere o giovani impiegati. Vi sono anche clienti occasionali che non sono necessariamente orientati al biologico ma che vengono da noi per acquistare un prodotto che non trovano altrove.

8 Come si possono attirare clienti occasionali e nuovi clienti di prodotti bio?

Bisogna parlare del biologico, condividere le esperienze. Il programma televisivo «À bon enten-

deur» fa parecchio a favore del biologico. Bisogna sfruttare tutti i mezzi di comunicazione che abbiamo a disposizione. Internet è il miglior metodo per far conoscere alle persone il biologico e far loro scoprire nuovi prodotti. Si dovrebbe anche produrre più bio per poter abbassare i prezzi. Si potrebbe allora sopprimere una volta per tutte l'idea preconcepita che bio è troppo caro.

9 Come si possono trasformare clienti occasionali in clienti abituali?

Spesso alla gente mancano i contatti umani e l'approvazione. Se si è aperti e gentili avranno voglia di tornare. Bisogna mostrare loro che bio non è ritroso e avulso dalla realtà. Ci si può nutrire in modo biologico pur gustando piatti molto appetitosi.

Intervista: Blandine Levite

www.couleurbio.ch

*Programma di TSR, Télévision de la Suisse romande, equivale più o meno a «Patti chiari» della TSI



Foto: Blandine Levite

Ha realizzato un sogno nel cassetto: Jean-David Saturnin davanti al negozio «Couleurbio»

Protezione delle scorte: i modi rudi dei parassiti

Combattere i parassiti con insetti utili: nella produzione vegetale questo principio è noto e diffuso da tempo. Vi sono ora novità nel settore del magazzinaggio e della trasformazione: grazie a un fondo di Coop per lo sviluppo sostenibile finanziato e diretto dal FiBL sono ora a disposizione quattro insetti utili per la protezione delle scorte. L'impiego di questi insetti utili è stato sperimentato – per la prima volta in Europa – con successo a livello industriale.

Sotto, nel deposito numero 2, là dove si trovano i grandi imballaggi pronti per la spedizione, sulla penultima paletta, da uno strappo in un sacco da 25 chili fuoriesce un vermetto. La sua testa brunastra, per la precisione si tratta di una larva di tignola grigia della farina, è ricoperta di farina, il corpo carnoso è appena un po' più scuro della farina, un bianco sfumato, i peli della larva sono ricoperti di polvere di farina.

Scontro sul sacco di farina

Il vermetto sta giusta raggiungendo la lettera «s» della scritta «farina semibianca per treccia» quando sopraggiunge un attacco dall'alto: un icneumonide si avvicina, misura circa 4 mm, e attacca la

larva di tignola molto più grande di lui lunga circa 2,5 cm. Questo icneumonide è specializzato nella caccia alla tignola della farina. La scienza gli ha dato il nome certamente bello ma difficile da ricordare *Habrobracon hebetor*. H.h. non perde tempo, deve sbrigare una faccenda urgente. Attacca lateralmente la larva e le conficca il suo lungo pungiglione tra due segmenti del gigantesco corpo della larva che si contorce, la testa si muove verso la vespa ma la larva non è abbastanza veloce o non dispone di un apparato boccale adatto a contrattaccare. Alla larva della tignola, che pian piano vien meno per il veleno della vespa, vengono inferte altre due o tre punture fino a quando è completamente paralizzata e incapace di difendersi.

La vespa a questo punto succhia un po' del succo vitale del corpo inerme della larva e, rinvigorita, inizia il lavoro per il quale ha paralizzato la larva: depone diverse uova all'esterno del corpo della stessa.

Dalle uova escono larve di vespa che si nutrono della larva di tignola – l'animale ospite – svuotandola man mano e crescendo a sue spese. Una volta grandi abbastanza, le larve si allontanano dai resti dell'ospite, tessono un bozzolo dal quale poi fuoriesce un icneumonide finito, adulto e sessualmente maturo. Il ciclo di vita dell'icneumonide *Habrobracon hebetor* dura circa 30 giorni.

Uova tramutate nel pulitore

Al secondo piano, nel mulino A, si aggira un lontano parente di *Habrobracon hebetor*, dieci volte più piccolo, infatti misura solo 0,4 mm, ed anch'esso capace di compromettere la sopravvivenza delle tignole interrompendo il loro ciclo. L'imenottero *Trichogramma evanescens* tuttavia si attiva in uno stadio di sviluppo precedente e non ha bisogno di attaccare le larve di tignola: esso infatti parassita le uova dell'ospite anziché le larve. (È per questo che è rimasto così piccolo o – al contrario – la sua specialità sono le uova pro-

prio perché è così piccolo? – Chiedetelo a Darwin!).

T. e. dunque saltella e svolazza (non è un gran volatore) attorno al grande separatore o «scuotitore» nel quale avviene la prima pulizia del frumento. Trova ciò che cerca nella base della macchina, nei sostegni ammortizzati dei cuscinetti oscillanti, su un ferro a T dove non arriva nessuna spazzola, nessuna scopa e nessuno strofinaccio: l'imenottero trova le uova di una tignola della farina. Salta su un uovo, gioiosamente vi si arrampica e ridiscende e infine vi si siede sopra e con forti movimenti ritmici della parte posteriore del corpo conficca l'ovopositore nel guscio esterno elastico dell'uovo della tignola. Da questo uovo non uscirà una larva di tignola della farina bensì la larva dell'assassina della larva della tignola, l'imenottero *Trichogramma evanescens*. Il nostro T.e. però non parassita un uovo solo, anzi, perfora tutte le uova trasformandole in uova di *Trichogramma*.

Sfruttare gli insetti utili

In questo modo si svolge milioni di volte e da milioni di anni la lotta tra parassiti e i loro ospiti. Laddove si tratta di ospiti che attaccano le nostre colture, che infastidiscono i nostri animali domestici o che si nutrono delle nostre scorte alimentari, i parassiti ci sono utili e perciò li chiamiamo insetti utili.

Da tempo sia la ricerca che trasformatori e commercianti impegnati hanno cercato il modo di proteggere le derrate tramite gli insetti utili.

- Niente residui sui prodotti
- nessuna interruzione della produzione
- nessun inquinamento dell'aria nei locali
- nessuna resistenza
- nessuna pulizia supplementare necessaria nella lotta convenzionale: ecco i vantaggi che da sempre ci si è ripromessi dall'impiego di insetti utili.

Il programma a nove punti

Le direttive e le norme di Bio Suisse e Demeter esigono una regolazione dei parassiti senza residui e senza l'impiego di sostanze chimiche basata sulla prevenzione, sul monitoraggio e su metodi di lotta sostenibile.

Fra i procedimenti contenuti nel programma a nove punti le aziende specializzate in lotta antiparassitaria riconosciute da Bio Suisse scelgono la miglior strategia per l'oggetto basandosi sull'analisi dei rischi e dei punti deboli eseguita nell'azienda. A medio termine si vuole rinunciare del tutto all'impiego di prodotti chimici di sintesi nella protezione biologica delle scorte.

Programma a nove punti (secondo Desinfecta AG)

1. Monitoraggio
2. Ispezione/verifica igiene
3. Formazione dei collaboratori
4. Trattamento a caldo
5. Trattamento a freddo
6. Gas inerti
7. Procedimento con esche per insetti
8. Procedimento con esche per topi e ratti
9. Liberazione insetti utili



La larva della tignola della farina è già paralizzata, la vespa *Habrobracon hebetor* la colpisce ancora una volta, in seguito depositerà le uova sul corpo della larva. Le larve di vespa che ne usciranno si nutriranno del succo vitale della larva di tignola.

Un progetto finanziato dal fondo Coop per lo sviluppo sostenibile ha ora permesso l'impiego di insetti utili contro i parassiti delle scorte. Per le industrie è ora disponibile un set di quattro insetti utili contro tutta una serie di organismi nocivi. Il successo è il risultato del lavoro di tre partner di progetto che hanno collaborato per tre anni: Andermatt Biocontrol AG ha sviluppato i sistemi di allevamento, l'impresa specializzata in lotta antiparassitaria





Desinfecta ha eseguito l'emissione sperimentale e il FiBL si è occupato della direzione del progetto e della comunicazione. Nel magazzinaggio e nella trasformazione di prodotti bio le sostanze chimiche di sintesi sono ammesse unicamente nei locali vuoti o per il trattamento dei rifugi escludendo il rischio di contaminazione. In caso di infestazione acuta naturalmente il trattamento dei rifugi non è sufficiente e i silo, i magazzini e i luoghi di produzione

finora dovevano essere svuotati per permettere un trattamento esteso come la fumigazione o la nebulizzazione. Perdite di produzione e costi elevati erano inevitabili.

Gli insetti utili possono prevenire ma non sono una panacea

Trichogramma evanescens (contro le tignole) e *Lariophagus distinguendus* (contro i coleotteri) possono essere impiegati an-

Insetti utili nella protezione delle scorte e il loro spettro d'azione

			
<i>Habrobracon hebetor</i>	<i>Trichogramma evanescens</i>	<i>Anisopteromalus calandrae</i>	<i>Lariophagus distinguendus</i>
<i>Ephestia kuehniella</i> <i>Ephestia elutella</i> <i>Ephestia cautella</i> <i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i>	<i>Ephestia kuehniella</i> <i>Ephestia elutella</i> <i>Ephestia cautella</i> <i>Plodia interpunctella</i> <i>Sitotroga cerealella</i> <i>Tintola bisselliella</i>	<i>Callosobruchus spp</i> <i>Gibium psylloides</i> <i>Lasioderma serricornes</i> <i>Ptinus tectus</i> <i>Ptinus fur</i>	<i>Rhyzopertha dominica</i> <i>Sitotroga cerealella</i> <i>Sitophilus granarius / oryzae / zmais</i> <i>Stegobium paniceum</i>



Anisopteromalus calandrae: unità di insetti utili pronta per la spedizione, per esempio contro il coleottero del pane.

che a titolo curativo, il punto chiave del programma è però chiaramente la prevenzione (cfr. illustrazione «Il triangolo magico»).

Una forte infestazione non può più essere controllata con insetti utili; l'infestazione non può essere ridotta a un livello tollerabile entro un anno.

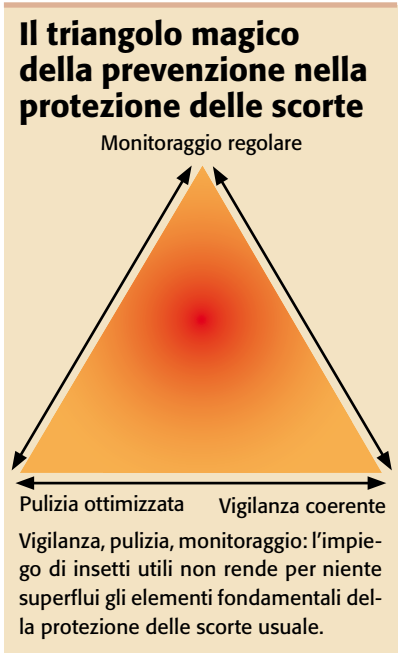
Anche nella prevenzione gli insetti utili non sono un toccasana che rende superflua la vigilanza continua o che ri-

duce la pulizia a un mero passatempo per fanatici dell'igiene. La liberazione di insetti utili rappresenta una misura fra tante, vedi a questo proposito il riquadro «Il programma a nove punti». Gli insetti utili vanno liberati in modo estremamente mirato, previa esecuzione di un'analisi dei rischi e dei punti deboli effettuata a regola d'arte (dal punto di vista costruttivo, dell'igiene, organizzativo – giusta la norma Bio Suisse «Controllo degli animali nocivi

e dei parassiti nel magazzinaggio e nella trasformazione») e con consulenza/accompagnamento.

Gli insetti utili impiegati negli esperimenti in Svizzera sono specie presenti nella natura.

Gli esperti di Andermatt Biocontrol li hanno raccolti nei magazzini di cereali e nelle aziende di trasformazione o acquistati presso piccoli allevamenti e in seguito li hanno riprodotti in allevamenti di massa.



«Potremmo aumentare la produzione»

bioattualità: È difficile allevare insetti utili in massa?

Iris Kraaz: Non è certo un'impresa molto facile... le condizioni in laboratorio infat-

ti non corrispondono mai alle condizioni nella natura. Inoltre non possiamo allevare solo l'insetto utile, parallelamente dobbiamo allevare anche gli ospiti idonei, quindi gli insetti nocivi. Dovranno essere a disposizione al momento opportuno di parassitazione – basta una lieve oscillazione della temperatura o un'irregolarità nella solu-

zione nutritiva per accelerare o frenare lo sviluppo.

Sono necessari grossi investimenti?

Sì, certo, oltre alla tecnica di laboratorio e all'infrastruttura, per esempio per la

regolazione del clima, occorre parecchio personale. Un simile allevamento richiede cure e va avanti tutto l'anno 24 ore su 24 anche durante i fine settimana.

Dispone di un brevetto per i primi quattro insetti utili?

No. È vero che si potrebbe brevettare la procedura di allevamento ma sarebbe poi difficile e oneroso controllare se qualcuno copia la procedura e ottenere poi ragione dal punto di vista giuridico.

In Svizzera puntiamo però su un partner esclusivo molto forte per l'impiego degli insetti utili: la ditta Desinfecta ben ancorata sul mercato. In definitiva questo per noi rappresenta una protezione migliore.

È già prevista la produzione di altri animali?

Attualmente ci concentriamo sui primi quattro e vorremmo che vengano utilizzati, vorremmo riuscire a produrre la

quantità necessaria a rendere possibile una produzione redditizia.

Siete in grado di rifornire tutta l'Europa?

I presupposti ci sarebbero, potremmo incrementare la produzione in ogni momento. Stiamo cercando attivamente possibili partner di mercato in tutta Europa.

Andermatt Biocontrol sta per diventare un gruppo di dimensioni mondiali?

Non lo siamo già ora? – Riferito alla grandezza della nicchia di mercato paragonata al resto del mondo?!

Parlando sul serio: la Andermatt Biocontrol si impegna da vent'anni per lo sviluppo e la commercializzazione a livello mondiale di prodotti fitosanitari biologici - ai quali ora per la trasformazione e il commercio si aggiunge la protezione delle scorte. Non siamo un gruppo di dimensioni mondiali bensì una ditta attiva in tutto il mondo. Intervista: Markus Bär

Foto: zVg



Iris Kraaz, consulente e manager dei prodotti insetti utili presso Andermatt Biocontrol.



Fotos: Markus Züger

Lo spauracchio di mugnai e panettieri: la tignola della farina (*Ephestia kuehniella*), apertura alare fino a 28 mm, lunghezza del corpo 10 – 14 mm, depone 200 uova fino a quattro volte all'anno.

Innocui per l'ambiente, per l'uomo e per le merci depositate

Tutti e quattro gli insetti utili pronti per entrare in azione cercano in modo mirato gli organismi ospite e non rappresentano alcun rischio per l'ambiente e per l'uomo. Per gli inesperti è sorprendente scoprire come sono sufficienti solo pochi insetti utili per proteggere un oggetto da infestazione: un grande panificio potrebbe proteggersi dalle tignole per un anno con soli 2,4 grammi (= 1,2 esemplari) di *Trichogramma evanescens*, un pastificio necessiterebbe di 6 grammi di *Anisopteromalus calandreae* (12000 esemplari) per tenere in scacco il coleottero del pane. Gli insetti utili non si nutrono della merce depositata e non lasciano nemmeno tracce di feci dato che sono liberati da adulti e che in questo stadio non rilasciano escrementi. Gli insetti utili vivono solo fino a quando è presente il parassita mi-

rato, poi muoiono rapidamente. La regolare pulizia permette di eliminare resti di insetti morti (utili e nocivi) dalle materie prime come cereali, noci o semolino. La strategia di liberazione è inoltre organizzata in modo che nessun insetto utile finisca nel prodotto finale.

Metodo utile anche nel settore convenzionale

Il successo dell'iniziativa non va sottovalutato. Per la prima volta in Europa, come afferma la responsabile del progetto Gabriela Wyss del FiBL, l'impiego di insetti utili per le scorte è stato sperimentato a livello industriale. I trasformatori bio all'estero dimostrano interesse per i quattro insetti utili ora disponibili. Anche il settore alimentare convenzionale presto o tardi si accorgerà di questi animaletti, infatti i prodotti chimici di sintesi impiegati finora per la protezione delle scorte sono sempre più criticati. E pure gli acquirenti dei pro-

Corso sull'impiego di insetti utili

La formaco pmc offre un corso (in tedesco) indirizzato a ditte riconosciute specializzate in lotta antiparassitaria e a licenziatari interessati: «Nützingseinsatz als sinnvolle Ergänzung für eine rückstandsfreie Schädlingsbekämpfung im Vorratsschutz».

Quando

Giovedì 7 maggio, 13.30 – 18.00

Dove

Centro di formazione formaco
Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon

Informazioni, iscrizione

Tel. +41 (0) 43 931 03 00

www.formaco.ch

dotti convenzionali diventano sempre più esigenti per quanto riguarda i residui nelle derrate alimentari. La gamma di prodotti ammessi per il magazzino e la trasformazione diminuisce a vista d'occhio.

Come gestire gli insetti utili

La gestione degli insetti utili presuppone determinate conoscenze e va appresa. La ditta Desinfecta AG ha acquisito le conoscenze per il loro impiego, fornisce consulenza e accompagna la liberazione degli insetti utili. La formaco pmc ag (pmc è acronimo di pest management competence) offre corsi. La ditta è pure attiva nella consulenza in generale relativa al trattamento antiparassitario senza pesticidi.

Markus Bär

Ulteriori informazioni

- Logistica: Andermatt Biocontrol AG, Stahlermatten 6, 6146 Grossdietwil, Tel. 062 917 51 25, E-Mail sales@biocontrol.ch, www.biocontrol.ch
- Applicazione, consulenza: Desinfecta AG, Rue des Uttins 30, 1400 Yverdon, tel. 024 423 30 10, e-mail info@desinfecta.ch, www.desinfecta.ch
- Formazione: formaco pmc ag, Langwiesenstrasse 7, 8108 Dällikon, Tel. 043 931 0300, E-Mail info@formaco.ch, www.formaco.ch

- Direttive, liste di controllo e altro
 - Prescrizioni inerenti alle direttive Bio Suisse – licenziatari e trasformatori in azienda, pagina 83 – 90. Può essere scaricato da www.bio-suisse.ch → documentazione → direttive & norme
 - Elenco delle imprese specializzate in lotta antiparassitaria
 - Elenco delle sostanze ammesse
 - Lista di controllo requisiti minimi relativi a un sistema tecnico

Le tre liste possono essere scaricate da www.bio-suisse.ch → documentazione → licenziatari → lotta contro gli animali nocivi e i parassiti nella trasformazione e nel magazzino

Il Fondo Coop per lo sviluppo sostenibile sovvenziona questo progetto.



Globalizzazione sostenibile grazie all'agricoltura biologica

Il settore alimentare è confrontato con la sfida di nutrire in modo sano e sufficiente un numero sempre maggiore di persone senza gravare ulteriormente l'ambiente. L'agricoltura biologica propone soluzioni, esce dalla nicchia e diventa la forza trainante dell'agricoltura nel suo insieme. I consumatori fanno parte della strategia di un'approvvigionamento alimentare sostenibile. Queste sono le principali conclusioni emerse dalla conferenza scientifica sull'agricoltura biologica tenutasi a Zurigo.

In occasione della decima conferenza scientifica sull'agricoltura biologica tenutasi a metà febbraio presso il politecnico di Zurigo, i circa 500 ricercatori hanno richiamato l'attenzione sulla visione globale che occorrerebbe sviluppare in relazione alla sostenibilità nell'agricoltura.

Leuthard promuove il libero scambio

La consigliera federale Doris Leuthard ha difeso con verve l'accordo di libero scambio nel settore agroalimentare tra la Svizzera e l'UE. Dalla comunità di ricercatori in agricoltura biologica si aspetta il pensiero reticolare che accomuni le discipline. Viste le sfide globali – aumento della popolazione, mutamento delle abitudini alimentari, globalizzazione dei mercati, scarsità delle risorse – la via intrapresa dal Consiglio federale sarebbe quella giusta. «L'accordo di libero scambio con l'UE è la miglior risposta per offrire un futuro alla nostra economia agricola e alimentare. L'intero settore è sollecitato – deve diventare più agile, abbassare i costi, aumentare l'efficienza, produrre qualità, sviluppare i mercati», ha spiegato la direttrice del Dipartimento federale dell'economia. Le frontiere chiuse non sono una strategia per il futuro. L'agricoltura svizzera ha senza dubbio delle buone carte da giocare: l'alta qualità e la sicurezza, la freschezza dei prodotti e la tracciabilità assicurata nella produzione rispettosa degli animali e dell'ambiente.

La consigliera federale si rende conto che queste qualità come pure la fiducia dei consumatori vanno continuamente riacquisite e che le esigenze relative all'economia agricola e alimentare aumenteranno ulteriormente. La Svizzera è il Paese pioniere per quanto riguarda l'introduzione dell'agricoltura biologica sia nella pratica che sul mercato e anche nella ricerca, all'avanguardia in Europa grazie alla focalizzazione delle questioni relative all'agricoltura biologica. «Deve essere il nostro

obiettivo, mantenere questa posizione di precursore con la ricerca, la formazione e la consulenza e rimettere in forma l'intera catena alimentare bio con ulteriori innovazioni nell'organizzazione e nei procedimenti». Sono particolarmente importanti la formazione, la ricerca e la consulenza, poiché il futuro necessita di specialisti con una buona formazione.

Strumenti per clienti emancipati

Oltre alla produzione, alla trasformazione e al commercio fanno parte di un'economia alimentare sostenibile anche i consumatori emancipati, ha sottolineato Sibyl Anwander Phan-hui, responsabile qualità/sostenibilità presso Coop: «Otterremo dei risultati solo quando i consumatori sapranno che con la scelta del prodotto lasciano delle tracce». Questa sensibiliz-

zazione è in corso ma presuppone da parte dell'offerente trasparenza e una chiara definizione delle priorità. Coop punta sui prodotti certificati con il marchio ma si impegna anche a ridurre il carico ambientale nell'assortimento standard.

Anwander cita l'esempio dei trasporti per via aerea dei prodotti convenzionali (per i prodotti Gemma sono in ogni modo esclusi). Nel 2007 Coop ha deciso di indicare sui prodotti corrispondenti se il trasporto è avvenuto per via aerea e di compensare le emissioni di CO₂ risultanti. Più importante della compensazione è però la presa di coscienza avvenuta in seno a Coop. La riduzione delle emissioni di CO₂ nel frattempo ha assunto maggiore importanza che la sua compensazione. A questo proposito si procede a tre livelli: innanzitutto, trasporti via nave piuttosto che per via aerea, qualità del prodotto permettendo. In secondo luogo ricerca di provenienze più vicine. Terzo, adeguamento dell'assortimento.

Primo coinvolgimento della pratica

La conferenza è stata organizzata da Agroscope Reckenholz, in collaborazione con il FiBL, il politecnico di Zurigo e la fondazione ecologia & agricoltura. Durante i tre giorni sono stati presentati 175 contributi e 150 cartelloni. Inoltre hanno avuto luogo più di trenta workshops nel corso dei quali gli scienziati hanno scambiato opinioni fra loro e con i praticanti su temi attuali. Una novità è stata l'esperienza positiva di coinvolgere la pratica nella conferenza: in quattro workshops, organizzati essenzialmente da Agridea, professionisti, consulenti e scienziati si sono scambiati le opinioni su temi attuali come agricoltura senza bestiame, salute degli animali, foraggicoltura e fertilità del suolo. La conferenza è stata appoggiata dall'Ufficio federale dell'agricoltura, dal fondo Coop per lo sviluppo sostenibile, dall'Ufficio federale per l'ambiente, da Bio Suisse e da altri 20 sostenitori. La prossima conferenza scientifica avrà luogo nel 2011 a Giessen.

Sole invece di carbone

Il professor Hartmut Grassl dell'Istituto Max-Planck per meteorologia ha richiamato l'attenzione sui rischi dei mutamenti climatici e ha proposto delle soluzioni che coinvolgono anche l'agricoltura biologica. Con la manutenzione o addirittura la formazione di humus nel suolo e la retrodazione di C che ne risulta, l'agricoltura sostenibile fornisce preziosi servizi a livello mondiale che vanno ricompensati.

L'esperto in materia di clima, uno dei primi che ha puntato il dito sui mutamenti climatici provocati dall'uomo, vede una grande necessità di agire, soprattutto per quanto riguarda la politica energetica. Bisogna a tutti i costi abbandonare i vetusti e inefficienti impianti a carbone e sfruttare invece il vento e il sole, ha spiegato. «È assolutamente incomprensibile che nelle regioni privilegiate come l'Alta Engadina non vi sia a tutt'oggi un approvvigionamento totale con energia solare. In fondo



Foto: Gabriela Brändle, ART Reckenholz

La risposta è: libero scambio. La consigliera federale Doris Leuthard alla conferenza scientifica a Zurigo.

è uno scandalo». Grassl non vede invece un futuro per la combustione di biomassa di per sé a impatto climatico neutrale. «Tra pochi decenni si riderà di questi metodi goffi per la produzione di energia».

Visioni per il 2025

L'economia alimentare è confrontata con l'enorme sfida di nutrire in modo sano un numero sempre crescente di persone senza sovraccaricare ulteriormente l'ambiente, ha osservato Urs Niggli, direttore dell'Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica. Durante gli scorsi decenni l'agricoltura biologica ha potuto sviluppare i suoi concetti di nicchia, in avvenire uscirà sempre più da questa nicchia per apportare alla società un significativo plusvalore, in particolare fungerà sempre più da motore per tutta l'agricoltura.

Niggli ha presentato tre visioni dell'agricoltura biologica del futuro. La prima visione vede l'agricoltura biologica come parte importante di concetti vitali per rafforzare l'economia rurale nel contesto regionale e globale. La seconda visione concerne la produzione che nonostante l'assicurazione di ecosistemi può essere intensificata aumentando la disponibilità di derrate alimentari. La terza visione pone al centro derrate alimentari di ottima

qualità come base di un'alimentazione sana e per migliorare la qualità della vita e la salute.

I tre possibili futuri

Il professor Franz-Josef Rademacher, presidente del Forschungsinstitut für anwendungsorientierte Wissensverarbeitung di Ulm, ha presentato queste prospettive nel contesto della globalizzazione. Quest'ultima infatti si troverebbe a un crocevia, ciò che emerge più chiaramente con l'attuale crisi finanziaria. Ci sono tre vie, tre possibili futuri da scegliere.

1. Se continuiamo nello stesso stile come finora e non riusciamo a proteggere l'ambiente e le risorse e a rispettare la dignità di tutti gli uomini, il futuro si chiama «collasso».
2. Se le risorse sono protette, ma a favore di una minorità e a scapito della maggioranza, ci troviamo davanti a un futuro caratterizzato da un massiccio impoverimento della maggior parte della popolazione, la cosiddetta «brasilianizzazione».
3. Nel caso di un ampio consenso sulla protezione delle risorse e dell'ambiente nonché sul rispetto della dignità umana, ci troviamo di fronte a un futuro con prospettive, a una «econo-

mia di mercato ecosociale» mondiale come è conosciuta in Europa.

L'economia di mercato ecosociale andrebbe ulteriormente sviluppata nel quadro dell'economia mondiale, spiega Rademacher: «Il Global Marshall Plan rappresenta un approccio attuale che collega la formazione delle strutture e l'applicazione delle norme con il cofinanziamento dello sviluppo.»

Il Global Marshall Plan propone il concetto di un futuro equilibrato. Il crescente supporto di questo approccio in politica, in economia e nel settore delle organizzazioni non governative permette di sperare. Rademacher osserva tuttavia: «La via davanti a noi è lunga e tutta in salita e il successo è tutt'altro che certo.»

Alfred Schädeli

Minor stress durante la macellazione grazie al massaggio

Gli animali da macello che ricevono un «trattamento positivo», al momento della macellazione sono meno sottoposti a stress e forniscono carne migliore. Il FiBL e alcuni ricercatori hanno verificato questa ipotesi mediante un esperimento.

Alla fine della vita di un bovino e all'inizio di un buon pezzo di carne vi è l'uccisione e la macellazione. Johanna Probst e Anet Spengler del FiBL hanno studiato la relazione tra una fine rilassata e una tenera bistecca. Presso la scuola agricola Strickhof a Lindau ZH nel corso dell'inverno 07/08 in un'analisi condotta su otto bovini da ingrasso di un anno hanno verificato se una relazione approfondita tra l'uomo e l'animale possa avere un influsso sul benessere degli animali poco prima della macellazione e se sono percepibili differenze per quanto riguarda la qualità della carne.

40 minuti di massaggi

Nella fattispecie, quattro degli otto tori a partire dalla quinta settimana prima della data prevista della macellazione sono stati massaggiati alla testa e al collo un giorno alla settimana. Questo è avvenuto in base al cosiddetto metodo «TTouch» che la canadese Linda Tellington-Jones (cfr. riquadro) inizialmente ha sviluppato per i cavalli. Gli animali sono stati massaggiati per quattro minuti e dopo una pausa di 45 minuti ancora una volta per quattro minuti. Probst e Spengler hanno incon-

trato l'ideatrice di questo metodo. Essa ha consigliato di interporre delle pause tra i singoli trattamenti per consolidare l'effetto tranquillante sugli animali. «Cinque di queste unità di massaggio fanno complessivamente 40 minuti per animale» spiega Johanna Probst. «Per i detentori di animali il tempo impiegato non dovrebbe essere superiore» Durante il massaggio Johanna Probst ha parlato con gli animali per ottenere un effetto calmante anche attraverso la voce.

Prima e dopo il trattamento durato cinque settimane le ricercatrici hanno verificato se gli animali erano diventati più docili degli altri. Un test in cui una persona estranea all'animale si avvicina dal davanti e tocca l'animale ha dimostrato che gli animali massaggiati si lasciavano toccare più facilmente rispetto ai quattro animali del gruppo di controllo non trattati.

Il giorno della macellazione Probst ha osservato il comportamento dei bovini: erano irrequieti, si spingevano, davano testate? Bisognava spingere gli animali con un pungolo elettrico? Anche in questo caso si è visto che gli animali massaggiati erano più tranquilli in questa situazione nuova per loro.

Le ricercatrici hanno pure prelevato sangue dalla vena della coda degli animali – prima del trattamento, un giorno prima della macellazione e durante la macellazione. Nel sangue sono state analizzate le sostanze lattato, glucosio e cortisolo.

È emerso che tutti i valori di queste sostanze erano fortemente aumentati durante la macellazione. Per quanto riguarda gli animali non trattati tuttavia i valori di lattato e glucosio erano sensibilmente superiori di quelli degli animali trattati, ciò che sta a indicare che gli animali trattati erano meno sottoposti a stress durante la macellazione.

Maggior affetto minor restringimento

La carne degli animali non trattati – di ciascuno è stata prelevata una parte della lombata, quindi l'entrecôte – ha presenta-

Benessere degli animali

Il metodo «TTouch» è stato sviluppato dalla canadese Linda Tellington-Jones. Il metodo consiste in massaggi circolari che migliorano il benessere degli animali e la relazione tra l'uomo e l'animale. Tellington ha lavorato soprattutto con cavalli e cani, «TTouch» può però essere applicato anche ad altri animali da reddito e domestici. Il metodo è conosciuto in tutto il mondo ma la sua efficacia non è ancora provata scientificamente.

to maggiori perdite dovute alla cottura, nel senso che i pezzi di carne durante la cottura hanno perso una maggiore quantità di acqua e si sono ristrette. Queste perdite dovute alla cottura dipendono anche dal maggiore tenore di lattato e sono una conseguenza di maggiore stress.

I contadini e i commercianti di bestiame hanno reagito positivamente alla ricerca, ha affermato Probst. È convinta che anche i detentori di animali traggono vantaggio prendendosi tempo per gli animali per costruire un rapporto di fiducia. «Prima è meglio è», osserva. Perciò nel suo prossimo progetto, il lavoro di dissestazione, analizzerà come influisce il trattamento sui vitelli appena nati. Inoltre desidera lavorare con un numero maggiore di animali. Otto è il minimo dal punto di vista statistico per poter trarre delle conclusioni.

Roland Wyss, LID

Le mucche con un nome danno più latte

Se si dà un nome alle mucche si ottiene più latte. A questa conclusione è giunto uno studio dell'università di Newcastle. Quasi la metà dei 516 produttori di latte interrogati ha dato un nome alle mucche. Questi produttori in media hanno munto 250 litri in più di latte. «Così come gli uomini, anche le mucche si sentono più felici e rilassate se ricevono maggiore attenzione» scrivono i ricercatori nella rivista specializzata «Anthrozoos». Wy

Foto: Anet Spengler Nef



Maggior contatto con gli animali: Johanna Probst del FiBL cura le relazioni con i bovini da ingrasso.

Protezione del clima – in Vallese e nel Sahel

La cooperativa ValNature nell'Alto Vallese si è consacrata alla protezione del clima e mira a prodotti Gemma a effetto climatico zero. I membri si impegnano in modo coerente a mantenere più basse possibili le emissioni di CO₂. Per il resto, che nonostante gli sforzi manca per la produzione a impatto climatico neutrale, acquistano certificati CO₂ nella zona del Sahel.

Sono arrivato alla stazione di Leuk nell'Alto Vallese in una giornata piovviginosa dello scorso autunno. Felix Küchler, direttore della cooperativa ValNature, è venuto a prendermi con un furgoncino elettrico. Senza rumore e senza emissioni siamo giunti alla sede di ValNature.

Felix Küchler e la sua compagna Agnes Plaschy mi hanno presentato i primi prodotti Gemma a impatto climatico neutrale della Svizzera. Si tratta di verjus (succo ottenuto da uva verde non ancora matura), di sciroppo di verjus, di farina di vinaccioli e di olio di vinaccioli.

Presidente di ValNature è Olivier Mounir, viticoltore e direttore delle Caves du Rhodan, un'azienda vitivinicola di dieci ettari nella regione di Salquenen. A medio termine Olivier Mounir nella sua azienda mira a un metodo di produzione biodinamico senza emissioni di CO₂. Già ora sta eseguendo esperimenti su singole particelle gestite in regime biodinamico. Le particelle sorprendentemente inerbite risaltano gradevolmente sullo sfondo delle superfici prive di vegetazione a causa dei trattamenti. La sarciatura viene fatta con l'aiuto di cavalli.

Ridurre le emissioni di CO₂

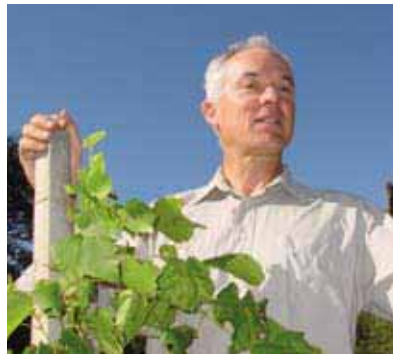
Il principio di ValNature è il seguente:

ValNature vuole il marchio

Felix Küchel tre anni fa ha creato ValNature come ditta individuale. Nel 2008 è stata fondata una cooperativa per permettere una più ampia diffusione delle idee. Attualmente ValNature conta 25 membri fra cui diverse aziende vitivinicole.

L'obiettivo di ValNature è la commercializzazione esclusiva di prodotti bio certificati neutrali per il clima. Produttori, trasformatori, consumatori e finanziatori di tutta la Svizzera sono benvenuti come nuovi membri.

Ulteriori informazioni sul sito www.valnature.ch



«Le emissioni di CO₂ vanno innanzitutto ridotte laddove sono generate», il direttore di ValNature Felix Küchler ne è convinto. «Possibilità di compensazione a buon mercato all'estero sono un falso incentivo».

«alimenti bio, senza emissioni CO₂». Si cerca pertanto a tutti i livelli di diminuire il consumo energetico o di impiegare fonti di energia rinnovabili. Molti lavori sono eseguiti a mano. Nei vigneti è previsto un esperimento con pecore nane come «tosaerba». Per i trasporti locali ci si serve del camion elettrico o dello scooter elettrico. Il camion dotato di pannelli solari si ricarica in parte da sé, una minuscola centrale idroelettrica fornisce la corrente supplementare necessaria.

Compensare il rimanente CO₂

Tutti questi sforzi non permettono tuttavia di evitare del tutto le emissioni di CO₂. ValNature ha perciò acquistato certificati per due tonnellate presso «newTree» (cfr. riquadro). Felix Küchler è perfettamente al corrente delle attività di questa organizzazione. Come medico è stato attivo per dieci anni in progetti di sviluppo in Africa.

La neutralizzazione delle emissioni di CO₂ con «newTrees» costa 100 franchi per tonnellata. I certificati ottenibili in commercio costano attorno ai 30 franchi. Küchler spiega così la differenza di prezzo: «Le emissioni di CO₂ vanno in primo luogo ridotte laddove sono generate. Possibilità di compensazione a buon mercato all'estero sono un falso incentivo».

Presso «newTree» tutto viene fatto con e per la popolazione indigena che partecipa anche al ricavo e alla vendita dei certificati».

I prossimi passi

Attualmente i membri della cooperativa ValNature stanno intensamente riflettendo sui prossimi passi da intraprendere. L'obiettivo è il lancio di un marchio con il messaggio centrale «Gemma + neutrale per il clima». Il relativo pictogramma esiste già. La certificazione secondo ISO 14064 fornirà un bilancio CO₂ standardizzato dei prodotti.

Felix Küchler mi ha chiesto se Bio Suisse come marchio ben affermato non potrebbe creare per i produttori e i licenziatari interessati una Gemma con l'aggiunta «neutrale per il clima».

Christoph Fankhauser, Bio Suisse



Fotos: Christoph Fankhauser

Rispettoso del naso, dell'udito e del clima: il furgoncino elettrico di ValNature.

Nuovi alberi per la regione del Sahel

«newTree» è un'associazione senza scopo di lucro con sede a Berna, specializzata nel riforestamento di superfici incolte nella zona del Sahel in Africa. Un albero in fase di crescita cattura circa 10 chili di CO₂ all'anno. Ai contadini viene messo a disposizione materiale per recintare per proteggere dalle capre il bosco misto che cresce naturalmente. La popolazione locale si impegna inoltre a proteggere il bosco dal taglio di alberi e dagli incendi. Sfruttati in modo sostenibile, questi boschi a lungo termine rappresentano una base alimentare variata.

Ulteriori informazioni sul sito www.newtree.ch

Cucina Gemma: venite avanti, la soglia d'inibizione è più bassa

Numerosi ristoranti Coop e circa due dozzine di altri esercizi di ristorazione in Svizzera cucinano già oggi impiegando prodotti Gemma: con amore, maestria, impegno e gusto. Con un nuovo modello per la gastronomia Bio Suisse vorrebbe ora convincere altri ristoranti a imboccare questa via.

Acquistare bio e mangiare bio a casa – tanti lo fanno. Nella gastronomia vi sono alcuni esercenti impegnati che puntano completamente o in parte sui prodotti Gemma. Nei ristoranti, nelle mense, nelle case di cura e nei centri di congressi la Gemma tuttavia non è ancora riuscita a prendere piede. Dei 160 ristoranti in tutta la Svizzera che già oggi cucinano con prodotti Gemma, la parte del leone con circa 140 esercizi di ristorazione la fa Coop con i propri ristoranti, bistrotts e mense per il personale.

Bio Suisse punta pertanto su un nuovo modello per la gastronomia. Si chiama «Cucina con prodotti Gemma». In questi giorni Bio Suisse lancia una campagna informativa in oltre 1000 esercizi di ristorazione.

Agevolare l'inizio

«Con il nuovo modello vorremmo facilitare ai ristoratori il passaggio alla cucina con prodotti Gemma» spiega Stefan Corradini che come Key Account Manager è responsabile presso Bio Suisse della gestione dei rapporti e della nuova acquisizione di licenziatari e di esercizi di ristorazione.

Il modello prevede quanto segue: l'esercente in cucina può impiegare liberamente prodotti Gemma. Stipula un contratto con Bio Suisse, paga una tassa annua e si attiene alla legislazione svizzera (Ordinanza sulle derrate alimentari). Il controllo viene eseguito dall'ispettore cantonale delle derrate alimentari. Una certificazione non è prescritta e un controllo supplementare da parte di Bio Suisse ha luogo solo in caso di necessità. Sulla carta delle vivande la cucina con prodotti Gemma si presenta pressappoco così:

- «Per i nostri piatti impieghiamo carne di manzo Gemma»
- «Tutte le nostre insalate sono di qualità Gemma»
- «Spezzatino di vitello, carne Gemma, con purea di patate»

Questo modello offre agli esercizi di ristorazione una grande libertà d'azione per poter adeguare la carta delle vivande

alla stagione, alla regione e all'offerta attuale» sottolinea Stefan Corradini.

Concorrenza con altri modelli?

Com'è la situazione relativa agli altri due attuali modelli per la gastronomia? Gli esercizi di ristorazione che hanno puntato sulla cosiddetta «cucina Gemma» o sulla «cucina con componenti Gemma» sono ora svantaggiati? No, afferma Stefan Corradini. «I ristoranti che da anni offrono una cucina Gemma sono il nostro fiore

all'occhiello; gli esercenti che li gestiscono sono convinti già da tempo del biologico». Il nuovo modello vuole attirare esercenti ancora titubanti o che non vogliono vincolarsi troppo: «La cucina con prodotti Gemma rappresenta una spinta iniziale». Nel caso ideale al gastronomo – per restare in tema – viene l'appetito e in un secondo tempo farà certificare il proprio esercizio.

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse



Foto: Markus Bär

La «cucina Gemma» così come viene servita nel ristorante «Adlergarten» a Schattdorf UR è il massimo livello del nuovo concetto di gastronomia a tre livelli di Bio Suisse.

Malattia della lingua blu: nuova valutazione in autunno

La campagna di vaccinazione 2009 dell'UFV contro la malattia della lingua blu è iniziata. Bio Suisse non ha più alcun influsso su questo obbligo. In autunno vogliamo però intavolare una discussione con l'UFV e ottenere una nuova valutazione. Chiediamo inoltre che le autorità prendano sul serio le preoccupazioni dei contadini.

Recentemente le notizie relative agli effetti collaterali della vaccinazione contro la malattia della lingua blu hanno suscitato accesi dibattiti. Hanno provocato malcontento soprattutto fra i bioagricoltori. Si temono soprattutto un aumento di aborti dopo la vaccinazione, un aumento del numero di cellule nel latte e residui nella carne.

Che cosa emerge dagli studi

L'Ufficio federale di veterinaria UFV in gennaio ha informato in merito a nuove studi dai quali emerge che non esiste alcuna relazione rilevante tra le vaccinazioni e il numero di aborti, l'aumento del numero di cellule del latte e altri importanti effetti collaterali. Uno studio del FiBL pubblicato in febbraio su bioattualità giunge alla stessa conclusione.

In occasione di un incontro fra Bio Suisse, FiBL e Demeter con esperti dell'UFV, il direttore Hans Wyss dello stesso UFV ha confermato che per il 2009 è ammesso unicamente un vaccino esente da mercurio. Secondo l'IVI (Istituto di virologia e di immunoprofilassi, laboratorio di riferimento dell'UFV), la maggior parte delle componenti del vaccino si decompongono nell'organismo. L'IVI considera «innocuo» il metallo pesante idrossido di alluminio contenuto nei vaccini. Un'analisi per accertare la presenza di residui del vaccino nel latte e nella carne a quanto pare finora non è stata eseguita.

Nuova valutazione in autunno

Un obbligo tassativo di vaccinazione per Bio Suisse è sostenibile solo se esiste la possibilità reale di estirpare la malattia. Tutti i detentori di animali devono partecipare.

L'Ufficio federale di veterinaria attualmente punta ancora su questa strategia e ha disposto l'obbligo anche per il 2009. La situazione giuridica è chiara: i detentori di animali non hanno nessuna possibilità di aggirare questo obbligo, anche se non hanno luogo trasporti di animali. Anche

Bio Suisse non ha più nessuna possibilità di influsso sull'obbligatorietà per il 2009.

Bio Suisse tuttavia si oppone ai toni usati dall'UFV che tende a minimizzare le notifiche dei contadini e a considerarle «statisticamente non rilevanti». Dopo la campagna di vaccinazione 2009 la situazione va analizzata senza pregiudizi e bisogna decidere assieme alle persone interessate se la strategia di estirpazione continua a essere l'approccio giusto.

Rivendicazioni di Bio Suisse

Bio Suisse chiede che

- l'UFV prenda sul serio le preoccupazioni dei contadini in merito alla salute degli animali;

- i contadini colpiti possano notificare le segnalazioni senza problemi;
- gli uffici competenti analizzino queste segnalazioni senza pregiudizi;
- la questione dei residui del vaccino sia chiarita subito e in modo serio;
- i possibili danni dovuti alla vaccinazione siano risarciti dai Cantoni come è già ora prassi nei Cantoni della Svizzera primitiva;
- i contadini che rifiutano la vaccinazione non siano criminalizzati;
- nell'autunno 2009 abbia luogo una discussione seria, se e come continuare il programma di vaccinazione. Gli interessati vanno interpellati.

Martin Bossard, Bio Suisse

Notificate i danni dovuti alla vaccinazione!

Bio Suisse prende molto sul serio la questione relativa ai danni dovuti alla vaccinazione. Nell'autunno 2009, sotto la direzione dell'Ufficio federale di veterinaria, avrà luogo un'ampia discussione sulla continuazione dell'obbligo di vaccinazione nel 2010 e negli anni seguenti. Si parlerà anche dei danni dovuti alla vaccinazione. Per poter tutelare anche i vostri interessi nei confronti dell'Ufficio federale di veterinaria, vi preghiamo di collaborare: notificate sempre i danni dovuti alla vaccinazione all'ufficio competente IVI e inviate una copia della vostra notifica a Bio Suisse.

- Il formulario (... effets indésirables après application des médicaments immunologiques) è ottenibile presso

l'Istituto di virologia e di immunoprofilassi IVI, Sensemattstrasse 293, 3147 Mittelhäusern

- Il formulario può essere scaricato da www.ivi.ch, nel menu a sinistra → vaccination → vaccinovigilance → formulare vaccinovigilance
- Potete inoltre ordinarlo per tel. 031 848 92 11 per fax 031 848 92 22
- per e-mail vaccinovigilance@ivi.admin.ch
- inviate il formulario compilato all'IVI (indirizzo vedi sopra)
- inviate una copia della notifica a Bio Suisse, Margarethenstrasse 87, 4053 Basilea.

Grazie

 **Sementi bio** et matériel de jardinage littérature, analyses du sol ... & ökologisches Gartenzubehör...

(Catalogo in francese o tedesco contro una busta C5 affrancata Fr. 1.10)

Susanne & Adrian Jutzet Jossi

CH-2019 Chambrélen NE / Tel. 032 855 14 86
Fax. 032 855 10 58 / biosem@biosem.ch

BIO SUISSE  Bio-Samen Semences bio Sementi bio  **e-shop: www.biosem.ch**

Nessun bisogno di interventi drastici

I bioagricoltori in generale prendono molto sul serio le direttive e raramente le violano. I circa 5000 controlli che bio.inspecta ha eseguito l'anno scorso mostrano un quadro positivo. Le violazioni perseguite e eventualmente sanzionate potrebbero essere evitate con uno sforzo minimo.

I bioagricoltori svizzeri meritano una grande lode: nel 95 per cento delle aziende bio in occasione del controllo e della certificazione non sono state constatate violazioni delle direttive bio o si è trattato di violazioni non gravi. Anche nel 2008 bio.inspecta è intervenuta in modo drastico solo poche volte. In otto casi però ha dovuto procedere alla revoca del riconoscimento. Il risultato della valutazione rientra nel quadro dell'anno precedente.

Acquisto di animali ...

Ciononostante è istruttivo osservare più da vicino gli errori riscontrati nell'adempimento delle direttive. Il «peccato bio» più frequente è l'acquisto di animali non biologici. Il motivo sta da un lato nel fatto che in molte regioni è stato un buon anno per il foraggio e che quindi sono stati tenuti più animali rispetto agli anni precedenti. Il mercato tuttavia non ha reagito abbastanza rapidamente alla maggiore domanda, non erano pressoché ottenibili animali bio.

Dall'altro lato dal punto di vista ecologico alcuni bioagricoltori fanno fatica a capire che bisogna trasportare un animale per lunghi tragitti – soprattutto se il vicino vuole vendere un animale «adatto»

non biologico. Forse a questo proposito ci si è forse semplicemente accorti dell'elasticità del regolamento delle sanzioni. Per l'acquisto di un'unità di bestiame grosso (UBG) non biologica all'azienda vengono inflitti dieci punti. Se l'acquisto interessa non più di un'UBG e se l'azienda adempie a tutte le altre direttive non è prevista né una riduzione dei pagamenti diretti né una multa.

... obbligo di dichiarazione ...

Su tutte le etichette dei prodotti trasformati in azienda o per conto terzi va indicato il nome o il numero di codice dell'ente di certificazione. Questa prescrizione dell'Ordinanza Bio e delle direttive Bio Suisse vuole garantire un'assicurazione della qualità senza lacune. Con l'apertura del mercato della certificazione, sugli imballaggi messi a disposizione da Bio Suisse è venuto a mancare il riferimento all'ente di certificazione con il risultato che spesso e volentieri è stato dimenticato. I controllori hanno riscontrato un numero relativamente alto di questo tipo di infrazione. bio.inspecta pertanto offre nuove etichette autoadesive recanti il nome dell'ente di certificazione.

... annotazioni nel registro

È irritante il fatto che al terzo e al sesto posto delle sanzioni più frequenti figurino «annotazioni incomplete nel registro delle uscite» e «annotazioni incomplete nell'elenco delle particelle». Questi errori si ripercuotono sui pagamenti diretti PER e costano parecchio alle aziende. Con la compilazione accurata dei documenti di controllo si possono evitarli.

... trasferimento di embrioni ...

Un ulteriore problema frequente sta nella comunicazione tra capoazienda e inseminatore. Difficilmente un'azienda impiega intenzionalmente sperma di un toro ET. Capita che in caso di assenza del capoazienda l'inseminatore impieghi sperma di toro ET non ammesso nelle aziende Gemma. Solo una cinquantina di aziende ha inoltre violato le direttive vigenti relative al foraggiamento di ruminanti e ha impiegato troppo foraggio grezzo non biologico.

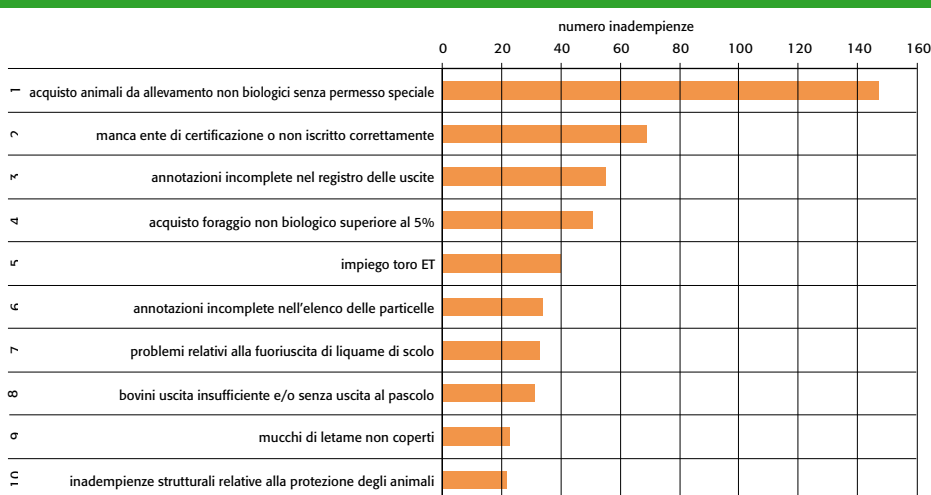
... e foraggiamento

Con l'inasprimento delle direttive concernenti il foraggiamento bio dei ruminanti, questo punto l'anno scorso ha acquisito attualità. Sarebbe però audace esprimere ipotesi sui futuri sanzionamenti. In caso di perdite del raccolto dovute a maltempo, forza maggiore, infestazioni parassitarie o in caso di perdita delle scorte di foraggio grezzo a causa di un incendio o di altri eventi gli enti di certificazione tuttavia possono concedere deroghe. Sul sito internet di bio.inspecta (www.bio-inspecta.ch) è possibile inoltrare la domanda online.

Conclusione: dalla valutazione del controllo e della certificazione dell'anno scorso risulta che la qualità dei prodotti bio è elevata. Solo singole aziende bio svizzere hanno violato le direttive bio. Alcune delle inadempienze più frequenti possono essere eliminate adottando semplici misure. La consulenza bio aiuta a risolvere altre questioni più complesse.

Priska Dittrich, bio.inspecta

I dieci principali motivi di sanzione nelle aziende bio nel 2008



Quelle: bio.inspecta

SAB cerca progetti innovativi nelle regioni di montagna

Il gruppo svizzero per le regioni di montagna SAB lancia il premio SAB 2009. Con questo concorso il SAB vuole appoggiare progetti che promuovono in modo particolare lo sviluppo sostenibile nelle regioni di montagna. L'importo complessivo del premio messo a disposizione dai Comuni di Freienbach SZ e St. Moritz GR è di 12'500 franchi. I premi sono suddivisi in due premi complementari e un premio principale dotato di 9'500 franchi.

Il premio sarà attribuito ad attività o progetti che contribuiscono a creare posti di lavoro o che creano valore aggiunto in montagna. Inoltre i progetti devono rafforzare l'identità culturale di regioni e comuni e permettere un'utilizzazione sostenibile delle risorse. I progetti devono essere rispettosi dell'ambiente e della società e devono essere innovativi e servire da esempio per le regioni di montagna. La partecipazione è aperta a tutte le persone e organizzazioni interessate. Le candidature vanno inoltrate entro il 30 maggio 2009. La documentazione è ottenibile presso: Gruppo svizzero per le regioni di montagna SAB, Seilerstrasse 4, casella postale 7836, 3001 Berna, tel. 031 382 10 10, www.sab.ch



Foto: BGK

Il programma di controllo dei parassiti permette di riconoscere il momento giusto per la sverminazione.

In presenza di vermi analizzare le feci

Con l'inizio della stagione di pascolo gli allevatori di pecore e capre devono riprendere a occuparsi del problema dei vermi. I giovani ruminanti sono i più predisposti. Contrariamente ad altre specie animali tuttavia anche gli animali vecchi possono presentare forme gravi di elmintosi. Le aziende non possono ricorrere a prodotti chimici per la cura degli animali ma sono tenuti a presentare in precedenza un'analisi delle feci.

Il BGK (servizio di consulenza e sanitario per piccoli ruminanti) offre ai propri membri un conveniente programma di sorveglianza parassitaria. Il prezzo include a seconda del programma fino a 15 analisi di laboratorio e una consulenza specifica per l'azienda. Le analisi delle feci sono eseguite anche da altri laboratori, per esempio dall'IPZ (Istituto di parassitologia dell'università di Zurigo) e da numerosi veterinari, tuttavia senza consulenza individuale. Informazioni e annuncio:

- › BGK, Servizio di consulenza e sanitario per piccoli ruminanti, casella postale, 3360 Herzogenbuchsee, tel. 062 956 68 58, www.caprovis.ch
- › IPZ, Istituto di parassitologia dell'università di Zurigo, Winterthurerstrasse 266, 8057 Zurigo, tel. 044 635 85 01, www.paras.uzh.ch mgt

IMPRESSUM

bioattualità



anno 18

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 ricerche dell'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 Erika Bayer, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 00, fax 062 865 72 73, e-mail erika.bayer@fibl.org

Normative bio 2009 online

Le normative bio sono state aggiornate e completate.

Con un click del mouse, partendo dalla pagina iniziale, avete a disposizione tutti i 131 files. Ogni file contiene un indice collegato dettagliato. Le normative bio sono disponibili in tre lingue (tedesco, francese, italiano). Possono essere scaricate gratuitamente dal sito internet ma sono anche ottenibili sotto forma di CD presso il FiBL al prezzo di 30 franchi (numero di ordinazione 1283). www.bioaktuell.ch www.shop.fibl.org



Assurdità filosofica

In merito all'articolo «Le piante non sono mute» di Anet Spengler Neff, bioattualità no. 10, dicembre 2008 e alla lettera di Andreas Kreuzer-Müller, «Domanda senza senso sull'anima delle piante», bioattualità no. 1, gennaio 2009

» Non posso che scrollare la testa leggendo la lettera del signor Kreuzer. Da tempo non ho letto cotanta assurdità filosofica (o forse dovrei dire: religiosa)! Come può qualcuno osare di mettersi al di sopra di tutte le altre creature di questo mondo? Noi, gli umani, vi facciamo parte né più né meno degli animali, delle piante, dell'acqua, del cielo, ecc.. Giudicare chi è al di sopra di chi è presuntuoso e arrogante. Credevo che questa vetusta visione delle cose fosse rinchiusa nei polverosi cassetti della chiesa medievale. In tutta questa faccenda in fondo mi fanno pena soprattutto i bambini e le pecore. I primi perché non sapranno mai come è accarezzare un amico a quattro zampe. I secondi perché sono considerati cose da usare come una padella o la carta igienica. Per fortuna mi

sveglio da questo incubo. Volgo lo sguardo sulla nostra fattoria con la sua gente, i suoi animali e le sue piante che vivono insieme e l'uno per l'altro. Animali e piante che senz'altro hanno anche un lato economico ma che ciononostante meritano il nostro rispetto e la nostra considerazione. E nell'ordine cosmico si trovano al nostro stesso livello.

Helen Hugli, Oberwil BE

L'accordo di libero scambio compromette la protezione degli animali da reddito

» Da uno studio dell'European Coalition for Farm Animals (ECFA) emerge un quadro sconvolgente degli allevamenti di maiali nell'UE. Negli impianti di ingrassamento industriali vegetano decine di migliaia di maiali da ingrasso, spesso malati o con disturbi comportamentali. Le scrofe e i loro maialetti sono abitualmente stipati in gabbie. Questa situazione sembra essere piuttosto la regola che l'ecce-

zione nei 60 allevamenti ispezionati dalla ECFA in Olanda, Germania, Spagna, Ungheria e Inghilterra. Ad eccezione degli inglesi, alla maggior parte degli allevatori importa ben poco delle prescrizioni sulla protezione degli animali UE. Pur essendo vietato mozzare la coda in tutta l'UE, dal 70 al 100 per cento degli allevamenti usano mozzare la coda dei maialetti senza anestesia. I requisiti di legge secondo cui va messo a disposizione dei maiali materiale che soddisfi le loro esigenze comportamentali non sono stati adempiuti nella misura dell'88 per cento delle aziende in Olanda, del 98 per cento in Germania e del 100 per cento in Spagna!

I conoscitori della politica relativa alla protezione degli animali UE tuttavia non sono stupiti da questi risultati. Le stesse infrazioni sono commesse da anni nel trasporto degli animali da macello. Invece di procedere a un reale abbandono delle fabbriche di animali e dei trasporti – come richiesto dalla maggioranza dei cittadini UE – Bruxelles continua a perseguire la via della politica di

facciata. Ogni anno si annunciano con enfasi nuove prescrizioni alla popolazione preoccupata. Tutto ciò serve a poco agli animali da reddito nell'UE, dato che le prescrizioni spesso si orientano alle esigenze delle fabbriche di animali piuttosto che al benessere degli animali e che la loro attuazione in molti Paesi è praticamente inesistente come dimostra lo studio menzionato dell'ECFA. A queste condizioni l'accordo di libero scambio con l'UE nel settore agroalimentare auspicato dal Consiglio federale, dal punto di vista della protezione degli animali è oltremodo problematico. La Svizzera non può in alcun modo contribuire a migliorare l'allevamento degli animali da reddito e i trasporti degli animali da macello nell'UE. Certo è, che i nostri importatori di carne e tutti coloro che acquistano o consumano al ristorante carne di provenienza estera promuovono addirittura i maltrattamenti degli animali all'estero. Un accordo di libero scambio comprometterebbe le conquiste ottenute nell'agricoltura svizzera nell'ambito della protezione degli animali e aprirebbe la strada alle fabbriche di animali. Infatti anche gli organi dell'UFAG parlano già di sopprimere le prescrizioni relative al numero massimo di animali.

Dr. Hansuli Huber, direttore protezione svizzera degli animali PSA





Mühle Rytz AG
Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

AZIONE DI PRIMAVERA ALIMENTI BOVINE LATTIFERE, CAPRE E PECORE
Ribasso azione CHF 2.-/100 kg per comande combinate con acquisto sale minerale consegne dal 16/03/09 fino 29/05/09

LE NOSTRE GAMME DI PRODOTTI
BASIC: Per un prezzo vantaggioso
STANDARD: Per migliori performance
ALTE PERFORMANCE: Per soddisfare le più alte esigenze.
 Con aggiunta di lieviti vivi
Secchi da leccare Natura 8738 con Magnesio
Blocchi di sale da leccare 8740 con Selenio

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

